



**JA ZENNOH**

**TAMAGO**

**REPORT 2023**

JA全農たまごリポート2023

## つくる人、売る人、食べる人を支える

「たまごがある」という、当たり前の毎日が、ずっと続くように。  
私たちJA全農たまご株式会社は、生産者と消費者を安心して結ぶ懸け橋となり、  
鶏卵の需給調整と安定供給に努めています。

### 経営理念

私たちは、JAグループの一員として、お客様に対し“新鮮 美味 安心”な商品と  
高品質なサービスを提供することを通して、生産者さらには国内鶏卵産業の発展と、  
日本の「食」と「農」の充実に貢献します。

#### 目次

代表あいさつ	3
JA全農たまご事業概要 <b>Business summary</b>	4
社会情勢 <b>Social situation</b>	6
中長期事業構想2030 <b>Vision&amp;Strategy</b>	12
具体的な取り組み	14
既存事業のシェア維持・拡大	
事業領域の拡大と機能強化	
サステナブル経営の実践（JA全農たまご版ESG経営）	
事業所・関連会社紹介 <b>Corporate Information</b>	26

### 代表あいさつ

私たちJA全農たまご株式会社は2005年6月に設立、同8月に全国農業協同組合連合会の鶏卵販売事業の移管を受けるとともに、全農鶏卵株式会社と合併し、鶏卵の専門商社として誕生しました。

健康で豊かな食生活に欠かすことが出来ない鶏卵。

生産・流通・消費が変化していくなかで、さまざまな新しい商品や高品質なサービスをお届けすることで、つくる人、売る人、食べる人を支えたい。これが当社の考えです。鶏卵の小さな殻の中には無限の力が秘められています。鶏卵の価値を皆さんにさらに認めてもらい、消費の拡大と鶏卵産業の発展に尽くしていきます。

当社がつくる人、売る人、食べる人の立場に立ち、学び、信頼されるように、鶏卵業界のリーディングカンパニーだからこそできる、あらたな挑戦を続けていきます。

今後とも皆さまから末永くご支援いただきますよう、よろしくお願い申し上げます。

代表取締役社長 **河上 雄二**





# JA全農たまご 事業概要

## たまごがある日常を今日も作る。

当社はJA全農グループの中で、国産鶏卵とその関連品目の販売に高度に特化した鶏卵販売専門会社です。鶏卵業界のリーディングカンパニーとして、流通・取引のコーディネート、供給側・需要側の過不足調整と価格形成、ニーズを満たす商品開発、販売促進施策、需要拡大活動など、たまごの流通に関わるさまざまな事業を展開しています。

## 国内たまご取り扱いシェアNo.1

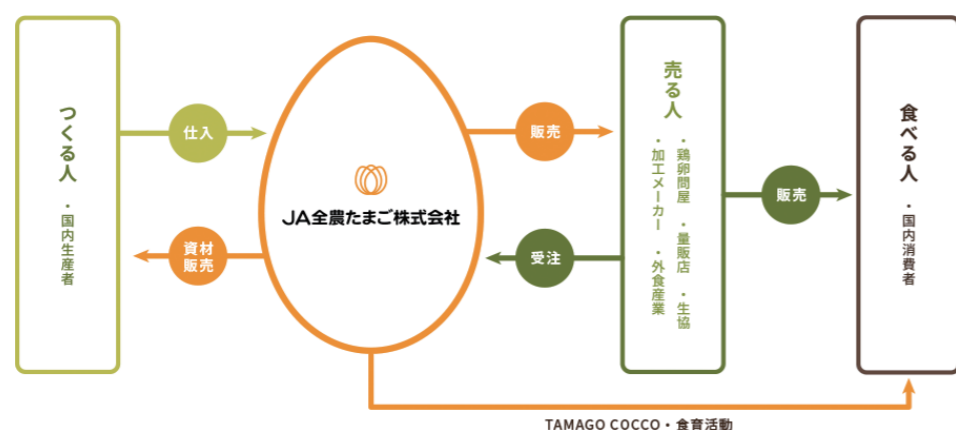
日本国内に流通する鶏卵のマーケット規模は約270万トン（うち国産鶏卵約260万トン）。そのうち、当社は国産鶏卵の約16%を取り扱っており、業界シェアNo.1となっています。

国内マーケット比率は、割合が大きい順に「家庭用」「業務用」「加工用」「輸出」です。当社は主な事業である殻付卵事業以外にも加工品事業、スイーツ事業、物流事業等、たまごの生産・流通全体に事業を展開しています。

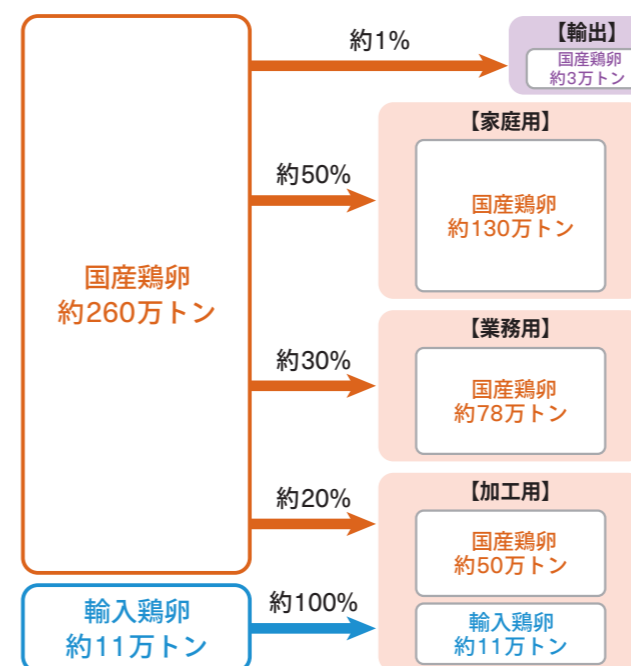
### 基本情報

社名	JA全農たまご株式会社
本所所在地	〒161-8528 東京都新宿区中落合2-7-1
設立	2005年6月1日 ※全販連（全農の前身）の鶏卵事業としての創業は1949年
資本金	25億円
株主	全国農業協同組合連合会（100%）
決算期	3月
代表者	代表取締役社長 河上 雄二
従業員数	317名（2023年6月1日現在、役員・派遣を除く）
年商	1,042億円（2022年度実績）
事業内容	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 鳥卵およびその加工品の販売</li> <li>2. 鳥卵加工食品の製造</li> <li>3. 養鶏用および鳥卵包装・加工用の機械器具資材、養鶏飼料の開発および販売</li> <li>4. 医薬品・医薬部外品・化粧品および日用雑貨類の販売</li> <li>5. 貨物利用運送事業</li> <li>6. 前各号に附帯する一切の業務</li> </ol>

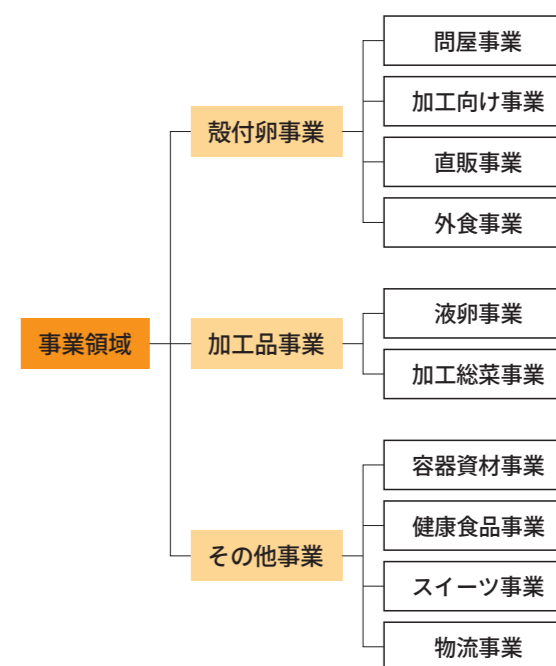
### 事業領域



### 国内マーケット比率

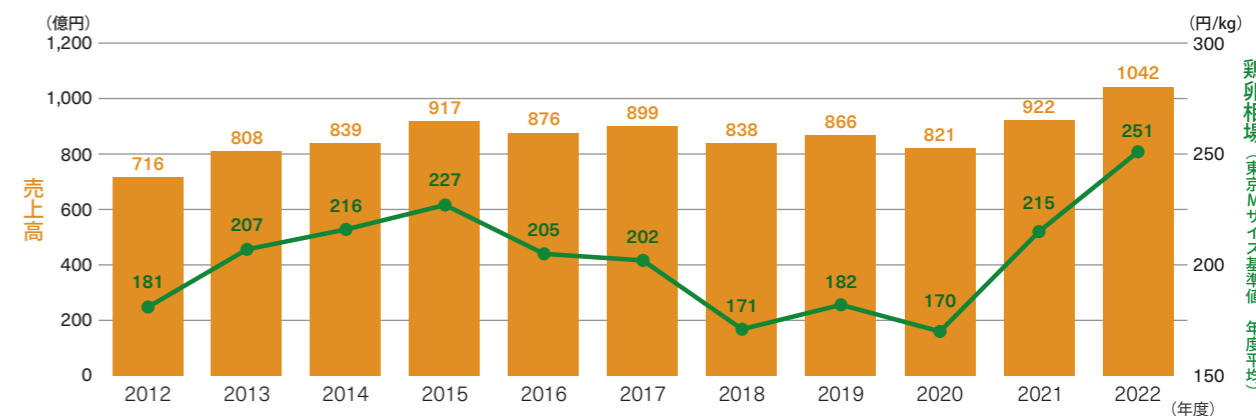


### 事業区分



当社の売上高は、殻付き卵が約90%を占めるため、鶏卵相場に大きく左右されます。2022年度は高病原性鳥インフルエンザに起因する高卵価が続いたため、1000億円を超えました。

### 売上高推移



# グラフで見る鶏卵市場

およそ20年以上にわたり年間250万トン前後で推移していたわが国の鶏卵生産量は、2017年から260万トン台に乗り、その後も高い水準を維持しています。

しかし、2020年に発生した高病原性鳥インフルエンザによる鶏の殺処分の影響で、2021年の生産量は257万トンまで減少。持ち直しかけた矢先に、2022

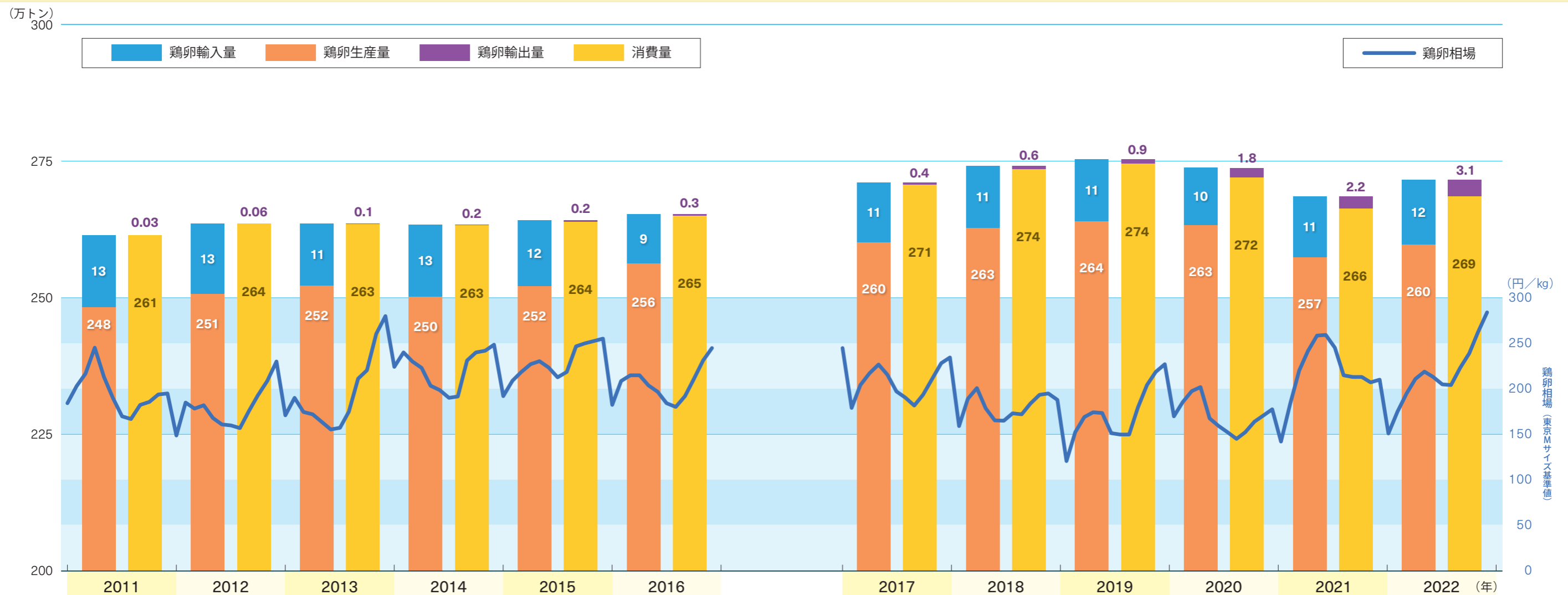
年冬季に過去最大の高病原性鳥インフルエンザが発生しました。この影響で、2023年度の国内生産量は再度減少する見通しです。

新型コロナウイルス感染症の拡大によって失われた観光、外食、インバウンド等の市場は徐々に回復しています。しかし、一方では著しい飼料価格の高騰が鶏卵生産者の経営を圧迫し、先行きが不透明な状況が続いています。

騰が鶏卵生産者の経営を圧迫し、先行きが不透明な状況が続いています。

長期的な視点に立っても、国内の人口減少により食料市場の縮小が見込まれ、遠くない将来に鶏卵需要も減少することが予想されます。わが国の鶏卵産業は国内自給率約97%（重量ベース）を占めます。

その規模を維持していくためには、国内鶏卵消費量の拡大と、輸出拡大による新たなマーケットの獲得が必要不可欠です。当社はこれからも、これらの取り組みを加速していきます。



鶏卵相場年平均 (円/kg)	196	179	194	222	228	205	207	180	172	170	217	215
生産量 (t)	2,482,628	2,506,768	2,521,974	2,501,921	2,520,873	2,562,243	2,601,173	2,627,764	2,639,733	2,632,882	2,574,255	2,596,725
輸入量 (t)	131,892	129,137	113,850	131,967	120,537	90,834	109,863	113,244	113,755	104,895	111,225	119,289
消費量 (t)	2,614,230	2,635,318	2,634,793	2,632,366	2,639,102	2,649,833	2,707,147	2,735,147	2,744,855	2,719,659	2,663,524	2,685,468
輸出量 (t)	290	587	1,031	1,522	2,308	3,244	3,889	5,861	8,633	18,118	21,956	30,546
自給率 (%)	95.0%	95.1%	95.7%	95.0%	95.5%	96.7%	96.1%	96.1%	96.2%	96.8%	96.6%	96.7%

(農林水産省「鶏卵流通統計調査」「食料・農業・農村基本計画」、財務省「貿易統計」より作成)  
 ※鶏卵相場はJA全農たまご東京Mサイズ基準値  
 ※輸入量は殻付き換算

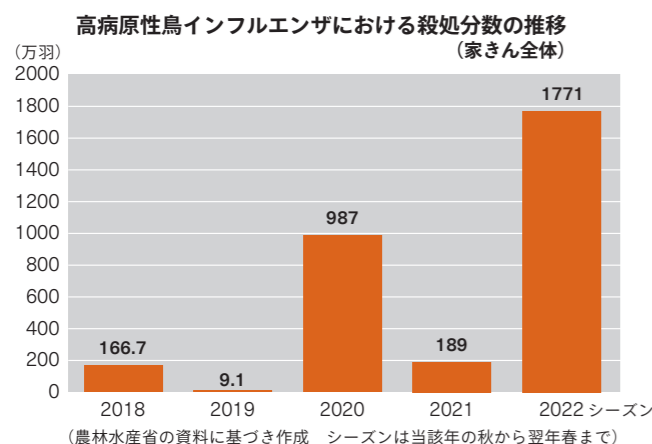


# 鶏卵業界を取り巻く脅威

## 鳥インフルエンザの世界的まん延

高病原性鳥インフルエンザは、その伝播力の強さと高い致死性から、特定家畜伝染病に指定されています。家きんの感染が確認されると、家きん間のまん延防止のため発生農場の鶏の殺処分や周辺農場の移動制限等の防疫措置が取られます。さらに、日本からの鶏卵輸出が都道府県単位で制限される等、鶏卵産業全体に甚大な影響をおよぼします。

2022年冬季に発生した高病原性鳥インフルエンザの被害は過去を大きく上回り、採卵鶏で1654万羽の殺処分という未曾有の被害（家きん全体で1771万羽）をもたらしました。これにより、採卵鶏の国内飼養羽数のうち約12%が殺処分となり、鶏卵相場（JA全農たまご東京Mサイズ基準値）は2023年4月、統計が公表されている1993年以降最高値の350円/kgまで上昇しました。

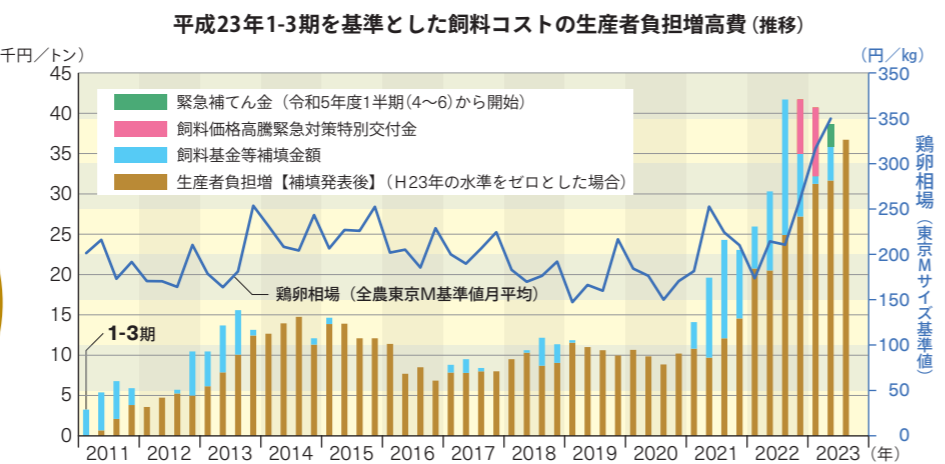
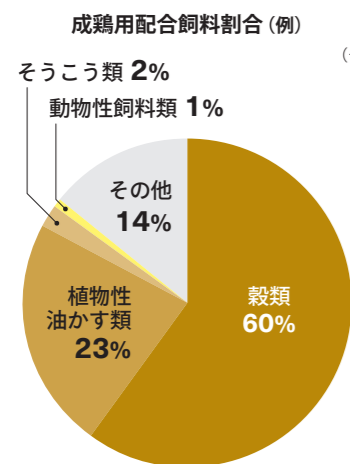


## 飼料価格の高騰

成鶏用の配合飼料の原料は、とうもろこしや大豆粕などの輸入穀物が大半です。鶏卵生産コストのおよそ半分を占める飼料価格がウクライナ情勢や円安の影響を受けて近年高騰し、鶏卵生産者の経営を大きく圧迫しています。生産者の負担は3年前の水準より1トンあたり約30,000円も上昇しました。

飼料価格のみならず、配送コストや電気代、卵パックやダンボール等の包装資材まで幅広い分野で生産物価が高騰しており、今後下がる見通しは立っていません。

2022年以前の卵価水準では再生産が難しい状況です。生産者のコスト上昇分をいかに販売価格に反映し、市場に定着させるかが鶏卵業界にとっての課題になっています。



# 「アフターコロナ」の現状

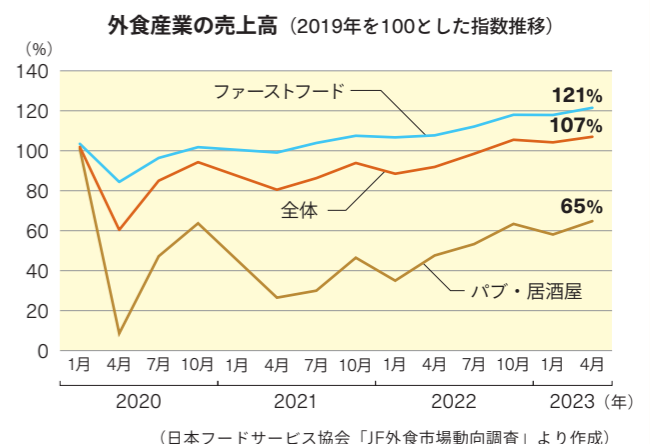
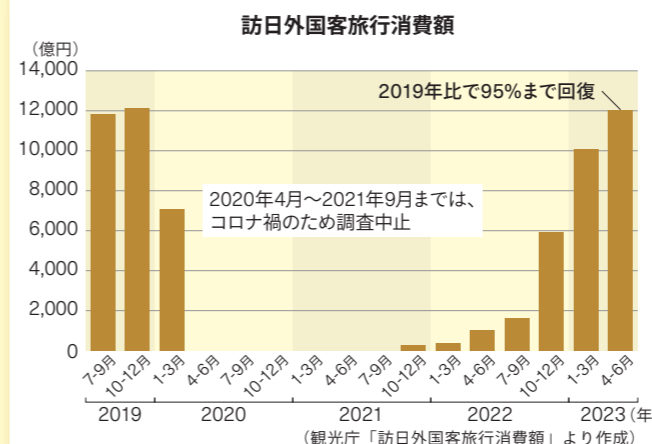
## 世界的なパンデミックからの回復

新型コロナウイルス感染症は、2019年12月初旬に第1例目の感染者が報告されてから、わずか数か月間で世界的な流行となりました。日本でも渡航制限によりインバウンド需要は消失、休業要請が出された外食産業の売上高は過去に類を見ない下げ幅を記録しました。

しかし、医療従事者を中心とする多くの方の努力によって徐々に混乱は収まり、2023年5月、WHO（世界保健機関）

は新型コロナウイルスの「緊急事態宣言」終了を発表。約2年間消失していた訪日外国人旅行消費額は、2023年4月～6月にはコロナ前（2019年）の95%まで回復しました。

外食需要は概ねコロナ前の水準に戻つつあります。しかし、ファーストフード業態が好調な一方で、パブ・居酒屋業態は2019年比で売上高65%、店舗数68%と、依然として苦しい状況が続いています。

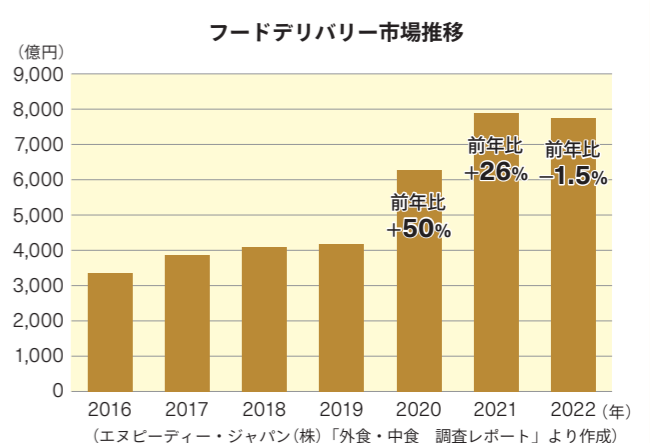
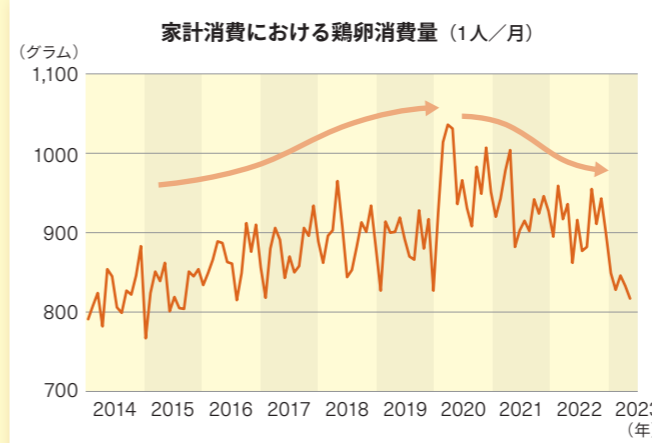


## 生活スタイルの変化と鶏卵家計消費量

日本の鶏卵消費量の約半分は家庭内消費が占めています。コロナ禍の巣ごもり消費で、内食消費を示す家計消費量は大きく伸びました。

しかし、近年多くの食料が高騰したことにより消費者の節約志向は高まり、中でも鶏卵は2022年高病原性鳥インフルエンザによる生産量の減少と高卵価の影響で、コロナ禍前の実績を下回っています。

コロナ禍が人々の生活スタイルを変えたことにより、消費者ニーズも大きく変わりました。人との接触を減らす行動制限が長期におよび、外食需要が大きく落ち込むなか、弁当・惣菜などの中食需要が高まり、フードテリバリー市場が大きく伸びました。2022年は前年比マイナス1.5%とやや減少しましたが、今後大きくは減少せず、人々の生活に定着すると予想されます。

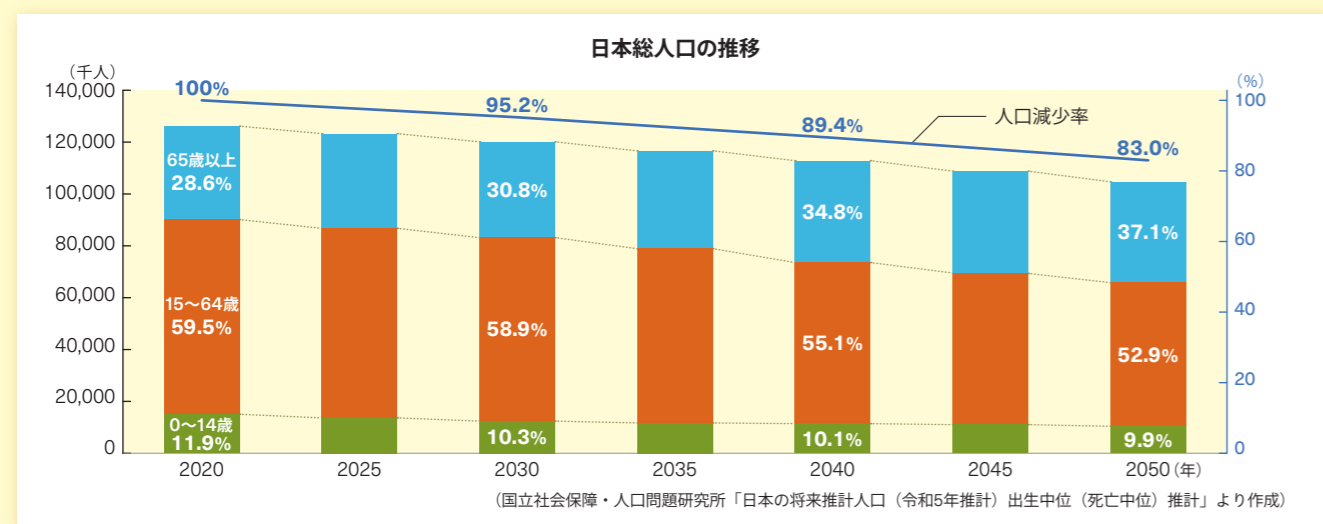


# 人口減少と国内鶏卵産業

## 人口減少による生産量減少の危機

日本の総人口は2008年をピークに減少に転じています。国立社会保障・人口問題研究所によると、2020年と比較した2030年人口は約600万人減少（▲4.8%）することが予想されています。2040年にはそこからさらに約730万人の減少、2050年にはさらに約820万人の減少と、30年でおおよそ2割近くの人口が減少し、2056年には総人口は1億人を下回ることが予想されています。

総人口の減少に伴い消費市場も縮小することが予測され、中長期的には国内の鶏卵生産量は減少を余儀なくされる恐れがあります。自給率約97%（重量ベース）を占める国内鶏卵産業が現在の規模を維持していくためには、国内鶏卵消費量の拡大と、輸出拡大による新たなマーケットの獲得が必要です。



## 鶏卵消費量の拡大に向けて

2020年の時点で、日本人1人あたりの年間鶏卵消費量は340個と報告されていますが、仮に現在の鶏卵生産量のボリュームを国内需要で消費していくために必要な1人あたりの年間消費量は、2030年で368個、2040年で400個と試算されています（たまご知識普及会議の資料より）。決して遠くおよばない不可能な数字ではありません。たまごの価値や有用性、正しい情報の啓発、新たな食べ方などの鶏卵消費促進活動により、十分実現可能であると考えています。当社は、鶏卵業界と一丸となってこの課題に取り組んでいきます。

### 鶏卵生産量の維持に必要な1人当たりの鶏卵消費量



2020年度生産量(2,632,882トン)を内閣府の人口推計で割り返して算出(輸入・輸出の推移は含めない単純試算)  
資料:たまご知識普及会議

### 「たまご知識普及会議」とは

(一社)日本養鶏協会、(一社)日本卵業協会、キューピーたまご(株)、JA全農たまご(株)の4者が2018年に立ち上げた、「鶏卵業界の最重要課題である『消費拡大』に向けたPR活動や業界内の連携を高める取り組み」を行う任意団体。鶏卵業界における「Web情報発信」「業界内情報共有」の課題解決に向けて情報インフラを構築すべく、2022年に情報ポータルサイト「たまペディア」を立ちあげた。一般消費者および業界関係者向けに都度情報を発信している。

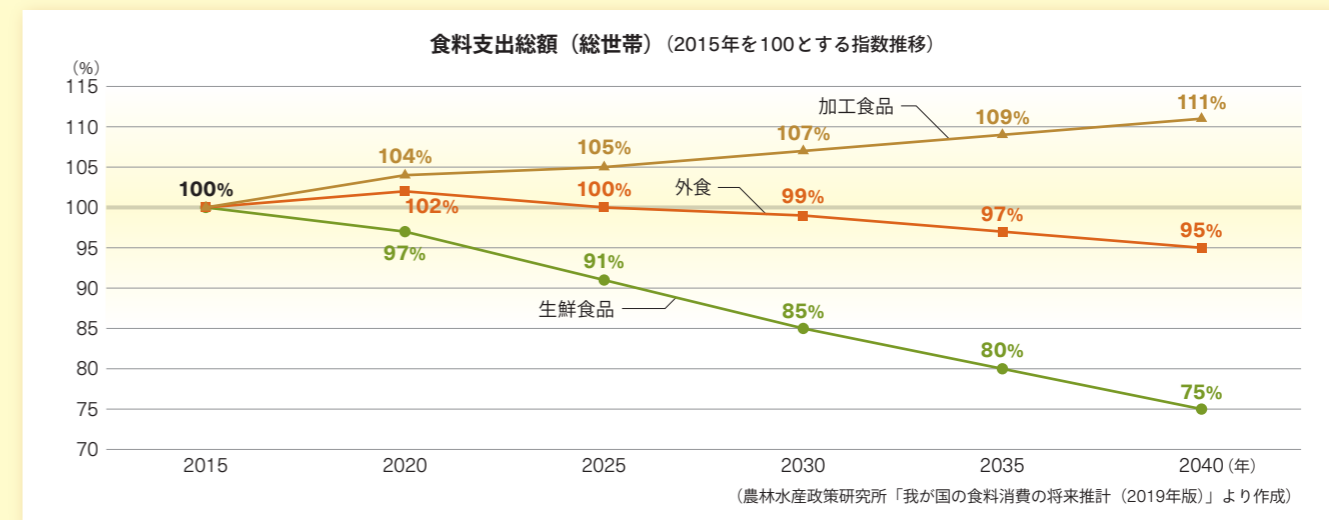


# 食料支出の構造変化

## 食料支出総額の将来推計

農林水産政策研究所は、日本の食料支出総額を生鮮食品、加工食品、外食の3つのカテゴリに分類し、その時系列の変化を将来にわたって推計した結果を公表しています。これによると、単身世帯や共働き世帯の増加にともない、内食から中食への食の外部化がいつそう進展すると予想されています。

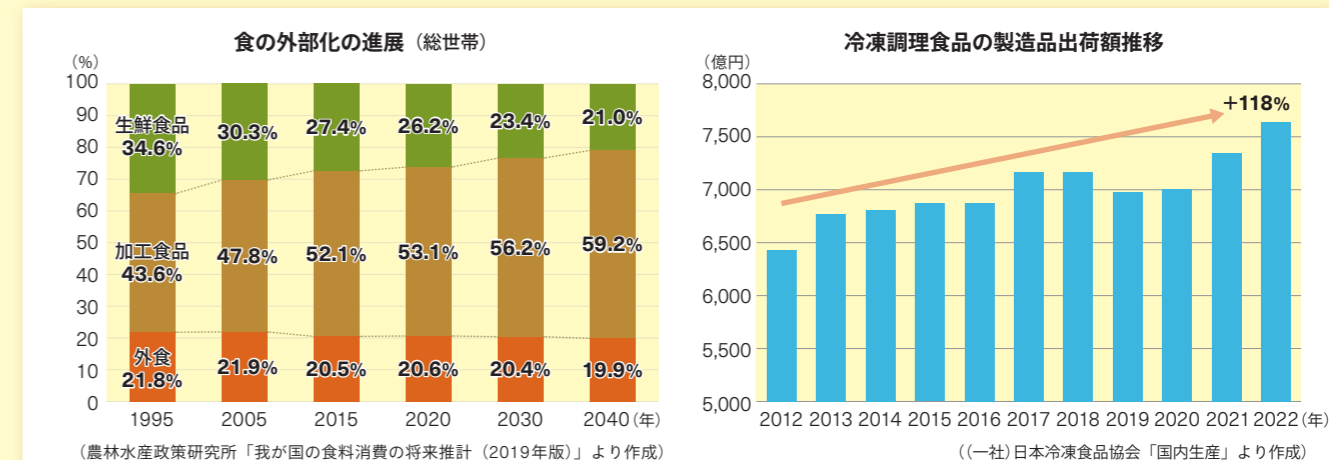
日本の人口減少が進行しているなか、今後支出総額が伸びると予想される加工食品の扱いを増やしていくことは、食品企業の生き残る道の一つと考えられます。



## 生鮮食品から加工食品への需要シフト

世帯消費における生鮮食品の比率は、1995年に34.6%を占めていましたが、2015年には27.4%まで減少、今後もこの傾向は続き、2040年には21.0%まで大幅に縮小すると予測されています。特に、今後単身世帯の増加により、外食、生鮮食品から加工食品へ需要がシフトすると考えられています。素材食品としての生鮮鶏卵の需要は徐々に減少していく可能性があります。

加工食品のなかでも、「そのまま食べられる」「温めるだけで食べられる」という即食・簡便ニーズは今後ますます拡大すると考えられており、冷凍調理食品の製造品出荷額は2012年からの10年で約118%増加しています。これらの加工食品の市場の拡大に対応し、鶏卵の原材料としての価値を高めていくことが今後の鶏卵業界にとって重要な課題となります。





# 中長期事業構想2030

## たまごだけじゃない企業へ

当社を取り巻く事業環境は、高病原性鳥インフルエンザの世界的まん延、飼料価格の高騰等により先行きの不透明感が増えています。長期的には、国内人口減少による消費市場の縮小や、鶏卵生産者の大規模化・寡占化と、小売企業の系列化がすすむことが予想されます。

また、企業には持続的発展のための環境・社会・企業統

治を意識した事業活動が求められています。

こうした事業環境を踏まえ、私たちは2030年を見据えた「中長期事業構想2030」を策定しました。そのスタートとなる「中期経営計画2024」を「Challenge」と位置づけ、以下基本方針を策定し、ビジネスモデル変革への挑戦と、持続可能な事業確立に向け取り組んでいます。

### 外部環境変化

- ・国内市場は人口減少に伴い消費量の縮小傾向が加速
- ・市場縮小に伴い鶏卵生産量も減少
- ・簡便即食ニーズ・加工技術の向上で素材生鮮食材の売り場は縮小
- ・小売企業の口座集約、大手卸の寡占化により商談窓口が集約され、将来的に単品目商談はなくなる可能性

たまごをしっかり販売し続けるために品目取扱い拡大が必要、たまごの特徴を活かした食の総合提案を実践

### 経営理念

私たちは、JAグループの一員として、お客様に対し「新鮮・美味・安心」な商品と高品質なサービスを提供することを通して、生産者さらには国内鶏卵産業の発展と、日本の「食」と「農」の充実に貢献します

### Vision2030

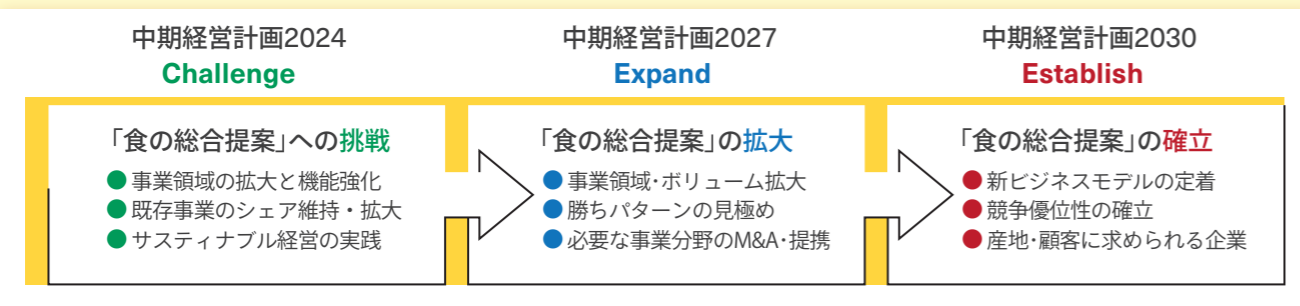
たまごだけじゃない企業へ。健康で豊かな食生活を育むたまごから始まる価値ある食の総合提案を行い社会に貢献します。

### 自社の課題

- ・大手生産者の規模拡大・寡占化
- ・当社事業の殻付卵比率は依然9割と高く「素材提供会社からの脱却⇒食全般提供会社への変革」は道半ば
- ・ビジネスモデル・意識の変革が必要

生産者・顧客・社会の課題解決に貢献することで当社の機能・存在価値を高め、求められる企業に

## JA全農たまごのステップ



## 「中期経営計画2024 Challenge」3つの基本方針

### 1. 既存事業のシェア維持・拡大

- (1) 殻付き卵の仕入安定化 (2) 既存事業の販売競争力強化

### 2. 事業領域の拡大と機能強化

- (1) 強みとなる機能の獲得 (2) 販売品目・サービスの拡大 (3) 販売チャネルの拡大

### 3. サステイナブル経営の実践 (JA全農たまご版ESG)

- (1) 環境 (Environment) (2) 社会 (Social) (3) 企業統治 (Governance)



### 具体的な取り組み

- 既存事業のシェア維持・拡大 ..... 14
- 事業領域の拡大と機能強化 ..... 18
- サステイナブル経営の実践 ..... 22



# 既存事業のシェア維持・拡大

## 殻付き卵の仕入安定化

### 食卓からたまごを消さないために

鶏卵課は、鶏卵需給調整機能の要として、主に仕入と販売の2つの業務があります。

仕入面では、2022年度に過去最大規模の高病原性鳥インフルエンザ発生により供給量が大幅に減少したため、全国的に需給がひっ迫する状況となりました。

当社集荷も大きく影響を受けましたが、全国の鶏卵生産者等とのネットワークを活かして集荷に努めました。また、主要商品については事前に供給バックアップ体制を整えていたことにより、一定規模の供給量を確保することができました。今後は更なる集荷機能の拡充に向け、鶏卵課が需

### 東日本 鶏卵課 林

給調整を一括して担う新システムの確立や、物流課題等に対し、生産者と共に取組んでいきます。

販売面は、国内需給の調整の幅を広げる、輸出体制の強化を目指しています。現在は香港向けの輸出が中心となっていますが、他国への輸出に向けて準備を進めています。

鶏卵課は、全国域の集荷ネットワークがある当社だからこそできる機能を最大限発揮し、日本産鶏卵の安定供給に努めています。



かつてない規模の高病原性鳥インフルエンザ  
出典：農林水産省 WEB サイト (<https://www.maff.go.jp/j/syouan/douei/tori/>)

主要商品のひとつである「作り手の顔が見えるたまご」は  
全国30か所以上でシリーズ展開

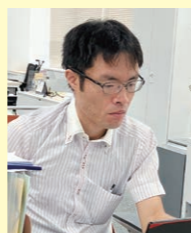
## 高品質な商品をお届けするため、全国を回って製造現場をチェック

### 東日本品質管理課 佐藤

「新鮮・美味・安心」な商品と高品質なサービスをお客様に提供することや、賞味期限相違や食中毒等の事故を未然に防止するためには、製造現場の品質管理レベル向上と維持が不可欠です。

品質管理課では年に1回、全国80箇所以上の製造現場を回り、品質・衛生・安全面について確認しています。生産者と共に課題や改善点を見つけ出し、より良い商品をお客様にお届けするためのこの制度を「産地相互確認」と呼

んでいます。  
産地相互確認では、組織体制、農場管理、製造工程、HACCP導入状況等を網羅した68項目に及ぶ点検チェックリストを使って確認をおこなっています。チェックリストの内容は鶏卵を取り巻く環境、法令、生産者の意見等を反映させ、都度見直しを実施しています。



たまごの製造工程を生産者と毎年確認

たまごの品質管理  
直近のクレーム傾向と今後のトピックスについて  
JA全農たまご株式会社  
従業員教育等も実施可能

## 特別インタビュー

# 株式会社松田養鶏場

## 自信をもって「安心・安全」を届ける

兵庫県三木市で採卵事業を営む株式会社松田養鶏場の横尾部長様に、たまごの品質管理と産地相互確認制度についてお伺いしました。



株式会社松田養鶏場  
横尾部長様

### 1. GPセンター※1での品質管理について

松田養鶏場はFSSC22000※2を認証取得しています。

外資系スーパーなどの取引先から取得を求められたことがきっかけの一つではありましたが、それよりも、従業員のレベルアップや商品の安心・安全を高めるために認証取得に取り組みました。

ただマニュアルに沿って作業するだけでは無く「なぜこの工程が必要なのか」「なぜ消毒水の温度を記録するのか」といった視点を持ち、改善を繰り返しながら安全性を高めていくことが私の考える食品安全です。今では全ての従業員がそういった視点を持っており、認証取得前と比べてかなり品質管理レベルが向上していると実感しています。

また、品質管理体制を再構築するにあたり、特に重視した点は「出来るだけ現場の手を掛けない方法で、効果的な方法を模索する」ことです。経営層・品質管理・現場担当者が集まって議論し、当社に合った管理体制を構築することが出来ました。

これにより、何か不測の事態が発生しても従業員全員が適切な対応を取れるようになり、自信を持って安心・安全な商品をお客様へお届けできるようになりました。

※1 GPセンター：Grading（選別）とPacking（パック詰め）の頭文字を取った略称で、たまごを洗浄、乾燥、検査、計量してパック詰めを行う工場のこと  
※2 FSSC22000：「食品安全のための組織全体のシステム」に関する国際規格であるISO22000に加え、食品製造業向けの具体的な衛生管理の手法が規定されている、より安全で確実な食品管理を実現する為の国際規格



商品として出荷されるまでの工程全てで、食品安全に関わるリスクを分析・対処する

### 2. 今後の品質管理目標について

「安心・安全」な商品をお客様へお届けするためには、川上である農場の飼養管理も重要です。たまごは畜産物なので、個体差を無くすことは出来ませんが、鶏にとって快適な環境を整えてあげることで出来る限り品質を一定に保つ努力をしています。当社は生産から製造まで一貫して運営しているので、農場とも密に連携を取りながら品質の向上に取り組むことが出来ます。

### 3. JA全農たまごの産地相互確認について

定期的に外部の目が入るといのは、工場の責任者や従業員にとって良い刺激になります。事前チェックリストを見ても、守らなければいけない鶏卵業界のルールなどを幅広く網羅していると感じます。ただ、当社のようにある程度の品質管理体制が整っている生産者にとっては物足りなく感じる部分もあるので、生産者ごとでチェックポイントを調整してもらえると更に良いものになるのではと感じています。

私はJA全農たまごの強みの一つに「いろいろなGPセンターや食品工場を見ている」という点があると思います。

「あるGPセンターではこういった危険事例があった」「ある食品工場ではこういう管理をしている」などの経験談や情報をもっと我々生産者に共有いただき、今後も一緒に品質管理レベルを向上させていきたいですね。



生産から製造まで一貫して運営

事業概要

社会情勢

中長期事業構想

既存事業のシェア維持・拡大

事業領域の拡大と機能強化

サステイナブル経営の実践

事業所一覧



# 既存事業のシェア維持・拡大

## 既存事業の販売競争力強化

### 生産者と量販店の懸け橋となり、時代に合わせた商品を提案

東日本 営業2課 大町

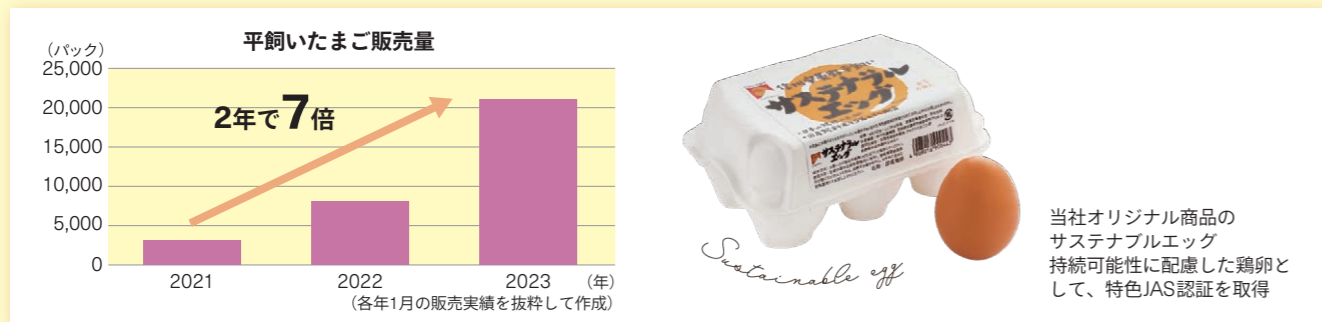


当社営業課・生産者の三者間で、実際の売り場について協議する場を設けました。生産者の思いや商品価値を伝え、直接意見を交えながら議論することで、価値訴求効果の高い販売が可能になります。こうして開発から携わった平飼卵（サステナブルエッグ）は、約2年間で販売量が7倍まで増加しました。

営業課は生産者と量販店の担当者の懸け橋となり、双方にメリットのある提案を行っています。

「5%」。現在の日本におけるケージフリー（採卵鶏をケージの中に入れていない飼育方法）に取り組む生産者の割合です。世界的にアニマルウェルフェアへの関心が高まるなか、日本は他国に比べてケージフリーの割合が低い状況です。一方で、『平飼いたまご』や『オーガニック卵』等のケージフリー商品は年々需要が伸びています。

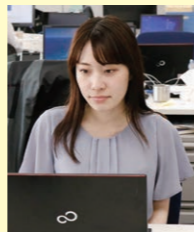
ケージフリー商品は生産コストが高くなるため、売価は一般卵の2倍以上と高価格帯の商品となります。そのため、まずは消費者へケージフリーの意味・目的について認知していただく必要があります。この実現に向け、量販店担当者・



当社オリジナル商品のサステナブルエッグ。持続可能性に配慮した鶏卵として、特色JAS認証を取得

### 多様化するニーズに応じたPB展開をサポート

西日本 営業課 岩淵

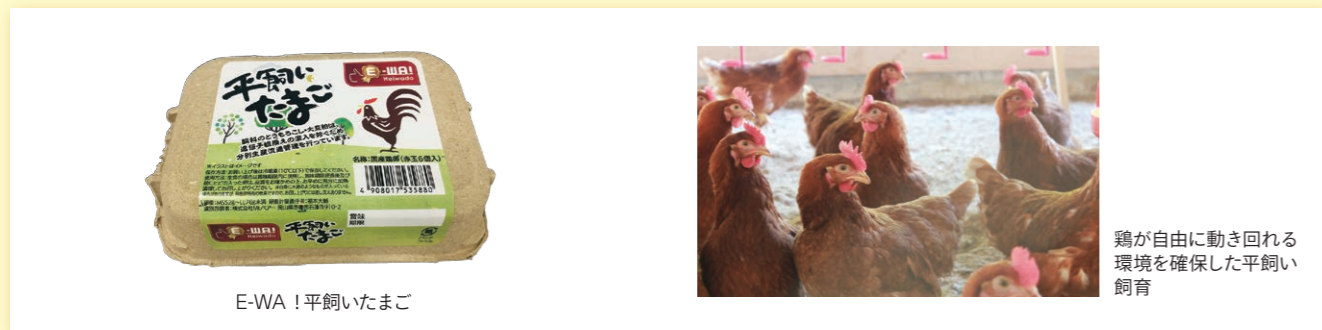


量が限られていますが、JA全農グループのJA西日本くみあい飼料株式会社や生産者と連携することで実現しています。こうして、多様化するお客様のニーズに対応した商品開発を行っています。

将来的には「E-WA！平飼いたまご」を使用した液卵や加工品など、こだわりPB商品の開発提案を予定しています。営業課は、パック詰め鶏卵だけではなく、多様な商品の開発・展開に対してサポートが可能です。

株式会社平和堂様のプライベートブランド「E-WA！」の商品として、2022年より「E-WA！平飼いたまご」の供給を開始しました。

「E-WA！平飼いたまご」はアニマルウェルフェアに配慮し、鶏が自由に動き回る平飼環境で生産されています。鶏に与える飼料にもこだわっており、主原料であるトウモロコシ・大豆粕は遺伝子組換えの混入を防ぐ「分別生産流通管理」を行い、他の平飼商品との差別化を図っています。分別生産流通管理済みの飼料は、手間がかかるため国内流通



E-WA！平飼いたまご

鶏が自由に動き回る環境を確保した平飼飼育

## 国産飼料用米で食料自給率向上を

東日本 営業1課 林



コープテリ生活協同組合連合会様のPB商品として、国産飼料用米を10%以上給餌して生産された「CO・OP産直 稲穂のみのりたまご」を供給しています。この商品は、「日本の食料自給率向上と減反によって荒廃が進む日本農業を再生したい」という鶏卵生産者と流通・小売の想いを、当社が結びつけることによって誕生した商品です。

国産飼料用米の作付けは、輸入飼料穀物や主食用米の情勢に左右されることもあり、簡単に定着するものではありません。

ませんでした。しかし、当社は単純に商品を売すだけではなく、生産者・販売先と共に田植え・稲刈り体験等を行うことで相互理解を深め、今では10年以上販売が続く定番商品となりました。

営業課は、現在、更に飼料用米の配合比率を高めた商品を提案中です。JA全農グループの一員として、飼料用米から食料自給率向上に繋げていきます。

### 特別インタビュー

## コープテリ生活協同組合連合会

### 日本の「食料自給力」を高めたい

コープテリ生活協同組合連合会の井上部長様に、飼料用米配合商品に込められた思いや、全農たまごの強みについてお伺いしました。

#### 1. 飼料用米配合商品について

私たちコープテリの根幹の思いとして「日本の食料自給力を高めたい」ということがあります。そこで、休耕田を活用した飼料用米に着目し、豚肉を皮切りに国産飼料用米配合商品の取り組みを始めました。

全農たまごの「CO・OP産直 稲穂のみのりたまご」は、2009年に株式会社岩手ファームへ訪問したことをきっかけに商品化されました。同商品を含む、飼料用米を活用した「お米育ち」シリーズは年々販売数を増やし、2022年度は鶏卵商品で1085トン、畜産物全体としては5017トン※の飼料用米を使用しています。

(※田んぼ面積にして836ヘクタール、東京ドーム178.8個分に相当)

#### 2. 全農たまごの強みについて

一番は鶏卵事業者との繋がりの広さですね。「規模の大きい生産者から小さい生産者まで全国各地に多くの繋がりが」という所は全農たまごの強みであり、その繋がりの広さを活かした情報収集力や商品の安定供給力は、私たちも期待している所です。

このような強みを持っているので、「将来的なトレンドを意識した品揃え強化」や「アニマルウェルフェア商品に関する販売方針」など、多種多様な相談をさせてもらっています。そのため、単なる取引先の一つ、というよりは大事なパートナーだと考えています。

#### 3. 今後の取り組みについて

現在コープテリでは、採卵鶏をはじめ、アニマルウェルフェアに関する考え方や具体的な対応・対処について継続的に検討しています。

「平飼い」を謳った商品の利用が高まってきていますので、利用される組合員に生産者の想いや飼育方法の特徴などを伝えていくことも大切にしていきたいです。

また、こうした価値を持ったたまごの品揃え拡充を検討していくために、全農たまごにもご協力をいただきながら、生産者様との交流と信頼関係をさらに深めていきます。



コープテリ生活協同組合連合会 商品業務管理 グロスリー調達管理部 井上部長様



CO・OP産直 稲穂のみのりたまご



定期的にコープテリ様・岩手ファーム様・全農たまご合同で飼料用米の田植え・稲刈りを体験

事業概要

社会情勢

中長期事業構想

既存事業のシェア維持・拡大

事業領域の拡大と機能強化

サステイナブル経営の実践

事業所一覧



# 事業領域の拡大と機能強化

## 強みとなる機能の獲得

### 生産者の負担を減らす日付管理アプリ「ウォッチ！」を開発

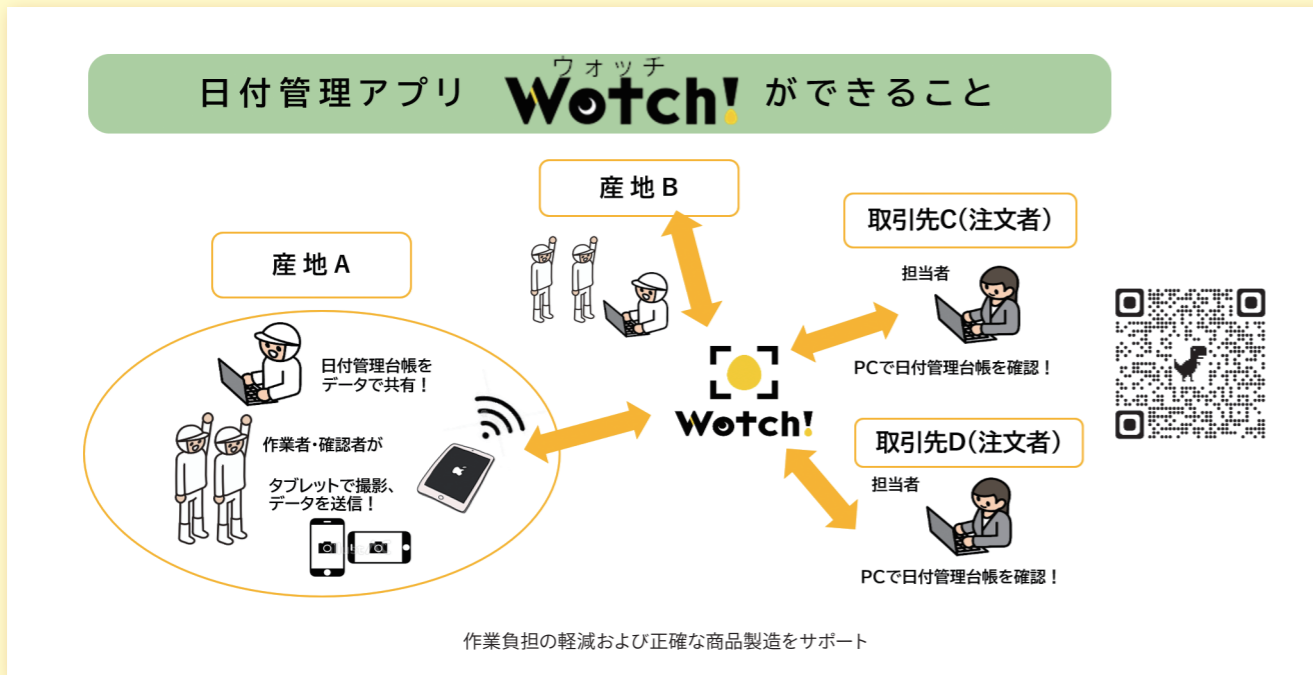
鶏卵業界のパック卵製造現場では「製造された商品の賞味期限に誤りがないかを確認するため、賞味期限が印字されたラベルを台帳に貼付けて目視でレ点チェックを行う」方法が一般的な管理方法となっています。システム課では、賞味期限の日付相違の根絶と製造現場の作業負担を軽減することを目的として、2023年に日付管理アプリ「ウォッチ！」を開発しました。

本アプリはタブレット・スマホでラベルを撮影、文字認識技術（OCR）を用いることにより、日付チェック作業の負担を軽減し、より正確な商品製造をサポートします。また、台紙をデータ化（ペーパーレス化）することで、台

紙のファイリング・保管・廃棄作業からも解放され、チェック済の台帳を取引先へFAXする必要がなくなり、通信の手間や費用の削減も期待できます。

同アプリは、インターネットに接続できる環境があれば、クラウドサービス上で賞味期限の日付を確認することができます。また、後工程の取引先も同アプリを利用することで日付チェックの結果を共有できるため、出荷・納品関係者の作業負担の軽減および正確な情報を共有することができます。

システム課は、ITの力で鶏卵流通のお悩みを改善し、さらなる生産効率の向上に貢献します。



### 平飼いの課題である「格外卵」を液卵として、PBプリンに展開

西日本 営業課 小林

株式会社ライフコーポレーション様のPB商品として、「BIO-RALやさしい平飼いたまご」を供給しています。

平飼いは一般的な生産方式よりも場所の確保や飼育が難しく、生産費が高くなります。さらに「やさしい平飼いたまご」は、飼育上でやむを得ず発生してしまう汚れ・ヒビ等の「格外卵」が大きな課題となっていました。格外卵はパック卵として製品化が出来ず、これまで「平飼い」という付加価値が考慮されることなく生産者が独自に販売していました。

営業課は、この現状を改善するため、当社の鳴尾浜液卵工場での「やさしい平飼いたまご」の格外卵から液卵を製造し、この液卵を使用した「BIO-RAL平飼いたまごのやさしいプリン」をライフ様と共同開発しました。これにより、ライフ様のPB商品のブランド力の強化と、SDGsに配慮された商品の開発、そして生産者の収益改善にも繋がっています。



### たまご本来の物性を保つ殺菌全卵を開発

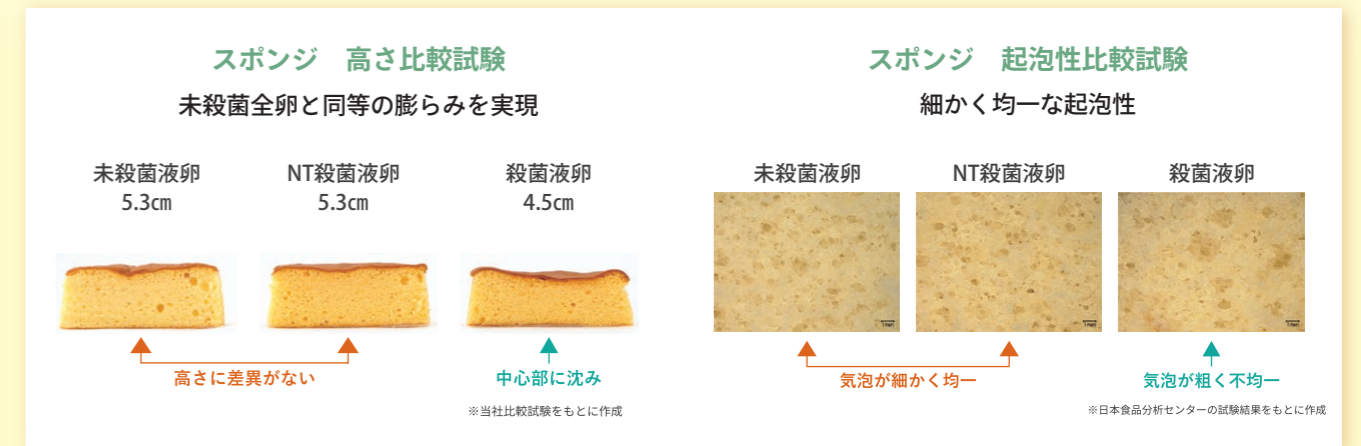
西日本加工品営業課 中村

加工品営業課が自信を持ってお届けするオリジナル商品として、NT殺菌液卵(以下:NT液卵)があります。NT液卵は、未殺菌全卵の物性を可能な限り維持した殺菌全卵です。

通常、殺菌全卵は殺菌工程で加熱を行います。これによりたまごが持つ起泡性、熱凝固性、乳化性が低下するという課題がありました。しかし、衛生的な条件を優先すると、たまごの持つ特性が若干低下した殺菌全卵しか使用できない状況でした。

そこで加工品営業課は、自社液卵工場テストを重ね、殺菌(加熱)工程を改良することで、殺菌後も関わらずたまご本来の物性を維持したNT液卵の開発に成功しました。

NT液卵は開発以来、製パンメーカーや製菓メーカーなど、以前からたまごの物性改善にご要望を頂いているお客様から高い評価を得ています。



### 長年愛された1kgパックタイプ液卵をリニューアル

東日本加工品営業課 伊藤

加工品営業課では、牛乳パックタイプの凍結殺菌液卵「HG液卵」を開発し、1997年から販売してきました。同商品は、有限会社都路のたまご様の原料卵を100%使用し、加熱しても色あせない鮮やかな黄色、コクのある味わいが特徴です。この特徴を分かりやすくユーザーにお伝えするためリブランディングし、2022年度から「太陽の雫」としてリニューアルしました。

リニューアルにあたり、凍結殺菌液卵の弱点である「均一な解凍が難しい(ダメになる)」という点を解消するべ

く研究。その結果、解凍作業中にブレンダーで攪拌することで品質が安定する、という手法を発見しました。この手法とリブランディングの提案により、今まで凍結殺菌液卵に不向きとされていた厚焼きたまごやプリン等で採用が進んでいます。

加工品営業課は、今後も変化する社会情勢に合わせ、商品のリニューアルや研究開発を行います。





# 事業領域の拡大と機能強化

## 販売品目・サービスの拡大

### ブランド卵の親鶏を使用した鶏肉加工品を新規開発

香港市場向けに輸出し好評を得ているブランド卵「蘭王」の親鶏を使用し、パウチ包装惣菜「蘭王鶏」として香港で販売を開始しました。当社が進める「たまごだけじゃない企業」への変革に沿って、「生産者の廃鶏出荷安定化に貢献すること」および「命を大切に頂くという姿勢」が、昨今注目されている「エシカル消費」の観点にも繋がると考え、鶏卵課が開発した商品です。

これまで親鶏商品の開発は経験が無く、まったく新しいチャレンジでした。しかし「ブランド卵の親鶏」および「類

似商品の流通が少ないエリアでの販売」を軸に調査・検討を重ね、生産農場の株式会社協和様、加工場の株式会社エヌチキン様、販売先のJA全農インターナショナル株式会社と協力し、「蘭王鶏」の開発・販売が実現しました。

今後も当社が持つ取引先との広いネットワークを活かし、同商品の日本国内への販売チャレンジや新規商品開発に取り組みます。



西日本 鶏卵課 中村



塩コショウが香ばしい手羽焼きと、甘い手羽煮の2商品を開発



親鶏特有のしっかりとした歯ごたえと旨味

### 迅速・丁寧な対応が強みの味付けゆでたまご

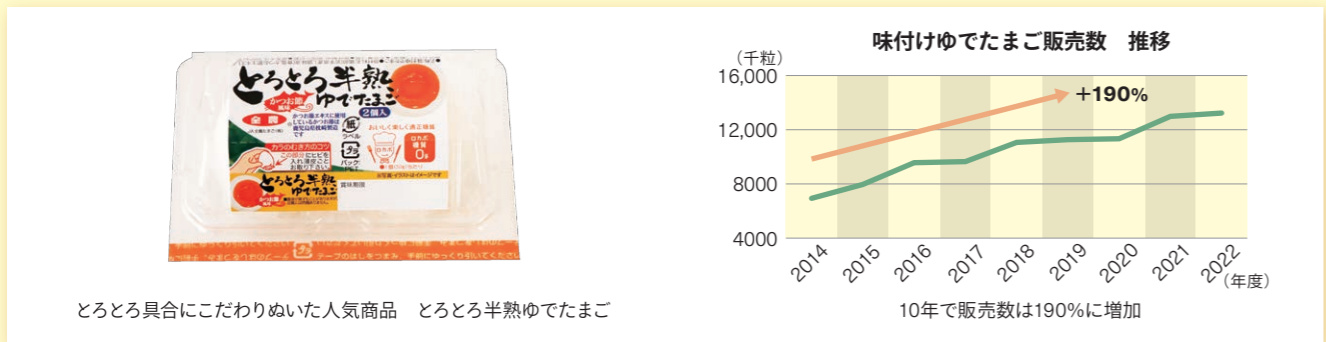
エッグティライト株式会社は、三州食品株式会社様・株式会社岩手ファーム様・当社の三社による共同出資会社です。主にコンビニなどで販売している「殻がついているのに中身が味付き」のゆでたまごを製造しています。

味付けゆでたまごの製造は非常にデリケートです。原料卵中のCO<sub>2</sub>濃度やpHが少し変わるだけで、殻の剥きづらさ・黄身の黒ずみが発生するため、原料管理や製造工程に日々細心の注意を払っています。

以前、殻が剥きづらいというお客様からのお申出が続き

たことがありました。すぐに三社で協議を重ねた結果、細長さや丸さといった「原料卵の形の個体差」が一つの原因と分かりました。その後、農場からの原料出荷時点でいびつな形ものは除外する、ゆでたまご製造後の検品も強化する、という対策を講じたことで大きく剥きづらさが改善されました。

加工品営業課の味付けゆでたまごの強みは、それぞれの専門分野の会社が出資・協力して製造しているからこそ可能な迅速・丁寧な対応にあります。



とろとろ具合にこだわりぬいた人気商品 とろとろ半熟ゆでたまご

## 販売チャネルの拡大

### 香港に玉子焼き工場を設立し、日本産鶏卵の魅力全世界に発信

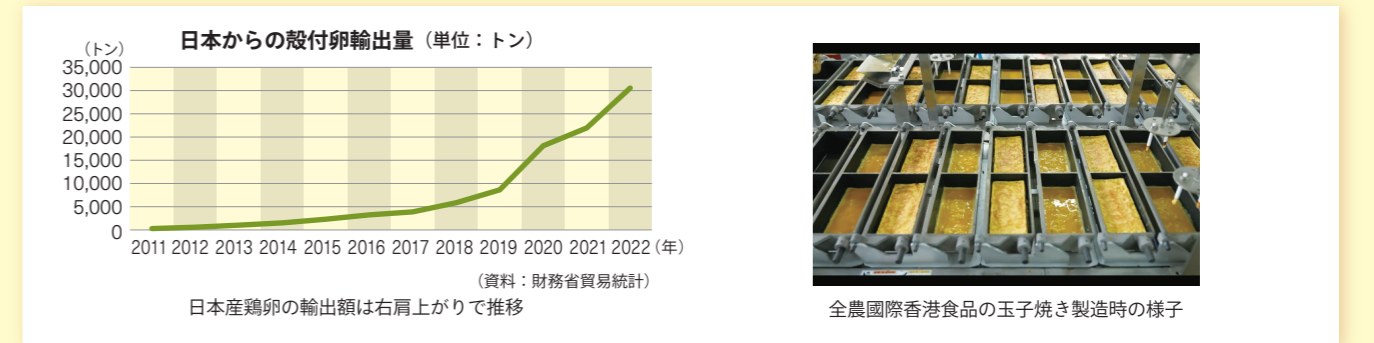
経営企画課 白石

日本から輸出される鶏卵のうち90%以上を香港向けに占めており、年々出荷量が増加しています。加工用原料としてのニーズも高いことから、JA全農インターナショナル香港株式会社および当社の共同出資で、鶏卵加工会社「全農国際香港食品有限公司」を香港に設立しました。

工場では、日本産鶏卵を高度な技術で玉子焼きや温泉玉子等に加工し、香港内の飲食店等に販売しています。2023年2月の稼働以降、早くも多くのお客様から問い合わせや高評価を頂いています。

香港向け鶏卵輸出は、国内で高病原性鳥インフルエンザ

が発生すると、都道府県単位で輸出が停止するリスクがあります。当社は国内鶏卵取扱量最大のネットワークを活かし、複数の産地から鶏卵を集荷する事で、輸出を止めない体制づくりを構築しています。また、輸出事業は日本国内鶏卵需給の調整の幅を広げる役割を担っています。そのため、経営企画課では、既に日本産鶏卵が流通している香港だけでなく、台湾、シンガポール、米国等の輸出先国の拡大に向けて新たな輸出体制の構築に取り組んでいます。



全農国際香港食品の玉子焼き製造時の様子

### 直営洋菓子店「TAMAGO COCCO」で、子ども達へたまごの魅力を

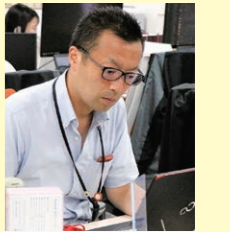
事業開発課 肥田

当社は「日本でもっともたまごを取り扱っている会社」として、需要の拡大に向けてたまごに関する知識の普及に日々取り組んでいます。当社直営の洋菓子店「TAMAGO COCCO」は、これからの未来を担う子ども達に「もっとたまごの可能性を知ってほしい」「もっとたまごを美味しく食べてほしい」という思いを込めて、職場体験の受入をおこなっています。

2022年度は、店舗近隣の「牛込仲之小学校」「新宿中学校」の児童・生徒を迎え職場体験を行いました。TAMAGO

COCCOの工房作業や店頭販売の仕事体験を通じて、子ども達にたまごの持つ新たな可能性や、日ごろの食事とは少し違う美味しい食べ方を広めたいと考えています。

事業開発課TAMAGO COCCOは、これからも様々な場所・方法でたまごの魅力を子どもから大人まで幅広く伝えていくことで、国内鶏卵産業の発展に貢献します。



新宿区薬王寺町にあるTAMAGO COCCO

Instagram

体験学習の様子



# サステナブル経営の実践 (JA全農たまご版ESG経営)

## JA全農たまご版ESG

「地球・人・社会との共生」を意識した事業活動を行う企業として、サステナブルな経営を実践するため、「JA全農たまご版ESG」として、「環境」「社会」「企業統治」という3つの観点から経営戦略を定めました。



## 環境（Environment）

### ペーパーレス化で紙資源を削減

2013年、社内のパソコンがデスクトップ型からノートパソコン型に更新されたことを契機に、会議資料のペーパーレス化を推進しました。現在では機関会議から小規模な打ち合わせまで、資料印刷をしない会議方式が社内文化として浸透しています。

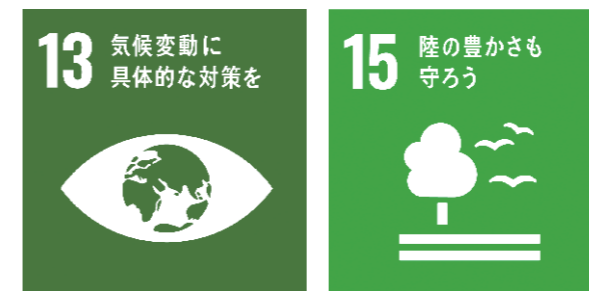
また、これまで日々発生する取引先への請求書・支払明細書は、専用帳票・専用印刷機にて発行していましたが、インターネット上での発行・閲覧を前提としたWEB帳票システムへ移行。さらに2020年には電子決裁システムの開発・導入をおこない、電子的な書類の回覧・決裁・保管

を可能にしました。

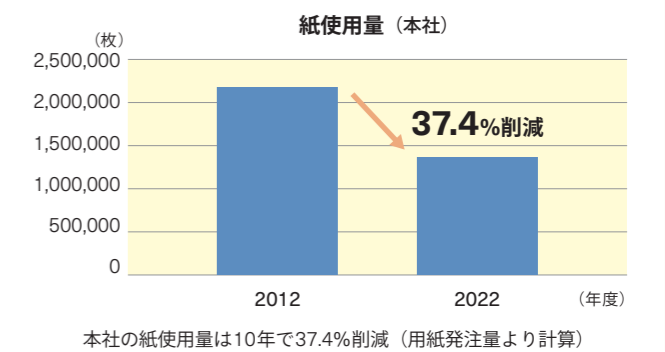
システムへの移行は、紙資源の使用削減だけでなく、意思決定の迅速化、情報伝達の効率化、サービス向上を目的としたことで、関係者からの理解がスムーズに得られ、ペーパーレス化が進む大きな要因になりました。

紙資源の使用削減は、廃棄物の削減にも繋がります。総合課は、環境に配慮した経営の一貫として、引き続きペーパーレス化の取り組みを進めていきます。

総合課 竹中



ペーパーレス化によってSDGsに貢献



### 壁紙・名刺・滑り止め…卵殻配合でアップサイクルを促進

2020年の本社移転により、名刺の再作成が多く発生するタイミングに合わせ、卵殻配合用紙の名刺に切り替えました。現在、同用紙を使用し、名刺作成を内製化しています。また、名刺以外にも、同年度の本社ビル建設の際には、卵殻配合壁紙を使用する等、オフィス内での卵殻配合素材の導入を進めました。

さらに、当社の液卵工場等で発生した卵殻を、卵殻粉に加工した滑り止め・ロジンバック（株式会社グリーンテ

クノ21様にて加工製造）を青少年育成・スポーツ振興を目的とした全農野球教室に当社協賛として提供しています。参加者・関係者からは、自然由来で安心できる素材として好評をいただいています。

今まで利用価値の低かった卵殻をアップサイクルする卵殻配合素材は、今後も様々な場面で活用されることが期待されています。当社は、これからも卵殻粉の活用の幅を広げる取り組みを進めていきます。



卵殻を配合した壁は湿度調整力も高い



社名を印字した卵殻粉ロジンバック



# サステナブル経営の実践 (JA全農たまご版ESG経営)

## 社会 (Social)

### 社員と会社のエンゲージメント※ 向上

当社は、2017年度から社員に対して「会社に対する満足度調査」を毎年実施しています。調査・分析結果は、新たな施策や職場環境改善への取り組みに繋げています。さらに社員から会社役員に対して直接、意見や思いを伝え、それに応える場として、役員意見交換会を実施しています。社員の所属部門とは異なる会社役員との意見交換にするため、担当する会社役員を毎年変更し、双方向で気づきを得る機会となっています。

2019年度からは新たに、上司評価調査を実施しています。上司は、自己分析・評価を行い、部下からの評価とのギャップを通じて気づきを得ることができます。また、上司自身が見えていなかった強み・弱みを知ることで、部下への指導や業務への取り組みに活かしています。

職場環境や人間関係は、業務に対するモチベーションに直結します。当社では、「働きがい」のある健全な職場環境作りを通じて、社員と会社のエンゲージメントを高めていく取り組みを引き続き実施していきます。  
※エンゲージメント…信頼関係や愛着を意味する



役員と一般社員が直接話す役員意見交換会

### 社員は宝、公平・公正な人事評価の仕組み

人事課 宮川

当社では10年前に人事評価制度を改め、定性・定量の両面で目標面談制度を導入しています。面談制度では、それぞれの上司による偏った評価を避けるため、すべての管理職に社員の目標・評価を開示し、公平・公正な人事考課となるよう目合わせ会議を実施しています。

人的資本経営に向けて「人材」は当社の財産＝社員は宝であるとの観点から「人材」と表現しています。また、「研修」「OJT」「自己啓発」「ジョブローテーション」の4項目で構

成した「人材育成基本方針」を制定しました。研修では、外部研修受講を昇格基準として義務化しています。さらに自己啓発では、資格取得に対して報奨金支出による奨励を実施しています。2023年4月にはリスクリング（学びなおし）を目的として制度改定を行い、報奨金支出資格の大幅な拡大や現状業務に関係ない資格に対しても報奨金を出しています。



- 勇** チャレンジする  
※変化を恐れず、創造と革新に向けて取り組む
- 和** コミュニケーション  
※プラス思考で対話し、互いを理解し前進する
- 律** 自ら学び、考え、行動する  
※自律的に目標達成に向けて実践する
- 匠** プロフェッショナル  
※個々の持ち場で周囲に信頼されるプロたれ

独自の評価項目である「勇・和・律・匠」を意識して目標を設定



自己啓発の勉強費用は、年間8万円まで会社が負担

## 企業統治 (Governance)

### リスクを認識し、労災から製造社員を守る

自社工場を持つ当社にとって、労災防止は社員を守る大事な取り組みです。2023年度は新たに2つの取り組みを開始しました。

1つ目は安全衛生教育の実施です。労働安全衛生法では、現場で労働者を直接指導または監督する者に対し、安全衛生教育（以下、職長教育）を行うことが規定されています。2023年度から職長教育が必要な業種に「食品製造業」が追加され、当社でも本研修の実施が必要となりました。そのため、コンプライアンス推進室では職長教育の講師を担当できる「RSTトレーナー」の資格を取得し、自社工場

コンプライアンス推進室 比留間

に対して合計12時間の研修を実施しました。

2つ目は工場点検です。全農グループにおける最重点取組事項として「労災の削減」が掲げられていることを踏まえ、「労働安全衛生に関する点検」を実施しています。コンプライアンス推進室では、専用のチェックリストに基づき工場の点検を実施することで、事業場の不安全状態や不安全行動を洗い出し、労災の未然防止に繋がっています。



職長教育が社員を守る



写真やイラストを多用し、分かりやすい研修を実施

### 【JA全農グループ間の連携】

JA全農グループの研究所である「飼料畜産中央研究所」、「家畜衛生研究所」、「営農・技術センター」と連携し、商品開発や品質検査体制の充実に取り組んでいます。



#### 飼料畜産中央研究所

畜産農家の経営を革新的な商品や技術で支える研究所

##### 【取り組み内容】

養鶏用の配合飼料、資材等、生産性向上に関わる技術開発



#### 家畜衛生研究所

家畜の疾病対策に携わる研究開発、検査および生産指導に携わる研究所

##### 【取り組み内容】

予防衛生の基礎研究、ワクチンや予防衛生素材の開発、鶏卵や生産農場の検査と生産指導



#### 営農・技術センター

JAグループ経済事業を技術面から支える拠点

##### 【取り組み内容】

鶏卵関係の共同研究・開発や、講習会等による人材育成



# 事業所一覧



# グループ・関連会社紹介

## グループ会社

### 京食品株式会社

本社所在地 福岡県大野城市



#### 事業概要

玉子加工食品を製造・販売しています。厚焼き玉子やだし巻玉子をメインとし、スクランブルエッグや錦糸玉子だけでなく、サンドイッチやピザなどお客様のニーズに合わせ幅広く手がけています。最新の設備を導入し、衛生管理が徹底された工場で、安全・安心な製品づくりを行っています。



厚焼き玉子



錦糸玉子



厚焼き玉子焼目入り (巻芯)



明太玉子焼き

## 関連会社

### 株式会社フクベイフーズ

本社所在地 宮城県名取市



#### 事業概要

宮城県を中心に各種鶏卵パック商品や温泉玉子、また宮県の特産品である牛たん加工品や惣菜商品を製造・販売している会社です。



オンラインショップで牛たん加工品を購入できる

### エッグディライト株式会社

本社所在地 岩手県盛岡市

#### 事業概要

味付けゆでたまごの製造・販売をしている会社です。自社の工場内で原料卵の前処理からパック詰めまでの製造を行っています。



とろとろ半熟ゆでたまご しお味

### 全農国際香港食品有限公司

本社所在地 香港九龍島

#### 事業概要

香港で日本産鶏卵を使用した玉子焼き等の加工品を製造・販売している会社です。工場内で割卵した鶏卵をその日の内に使用し、香港全域にチルド流通しています。



温泉玉子等の加工品も製造可能





JA全農グループ

