

株式会社タカノ工場視察レポート

作成者 三浦

日時 平成 28 年 7 月 27 日(水)

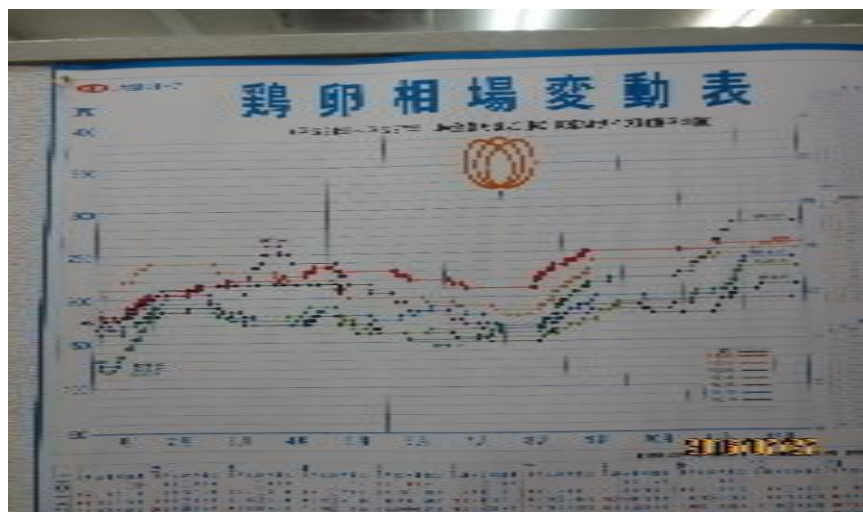
参加者 市川営業所 麻薙主任・斉藤(洋)・佐々木

松戸営業所 橋本部長・清水係長・植村主任・三浦



工場外観。想像していたよりも大きな工場でした。

2Fの事務所に案内され、タカノ社長から、にわたりの話しから卵、液卵についてさまざまな話しを伺いました。



上写真 鶏卵相場表。毎月（行事日）ごとに卵の値段が変動します。

左下写真 約 13 箇所より卵の受け入れを行っています。

右下写真 栃木県にある磯ヶ谷養鶏園には、現在 77 万羽飼育しているそうです。

〈液卵ライン〉



1 t タンク 2 台、500 kg タンク 3 台、100 kg タンク 2 台を使い、液卵を製造している。



毎分間に 660 個の卵を割る事ができ、その後、人間目視による血玉や卵殻などの除去を行う。



バッチ式殺菌タンクで、58℃の温度で10分間加熱殺菌を行っている。



グラムごとに袋に詰め、その後-8℃で急速冷凍をし、金属探知機に通して、オートチェッカーで重さや不良品などはじかれ仕上げ、出荷となる。

〈卵ライン〉



原料が運び込まれ、洗浄するまでの間、約20℃に設定されている部屋にて保管。

その後、自動洗浄機にかけ、乾燥機で卵を乾燥させ、卵、1個1個に紫外線を照射し、殺菌を行い除去する。



殺菌除去した後、ひび検査装置にあて、血玉検出装置で血玉をはじく。そして重量、サイズごとに選別をします。

最後に、シュリンクパック機にかけ、シールを貼り出荷となります。シュリンクパックは、170℃～180℃の熱でかけているとの事。



工場見学後、再度、タカノ社長よりお話しして頂きました。
現在、にわとりは日本に1億4000羽ほどいるそうです。
にわとりの形、大きさが昔と変わってきているとの事。理由として、
昔は、150gのエサを与えていたが、現在は110gの少量のエサで育てて
いるから。少しのエサで産ませる動きをとっている。しかし、卵の味は
変わらないとの事。
また、昔と需要は変わらないが、大きい卵よりも小さい卵が主流になって
いるとの事。ドラッグストアでは、2L、LサイズよりもMSやSサイズの出荷がほとんどだそうです。

〈総括〉

学校によく納品している卵、液卵が、今回、工場見学をさせて頂き、どのようにして作られているかがわかり、大変勉強になりました。タカノ社長から、にわたりの話しまで詳しく教えて頂き、卵に関して、とても熱心にやられているという事がわかりました。また、5S、衛生面もすごく力をいれていたのも、これから学校に自信を持って案内ができると思いました。また、働いている従業員さんの挨拶、声の大きさがとても素晴らしく、気持ち良かったので、森給食も見習いたいと思いました。今回の充実した視察の内容を踏まえて、今後の営業活動に活かしていきたいと思います。

以上