

鶏を飼っていると必ずやってくる廃鶏の処理。小羽数でも引き受けてくれる処理場は廃業が相次ぎ、年々少なくなってきた。

そんな中、自前の解体処理施設を作ってしまったのが今井和夫さんだ。

### 一日二往復、高い手数料 それなら自分でやろう

今井さんは、平飼いで採卵鶏約一〇〇〇羽（成鶏七〇〇羽、ヒナ三〇〇羽）を飼う養鶏農家。二三年前に教師を辞めて自然豊かな兵庫県旧千種町（現六栗市）に夫婦で入植。クスリを使わず手作りの発酵飼料で鶏を育て、卵のほとんどを産直で販売している。

月に一〇〇〇羽ほど肉にする鶏の解体は、以前は車で約一時間の処理場にお願ひしていたが、廃業になってしまった。別の場所が見つかったものの、処理時間が長くて二往復しないといけないし、料金も一羽八〇〇円と前の処理場

# 鶏を

## 自分で解体して売る。

兵庫県六栗市・今井和夫さん



鶏の解体作業をする今井さん。手羽の関節を切り、手で胴体から引き剥がす

より一〇〇円以上割高なのにも困った。

今井さんのところでは、月に一〇〇羽ほど肉にするので、処理費だけで一カ月に八万円かかることになる。それなら、自分の施設を作ってもコストは同じくらいじゃないかと考えた。

じつは今井さん、自分の解体施設を

持ちたいということは、ずっと前から考えていた。鶏を飼い卵を産んでもらっていて、一番いやな屠殺・解体という部分を人に任せていることは、鶏に対して失礼になるのではないか。最後の処理まで自分でしてこそ、生き物を飼うということの責任ではないか……そんな思いが引っ掛かっていた。

なじみの処理場の廃業。今が建てるべきだと決心した。

面積二八㎡、  
費用は四三〇万円

土地は、もともと別の目的のために買ってあった場所を使うことにした。建物は自分で作れば安くできたが、時間がなかったので、借金して業者に頼んだ。

建築から資材費、電気・ガスの引き込みなどの費用の合計は約四三〇万円。うち三八〇万円は農業改良資金から無利子で借りることができた。ド

予想以上に時間がかかる！

ア、窓のサッシ、電灯、調理台などは、偶然近くの食品工場が廃業したのでタダでもらうことができた。鶏の解体処理場の営業許可を取るためには「食鳥処理衛生管理者」の資格を持つ人が必要だ。この資格を取るのは面倒なのだが、今井さんは以前から自分の施設を持ちたいと考えていたので、もともと世話になっていた処理場に頼んで研修を受けさせてもらい、必要な講習も受けて資格を取得していた。

二〇〇八年、施設が完成。さっそく自分の鶏四〇羽の屠殺・解体をやってみた。一人で午前中いっぱい作業して、ようやく鶏の羽を抜くところまでしか進まない。午後は家族総出で解体したもの、慣れない手つきで一羽一羽に時間がかかり、道具や床の脂汚れを落とすのも大変で、片付けに二時間もかかった。ようやく解体まで終わっ



今井さんの鶏舎。1坪に約10羽とゆったりとしたスペースで平飼い。野菜や牧草などの緑餌も豊富に与えてストレスの少ない環境で伸び伸び育てている（写真は最近初めて導入した肉用品種のレッドブロ）



鶏解体所の前で。右から妻のひさ代さん、今井和夫さん、娘の美木子さん、解体の日だけ来てくれるパートさん

て家に戻ったのは夜中の二時ごろ。みんなクタクタだ。

家族だけではとても手が足りないかわかり、近所の人二人に解体の日だけパートで来てもらうことにした。当時高校生だった娘の美木子さんも解体をよく手伝ってくれ、めきめきと腕を上

### ③片付けを同時進行

最初に解体のスケジュールを組むときに想定外だったのが片付けの時間。汚れもゴミも予想以上に多くて、片付け洗浄にかなり時間がかかる。今では片付け担当の人を決め、作業工程が進むごとに片付けを同時進行で進める。

### 飼ってきた鶏を 最期まで面倒みる

解体は手間がかかるし、ずっと飼ってきた鶏を自分の手で絞めるのは気持ちのいいものではない。だが、今井さんは自分の施設を作ってよかったと思っている。以前は解体業者の都合に日程を合わせないといけなかったが、今はわが家の都合で解体日を自由に決められる。預ける、引き取るという二往復の運搬の手間もいらぬ。

それに、自分で解体することではか得られない収穫もある。

「自分で解体しとると、鶏の状態がよ

### 今井さんの鶏解体施設の建設費 (円)

土盛り	200,000
基礎工事	500,000
大工賃	540,000
資材費	630,000
水道工事	670,000
電気工事	410,000
ガス工事	120,000
冷凍冷蔵庫等備品	400,000
下水引き込み工事	330,000
上下水道加入金	455,000
許可登録費	50,000
合計	4,305,000

げた。今では四人の作業で五〇羽の解体が午前中に終わり、午後は三人でバック詰め。夕方にはすべての作業が終わる。

作業は月に二回、毎月一〇〇羽ほどを処理する。スムーズに短時間で作業を進めるために、今井さんたちはいろいろな工夫をしてきた。

#### ①鶏は闇夜に捕まえる

鶏は明るいとときに捕まえようとする

と、逃げ回ってたいへんな苦労がかかる。逆に暗いところでは目がほとんど見えないのでおとなしく捕まえやすい。今井さんは解体日の前夜、鶏舎の明かりをすべて消して鶏を捕まえる。さすがに真っ暗だと作業性が悪いので、ミニ懐中電灯をつけたゴーグルをかけて、目線の先だけ少し明るくする。八羽ずつカゴの中に入れ、その日のうちに解体所の入り口に持っていく。

#### ②頸動脈はカッターで切る

鶏の血を抜く首の内側(頸動脈)は柔らかい。ナイフよりもカッターのよいうな薄い刃のほうが、軽い力で狙ったところにスッと刃を入れられる。新しい刃なら切れ味もいい。解体のたびに新しい刃に替えればいいので安いし手入れもラクだ。横に長く切ると気管まで切ってしまうので、頸動脈だけを狙って刺す程度に(気管がつかない)たほうが心臓が動いて早く血が抜けやすい。

## 鶏肉を解体・販売するための免許・資格

処理場で解体してもらった肉を引きとって、自分でバック詰めして販売するときは「食肉販売業」の許可が必要。解体所でバック詰めまでしてもらったものを販売するだけなら、資格や設備などの条件が緩和される。

鶏を自分で解体して販売するには、施設基準を満たした食鳥処理施設を作り、都道府県等の許可を受ける(基準は保健所で詳しく教えてくれる)。また、「食鳥処理衛生管理者」の資格を持つ人が必要。獣医師や大学で畜産学科を卒業した人ならすぐに取れるが、そうでない人は食鳥処理事業許可証のある施設での三年の実務経験と、日本食品衛生協会等が主催する講習会への参加が必要。講習会は一、三年に一度、全国一カ所で不定期に開催されるのでチャンスが少ない。今後の講習会の開催日程は未定だが、日本食品衛生協会や各都道府県の食品衛生協会に参加希望を出しておくことができる。

### 鶏肉の販売内容と必要な許可・資格

やりたい内容	営業許可	資格
解体・バック詰めされた製品を仕入れて販売	食肉販売業 (包装食品のみ)	なし
解体された鶏肉をバック詰めして販売	食肉販売業	食品衛生責任者
自分で解体し、肉をバック詰めして販売	食鳥処理事業、 食肉販売業	食鳥処理衛生 管理者*

\*食鳥処理衛生管理者の資格を取ると、自動的に食品衛生責任者の資格も持つことになる

**いまい農場の  
鶏の屠殺・解体作業**

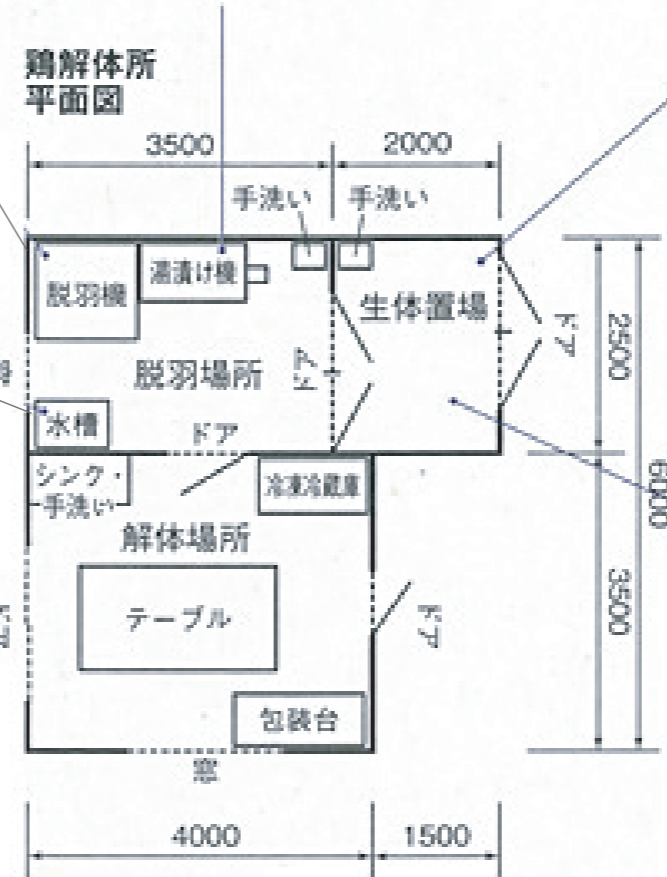
AM  
8:00



湯浸け  
毛が抜けやすくなるように63度の湯に50～60秒浸ける。専用の湯浸け機が故障しているため、大鍋で代用



屠殺  
両方の翼をクロスさせて片手で押さえ、鶏の頭も横向きにして、クチバシをふさぐように同じ手で押さえる。空いた手でカッターを持ち、頭の横のつけ根にある頸動脈に刃をあてる



放血  
鶏を逆さにして、動かなくなるまで数分放血させる。放血用の器具は今井さんの手作り。工事用の三角ボールの先端に穴をあけ、逆さにしたものを6連結した



脱羽  
湯浸け後すぐに脱羽機（内部にゴムの突起のついた洗濯機のようなもの）に入れて30秒間回転させる。写真は一度に12～13羽入れられるタイプ



脱羽機から出てきた鶏を一羽一羽手に取り、抜け切っていない毛根を軽くナイフでこすって取る



冷たい流水で十分に冷やす

**少量ずつ真空パックして  
小家族に対応**

「うわかるよ。市販の配合飼料を食べた鶏は腹を開けるとにおうことがあるけど、うちのはどれも肝臓がきれいであるから腸も長い。緑餌をたくさんやってから腸も長い。安全なエサ食べて健康に生きてくれたんやな、って毎回自分の目で確かめられる。お客さんにも自信をもって売れるよね。それにやっぱり、自分が飼ってきた鶏を最後まで面倒みることができると、納得がいくんやわ」

今井さんは卵に一個八九円の値段をつけ、安全な卵の価値を理解してくれるお客さんに産直している。肉も安売りはしない。モモ肉で一〇〇g二八三円。プロイラーの倍くらいの価格だ。今井さんは生後一三カ月程度と平飼いの採卵鶏にしては早めに肉にするのだが、プロイラーに比べれば



PM  
1:00



バック詰め

少量ずつ袋に入れて、機械で真空パック。賞味期限を書き入れたシールを貼る



少量ずつ真空パックしたあと、急速冷凍する



ミンチ用の機械は株なんつねのミートチョッパー「MS12B」。価格は約15万円と少々高めだが、スピードが抜群に速い。10kgくらいの肉が15分で挽ける。肉は塊のまま入れてOK。今井さんはモモ肉・ムネ肉に腹の脂を少しだけ入れてミンチ肉を作る（脂を入れると柔らかくジューシーになる）



解体

流れ作業で進める。手前の2人が丸鶏の大まかな解体を行ない、奥の2人がモモ肉、ムネ肉、手羽などに細かく切り分けていく。すべて終わったら商品にする部分を冷蔵庫に保管してお昼の休憩



大まかな解体をしたところ

歯ごたえがある。味わい深く、だしもよく出る。ヒネ鶏の味を知るお客さんには好評だが、どんどん売れるわけではない。卵の宅配のお客さんを中心に半分ほどは販売し、残りは贈り物にしたり自家消費している。

一羽分まるごとバックしていたときは、一度に全部料理しなければいけないとお客さんに不評だった。モモ肉やムネ肉は半身ずつなど、少量ずつの真空パックにする、買ってくれる人が増えた。

今井さんは将来は採卵鶏だけではなく、肉用種の飼育販売をしてみようかと考えている。柔らかく味もいと評判のフランスの肉用品種「レッドプロ」も試験的に飼いだめた。飼育から解体・商品化まで自在にできる極上の素材をどう生かすか、今井さんの夢は膨らむ。