

平成 23 年 11 月 18 日

食品廃棄物等の発生抑制に係る
業界ヒアリング 資料

社団法人 日本食鳥協会

国内ブロイラー産業の生産概況

- ・ 国内ブロイラー産業は、生産から加工・流通までをインテグレーター化して運営されており、食鳥処理加工会社を中核として垂直統合されている。
- ・ ブロイラー飼育契約農家と会社直営飼育農場で飼育された生鳥を、工場の年間稼働計画に沿って操業日毎にほぼ平準化された羽数を処理・加工している。
(飼育日数は通常約 50 日前後)
- ・ 処理・加工場の稼働時間は、昼休み(12時~1時)をはさみ、午前8時~午後5時が一般的である。
- ・ 同時間帯での処理能力に対し、工場稼働率はほぼ90~95%と推定される。
- ・ 解体処理・加工された商品は、生鮮品流通が一般的である。
- ・ 食鳥処理加工会社は年間計画に基づいて契約農家に一定の取決め価格(年間固定価格が一般的)で雛や配合飼料等の必要生産資材を供給し、契約農家から一定の取決め価格(年間固定価格が一般的)で生鳥を買い上げている。
したがって、生産資材の価格変動や需給で変動する鶏肉取引価格は食鳥処理加工会社がリスク・ヘッジしている。

1. 食鳥処理・加工場

農林水産省食鳥流通統計(平成22年)によれば、肉用若鶏の処理場数は165ヶ所とされている。

(別途、廃鶏(1)処理場は272ヶ所とされており、認定小規模食鳥処理場(2)は約2,300余りある。)

1:採卵期間を終えた雌鶏

2:年間処理羽数が30万羽未満の小規模食鳥処理場

2. 食鳥処理加工業における生産状況

・年間生体処理羽数・重量

同農林水産統計によれば、肉用若鶏は633,799千羽、1,835,091tとされている。

(平均出荷体重は2.8~3.0kg/羽)

3. 食品廃棄物の発生量の把握方法

(1)生鳥重量からの製品歩留(概算)及び残渣推定数量

鶏種、配合飼料内容、季節性、飼育技術、処理加工技術・方法等により若干異なるが、製品化される一般的な割合は概ね次のように推定される(会員企業からの聞き取り)

主要品目 : 約51%(もも肉、むね肉、ささみ、きも、すなぎも、手羽もと、手羽さき)

ガラ他 : 約22%

その他商品 : 約2%

(計) 約75%

したがって不可食部分となる内臓等は、約25%となる。

1,835,091t × 25% 458,773t
(うち約70%(生体重の約17.5%)が内臓等、約30%(生体重の約7.5%)
が羽毛及び血液等。)

(2) 留意すべき点

食鳥処理・加工場は認定小規模食鳥処理場を除けば装置化産業となっており、食品廃棄物の量は可食製品歩留りの残りとするれば、比較的容易に推定出来るのではないかと考えられるが、日々常にその正確な数量を要求するとすれば現場の負担になる可能性がある。

発生抑制についての基本的な考え方と業界としての取組

1. 不可食部分の利用

(1) 羽毛

フェザーミールとなり、飼料原料や有機質肥料として再利用されている。

自社施設で製品化する場合と業者引取りがある(業者引取りの条件は一定ではない)。

羽毛等から歩留約28%のフェザーミールが製品化される。

(2) 鶏足(モミジ)

商品として輸出(ベトナム等の東南アジアで食用利用)、スープ原料として販売、残渣として処分等、現場の状況に即した対応を行っている。

(3) 胴ガラ等

スープ原料またはミンチ原料として、使用・販売している。

(4) 内臓等

処理・加工場が自らレンダリング施設を保有し処理する方法と、レンダリング業者に引き取り依頼(有償、無償、有料)する方法の二通りに大別される。

レンダリング処理後は、鶏油(飼料用油脂や工業用油脂)とチキンミール(飼料用蛋白や有機質肥料)として再利用されている。

内臓等から歩留約17%のチキンミール、歩留約20%のチキンオイルが製品化される。

(5) 血液

自社工場で処理、またはレンダリング業者が引き取りしている(飼料用蛋白や有機質肥料として利用)。

タイ国等では凝固させ、食品として販売している場合もある。

(6) 鶏冠等(採卵鶏)

ヒアルロン酸等を含む鶏冠等は、化粧品等原料として利用されている。

(7) その他、小肉・ミンチ(首、胴ガラへの付着肉)、軟骨(膝、ヤゲン)、テール、鶏ハラミ等、「その他商品」の商品化率向上に取り組んでいる。

2. 打ち身(鬱血)等による不良品の活用

食鳥検査制度により、一部廃棄となった打ち身等による不良品については、鬱血部

分を除去し、切り身や焼き鳥串原料として商品化に努めている。

発生抑制の目標値設定方法に関する意見・要望

1. 定期報告の報告内容について

(1) 食品廃棄物等の発生量と密接な関係をもつ値については、食鳥処理加工業においては相場等で取引価格が上下する売上高ではなく、処理・加工する受入れ生鳥体重が適切。

(2) 内臓等から製品化される、チキンミールとチキンオイルの原料重量仕分けは困難。

2. 業種の考え方

他の業種の実態はよくわからないが、特に食肉加工業やハム・ソーセージ製造業、乳製品製造業等は食鳥処理加工業とかなり異なると考えられるため、小分類より細分類の方が適切であると思われる。

(細分類の中でも食鳥処理加工業が属する「0919 その他の畜産食料品製造業」には、実態が不明な加工卵製造業やはちみつ処理加工業が存在する。)

3. 業界自主基準の策定の可能性について

他の業種に比べ、既に高度利用化の取組がなされており、現在のところ自主基準を策定する予定はない。

業界としての関係者（行政、消費者、再利用事業者等）への意見・要望

1. 食鳥産業は他の畜種と比べ、補助・保護政策がほとんどなく、またセーフ・ガードの設定がないため、国際交渉において常に低減品目として挙げられている。このような中、各生産者や各加工・流通業者は最大限の経営改善努力を続けているところであり、発生抑制目標値の設定に当たっては、事業者の新たな負担とならないよう配慮願いたい。

2. 廃棄物の発生抑制を図る上では、現在多くが廃棄扱いとなっている「きも」について、消費拡大や再利用事業者での活用が必要不可欠。

<参考> 食鳥検査制度（平成21年度）による生鳥処分別実績（プロイラー）
（厚生労働省調査結果）

区分	検査羽数	禁止	全部廃棄	一部廃棄
全国(千羽)	641,609	3,068	5,133	18,895
割合(%)	100.00	0.48	0.80	2.94