

第26回

[前編] 改善に次ぐ改善で、
自慢の卵の品質を追求

卵や鶏肉などの生産から販売までを自社で手がけているコッコファーム。農場内には直売所やレストランなどが設けられ、卵を買い求める客が朝早くから行列をつくるという。大串農園の森誠氏が、同社堀浩司氏のもとを訪れ、行列ができる理由や品質改善に関する取り組みについて話しを聞いた。

今月のホスト

(有)コッコファーム (熊本県菊池市)

今月のゲスト

(有)大串農園 (高知県宿毛市)

堀 浩司 (26歳)



森 誠 (28歳)

今回の訪問先



リレー訪問 農場に勤める

誇りと夢

行列のびきる 卵づくし

森 実は、うちのオーナーが去年、こちらの農場に遊びに来たことがあるんですよ。話には聞いていたんですけど、農場内にはいろいろな施設がありますね。

堺 熊本までわざわざ来て下さったんですね。ありがとうございます。うちの農場は農業を軸にしたテーマパークを目指しています。10万㎡くらいの敷地に、卵や鶏肉、加工食品を販売する直売所やレストランのほか、卵の殻を肥料に使っているバナナ園などもあります。主に熊本周辺の方が来て下さっていますね。



農場内にある直売所「ふれあい館」。堺氏が品質管理に携わっている卵のほか、鶏肉や加工品なども販売している。

森 堺さんはどんな仕事を担当されているんですか？

堺 僕は、鶏が産んでくれた卵の選別や箱詰め、出荷などをする「選卵」というセクションで工場長をしています。いかにして産みだての品質を保ち、直売所にいい商品を出すかというのが仕事です。

森 その卵は、オーナーがおみやげに買ってきてくれて、スタッフのみんなで食べましたよ。すごく美味しかったですね。スタッフも喜んでいました。

堺 それは嬉しいですね。うちの卵は箸でつまめるくらい、本当にプリプリしていて、その品質には自信があります。

森 直売所には卵目当てのお客さんで、開店待ちの行列ができるそうですね。

堺 1箱に卵3kgが入った1050円の商品が特に人気です。1日に700〜800箱、日曜日になると1000箱以上売れることもあります。年末には、朝10時オープンなのに8時から並んで下さる方もいて、開店から1時間半くらいで全部売れてしまうこともあるんです。

森 それは凄いですね。

堺 鶏肉を買うために並んでいる業者さんもいらっしゃるんですよ。新鮮で美味しい肉を出すために、生後

450〜500日前後の若い鶏の肉を出しているんです。

森 卵や肉はレストランでも使われているんですよね？

堺 はい。農場内では、自社で生産したものか、それを素材に加工した商品しか出さないとの方針です。うちの商品の7〜8割はこの農場内で販売しています。

森 ここだけで、そんなに売れているんですか。ほかに大きな取引先があるものだと思います。鶏の育て方にもいろいろと工夫をされているんでしょうね。

堺 コンピューターで湿気や温度を管理するなど、なるべく鶏に負荷をかけないように育てています。もちろん餌にもこだわっていて、自社生産したニンニクや消臭効果のある炭を餌に混ぜて、滋養強壮や肉の臭みの軽減を図ったりもしています。また、卵は生ものですし、割れやすいので、病原菌などにも注意しています。ISO9001を取得して、それに則った手順で作業を進めることで、安全なものを提供できるような品質管理をしています。品質管理室という部署もあって、毎日、全商品の抜き取り検査もしているんですよ。

森 きちんと管理されているんですね。お客さんがガンソリン代をかけてもこちらの農場に来るのは、こうい



堺 浩司

さかい・こうじ●1982年熊本県生まれ。高校卒業後、東京、福岡、北海道などで様々なアルバイトを経験。03年熊本県に戻り、(有)ココファーム入社。現在、卵の選別や出荷などを行なう選卵部門で工場長を務める。



森 誠

もり・まこと●1979年高知県生まれ。高校卒業後に上京し、大手スーパーの鮮魚課、青果課に勤務。04年高知県に帰郷し、(有)大串農園に入社。07年より生産課の課長として生産現場全般の管理を行なう。



社員全員で 品質向上を目指す

森 それにしても、こちらの農場ではいろいろな取り組みをされていますね。これだけ規模が大きいと、ほかの部署が何をしているかわからなくなったりしませんか？

堺 それが、そうでもないんですよ。うちの農場では年2回、全従業員118人が集まって、担当業務やそれぞれの思い、半年間の反省、今後の

課題などを1人ずつみんなの前でスピーチする機会があるんです。数日前にもその会議をしたばかりで、全員が終わるのに半日かかりました。

森 118人全員ですか。凄いですね。

堺 大勢の前でのスピーチなので、かなり緊張するんですよ。

森 堺さんは、どういったことを話されたんですか？

堺 僕は、選卵部門が取り組んでいる内容と品質を中心においた経費削減についてや、各部門員が努力した事柄などを簡単に説明して、最終的にどんな効果や金銭的な成果が上がったのかなどを話しました。会社全体でQCサークルというものに取り組んでいて、この会議の席で、どの程度改善が進んでいるのかといったことも報告するんです。

森 QCサークルというのは？

堺 QCというの、クオリティ・コントロールを略したものなんです。要は、もつと品質のいい商品を作っていくために、作業に携わる自分たちで目標を設定して改善を進めていこうという取り組みのことです。他業界の企業ではよく使われているようです。

森 堺さんが担当している部門でいうと、どんな風に改善が進められるんですか？



直売所で販売している卵。この卵を求める客で、直売所には行列ができる。

堺 例えば、作業の過程で卵にヒビが入ったり、割れてしまうことがあります。そういった卵を出さないために、まずデータを取って現状を把握するわけです。それをもとに原因を特定して、問題点を改善するということを繰り返していきます。あまり大きいテーマを掲げてしまうと、実際に進めていくのが難しくなってしまうので、改善点を絞り込んで進めています。

森 話を聞いていると、うちの農場と基本的な考え方は似ているような気がします。クレームがあると、同じような流れで問題点の改善を図っているんですよ。うちの農場はスタッフで15人しかいないので、みんなで会議して、情報を共有しながら進めています。といっても、人数が少

ないだけにホワイトボードになんでも書き込んでしまうことで共有できてしまうところもあるんですけど。こちらの農場では、そういった改善の考え方だとかを教えてくれる研修のようなものがあるんですか？

堺 人材教育も熱心してくれているので、その中でいろいろと教えもらっています。社外に出て研修することもある。販売手法や原価削減方法など、現在の自分の業務とは違う部分に関しても勉強しているところなんです。わざわざ足を運んでくれるお客様に満足してもらうには、まだまだ行き届かないところが多いので、そうやって学んだことも活かして、今後いろんな提案もしていきたいと思っています。

(つづく)