

美味しいブランド鶏の開発と 販路拡大に向けて

株式会社うるずんファーム

取締役専務



しんじょう もろただ
新城 師忠



薫り高いスモーク・鶏油など、様々な商品を展開。石垣黒鶏は、県内リゾートホテル、「あしどり(那覇市泉崎)」、「ちちり(那覇市おもろまち)」などで味わえる。

株式会社うるずんファーム

- 住所：沖縄県石垣市石垣 464 - 23
- 電話：0980-88-8620 FAX：0980-88-8621
- URL：http://www.uruzun.info/

養鶏業への転身

石垣牛やグリーンパパイヤなど、八重山の特産品の小売事業を行っていた新城代表だが、台風などの自然災害に影響されない事業を模索していた。

ちょうどその頃、顧客から「沖縄で美味しい鶏を探して欲しい」という要望があり、そこへ取引のあった本土の業者から、フランス原産の鶏「プレノワール種」の飼育をできないかと打診があった。これが、新城氏の養鶏業への挑戦が始まりだった。

プレノワール種は、TV番組「どっちの料理ショー」で紹介され、人気が高い品種。全国でも限られた地域でしか飼育されていない希少種だ。

八重山農林高校と共同で、餌や飼育方法の研究を行いながら、独学でもさまざまな書籍を読み漁ったという。2年の準備期間を経て、2008年12月に株式会社うるずんファームを立ち上げ、本格的に養鶏業を開始した。

石垣黒鳥の飼育

「石垣黒鳥」は、ブロイラーに比べ脂質が少ないため、冷凍肉を解凍してもドリップ(肉汁)が出にくいのが特徴だ。「肉質はきめ細かく、何ととっても油がしつこくない」と話す新城氏。

県内でもリゾートホテルを中心に、焼き鳥店・鶏料理専門店などからの注文が絶えない。

最良の鶏肉を提供するため、独自の飼育方法にも工夫を施している。

飲み水は、第1層の貯水タンクで5千万年前の風化サンゴと炭を利用して濾過、第2層のタンクではEM菌原液を入れ、鶏の免疫力向上につなげ

ている。EM菌の効果により鶏舎の悪臭も防いでいるため、ストレスのない飼育が可能だ。

また、米ぬかなど独自の飼料を与えることで、アンチエイジング効果が期待できるリノール酸(不飽和脂肪酸)が増えるという。

一般的なブロイラーはおよそ60～90日で出荷するのに比べ、石垣黒鳥は雄で約120日、雌で180日ほど飼育する。鶏舎も通常のものより広く、鶏が十分に運動できるため肉質も向上するそう。このように、鶏に配慮した環境もあり、出荷までの死亡率は非常に低い。ただ、野ネズミなどにひなを補食されるなど、苦労もあるという。

増産に向けて

1999年に、国の6次産業化事業の認定を受け、部位の加工所を設置。生肉だけでなく、スモークや鶏油など、加工品の生産にも力を入れている。

現在、県内はもちろん、本土の大手百貨店などからの引き合いも多く、さらに、昨年行われた「プレ交易会」では、香港業者との商談も成立している。

引く手あまたである一方、目下の課題は需要に対する生産量の少なさ。これを解決するべく、現在は組合発足の調整に奔走しているという新城氏。現在4社ほどが加盟予定、来年2月の設立を目指す。

さらに石垣黒鳥のブランド化にも注力する。「来年は、物販と飲食を兼ねたアンテナショップの運営にも力を入れていきたい」と新城氏は夢を語る。県内外で「石垣黒鳥」の名が浸透する日も近いだろう。