

6次産業  
実践者に  
聞きました

# 地域活性と 農業の発展に 貢献を——



認定 6次産業化

2011年 5月  
※農業法人香川ランチとして

香川ランチグループ

代表

香川 憲一 さん

## プロフィール

1967年12月11日生まれ。1992年に香川ランチに入社し、2004年に同社代表取締役社長に就任。2010年には香川ランチグループの代表に就任。

鶏卵から鶏卵加工品、そして農作物加工品へ。地域連携を基幹とした戦略で、時代に沿った6次産業化へ取り組む香川ランチグループ。その視線の先に見据えるものは——。

——6次産業化を始めようとしたきっかけを教えてください。

約25年前ほどですが、当時「養鶏バトル」というものが存在したんです。そこで、「養鶏をやると儲かる」という考えから、次々と始める方が出てきたのですが、次第に需要と供給のバランスが崩れ始めてきました。その結果、養鶏産業は寡占化が進み、このまま行くと猛烈な衰退が予想されました。

そこで弊社では、この状況に立ち向かうために、どうしたら良いかを考えた結果、「もったいないことをなくそう」のスローガンを掲げ、「鶏卵規格外品」を有効利用する取り組みをスタートさせました。

我々は、毎日15トンの卵を取り扱っており、うち1割（1.5トン）が、サイズが小さかったり、見た目が悪いなどの規格外品となります。これらは通常、マヨネーズなどの加工品として利用されるのですが、「規格外品」のレッテルを貼られるだけで、味や品質に違いはなくても安値で取引される現実がありました。それならば、自分たちで規格外品に付加価値を付け、加工品として製造・販売した方が良いので

はと考え、1995年に「玉子とうふ茶碗蒸し」の開発に取り掛かりました。

——6次産業化に取り組む、「良かった」と感じたところを教えてください。

新たに加工品を取り扱うにあたり、鶏卵とは異なる取引先を探さなければなりません。結果、従来の事業内容だけではあれば決して知り得ることのなかったジャンルの取引先増加に繋がりが、間口が大きく広がりました。

——6次産業化へ取り組むにあたり、「苦労や困難だったところ」を教えてください。

鶏卵加工品を取り扱い、一番戸惑ったのは、お店での取扱数量が圧倒的に少ないことでした。卵であれば1000〜2000パックという単位で納品するのですが、加工品になると10個、20個単位での納品になるんです。これまでとは異なる世界のため、全くノウハウが無く、どのようにすれば少量でもコストを抑えて流通させられるのか、長年頭を悩ませました……。

——その苦労や困難を、どのような手段で解決しましたか？

流通に対して、我々と同じ悩みを持つ異業種の方々に「御社の商品を弊社

OUR PRODUCT

鶏卵・鶏肉  
加工品全般

## 地域と連携して作る加工製品

- 1963年3月 ● 初代:香川善太郎が養鶏業を創業
- 1995年11月 ● 宮崎デリカフーズ(株)を設立し、6次産業化をスタート
- 2010年11月 ● 香川憲一が香川ランチグループの代表に就任
- 2011年5月 ● 6次産業化の総合化事業計画認定
- 2013年7月 ● 新社屋に移転
- 2013年8月 ● みやざき6次産業化チャレンジ塾受講



鶏卵をベースにした様々な加工品を製造・販売している



川南町の蜂蜜+苺+卵の連携により生まれた苺ロールケーキ

に売らせてほしい」と声掛けをしたんです。そうすることで、漬物、こんにゃく、麺類、納豆、もやしといった日配食品を大量に確保することができ、「小口混載物流」を行うことが可能となりました。

小学校の国語の教科書に出てくる「スイミー」のお話をご存知ですか？

マグロを恐れ海を泳ぐことができない小魚たちが、大きな魚の姿をした編隊となることで、自由に泳げるようになるという物語なんです。中小企業が集まって、より遠くへ進んでいく様子は、まさにこの物語を彷彿させます。

——6次産業化にて取り扱う商品の特徴や、他製品との相違点などを教えてください。

鶏の飼育はもとより、加工も自社で行うため、鶏卵・鶏肉の鮮度には自信

があります。特に鶏肉加工に関しては、一般的には様々な業者の手に渡って、それぞれの工程を踏んで製品化するのですが、我々は鶏の捌きから焼きなど、全ての工程を自社で行いパック詰めを行っているため、完成までの時間が圧倒的に短縮されています。

——6次産業化へ取り組んで、現在までの「成果」と今後の「課題」があれば教えてください。

先ほど規格外品となる卵が1.5トンあると申しましたが、この量で約3万食分の茶碗蒸しを作ることができず。ですが、この量は1日で全て完売してしまうんです。企業としては増収・増益を目指したいと考えるのですが、寡占化する市場の背景もあるため鶏を増やすわけにもいかず、作りたくても作れない状況にあります。

したがって、この限界のある原材料で売上を確保することが課題であると考えており、その打開策の一つとして、卵以外の商材となる「農産加工品」の製造・販売に取り組んでいます。

これは地域で採れる素材を使用し、様々な商品を開発するというもので、例えば、「苺ロールケーキ」であれば、地域の農家さんが作った苺を用い、スポンジの部分は自社の卵を使用するというように、地域と連携した商品作りを行っています。

## COMPANY INFORMATION

香川ランチ  
グループ

加工 ● 直売 ● 農家レストラン  
インターネット販売 ● 海外輸出 ● 観光農園 ● その他

住所 ● 宮崎県児湯郡川南町大字平田5593  
TEL ● 0983-27-2005 FAX ● 0983-27-4630  
URL ● <http://kagawa-ranchi.com/>



会社敷地内にある物産館「善太郎屋」には、宮崎県のような商品がズラリと並ぶ

私は、地域連携を通して地域貢献に繋がりたいという目標があり、その一貫として、地域農園の無料貸出しや、子どもたちへ社内見学スペースの無料開放なども行っています。そうすることで、農業をより身近に感じることができ、機会を作り、そこから農業の発展に繋がっていく——そんなビジョンを描いています。