

肉用鶏の JGAP 畜産認証団体《川俣シャモ振興会》  
 ～安全・安心で安定した品質の食材を届けたい～

もともと川俣シャモの生産団体であった川俣シャモ振興会。「いつ食べても美味しい品質の安定した安全・安心な川俣シャモをお届けしたい」という思いで、2020年2月にJGAP畜産の団体認証を取得しました。現在、肉用鶏において団体認証を取得している唯一の団体です。今回、取り組み始めた当初の様子や認証維持のための工夫、メリットなど、団体認証ならではの話をうかがってきました。



今回お話をうかがった方々



菅野展茂さん  
 (株)川俣長農業振興公社  
 および団体事務局の責任者



斎藤正博さん  
 (有)川俣シャモファーム代表取締役



橋本健太さん  
 (有)川俣シャモファーム従業員

川俣シャモ振興会の概要

- ・事務局:川俣町農業振興公社
- ・構成農場:生産団体である川俣シャモ振興会に所属する13農場  
 ※各農場は個人経営(川俣シャモファームのみ従業員を雇用)  
 ※種卵生産～肥育まで13農場で一貫生産
- ・団体の代表者:生産者
- ・団体事務局の責任者:川俣町農業振興公社職員
- ・内部監査の責任者:川俣町農業振興公社職員
- ・内部監査員:川俣町農業振興公社職員と家畜保健所の獣医師
- ・飼養羽数:1農場あたり約800羽
- ・年間出荷量:約6万5000羽  
 ※川俣シャモ振興会で生産された鶏肉は川俣町農業振興公社が全量買い上げ  
 ※6～7割は飲食店やホテル、旅館、卸業者に提供し、残り3～4割は川俣町農業振興公社で加工、販売

川俣シャモとは

「田舎ならではの最高の食材で心と身体を養っていただきたい」といった、おもてなしの心から川俣シャモは生まれました。

その魅力は、脂っぽくないのに深みのあるコク、固すぎず、柔らかすぎない適度な弾力の肉質にあります。噛めば噛むほど、肉の中に閉じ込められた、鶏本来の旨味が口の中に広がるので、じっくり味わって頂け地鶏です。

おすすめの料理は、出汁が美味しい「鍋料理」。



味なおもてなし、福島の地鶏  
**川俣シャモ**

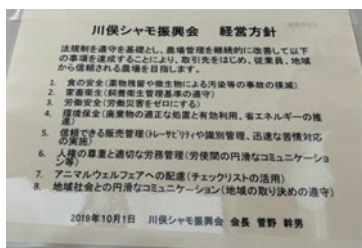
認証取得のきっかけは？

「オリンピック」がきっかけです。もともと取引のあった福島県にあるオリンピックのサッカーの合宿所で、「JGAPを取得したら川俣シャモのお肉を合宿でも提供することができる」という話があって、JGAPに取り組み始めました。オリンピックが延期になり、結局サッカーの合宿所では提供できなかったですが、ポッチャの合宿所で使ってもらいました。」と、きっかけに

ついて話をしてくれたのは、事務局の責任者でもある川俣農業振興公社の菅野展茂さん。

つづけて、認証取得に向けて取り組み始めた当初のことを教えてくださいました。

「川俣シャモ振興会が団体認証取得を目指し始めた当初、畜産



JGAPに取り組み始めてから定められた「経営方針」

では、団体認証が1件もなく、参考にするものがありませんでした。そのため、最初は、コンサルタントに依頼して、毎月来てもらいました。あとは、家畜保健所と県北農林事務所の方にも資料作りなどを手伝ってもらいました。」

認証取得後は、自力で取り組んでいるとのことですが、取り組み始めた当初については、コンサルタントを頼んでなかったら審査に間に合っていなかったとのこと。

また、「最初は、厳しめのルールで取り組んでいて、初めての審査で、審査員に驚かされてしまうほどでした。審査を受ける中で、どういったことが実際に求められる取り組みなのか、取り組みの程度を知ることができて見直しを行うことができました。」と審査を受けることで適切な取り組みが可能になっていったとも菅野さんは語ります。マニュアルやルールについて、都度修正を行い、少しずつ農場だけでなく事務局の負担も減るよう改善を続けているそうです。

認証取得を目指すことになったときの農場の反応については、「面倒くさいと思った農場が多かったと思います。ただ、それ以上のことが期待できるのであればということで、川俣シャモの皆さんの場合、抵抗するっていうことはほとんどなかったです。」と斎藤さんが農場の様子を話してくれました。

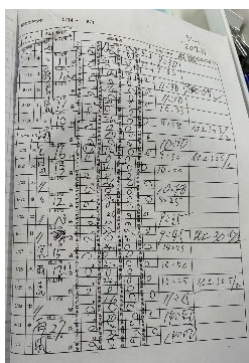


すぐに取り出せるよう整理  
整頓されたJGAPの文書

### 団体認証を取得・維持するための工夫について

まずは、団体認証を取得するうえで工夫したことについては、「構成農場は、高齢の方が多いため、いかに農場の負担を少なくするかということを考えました。」と菅野さん。

団体認証では、農場用管理点と適合基準で定められている基準について、事務局と農場で役割分担を行って取り組みます。川俣シャモ振興会では、どのような役割分担になっているのでしょうか。



毎日記録される管理簿

「事務局が7~8割、農場が2~3割の割合で分担しています。農場にお願いしているのは主に実作業と記録です。その記録をまとめたり、文書を作成するなど、管理的な部分は全て事務局がやっています。記録についても、事務局でフォーマットを全部用意して、簡単に○×とか数量などを紙ベースで記録してもらうだけにしています。」と、当初から今に至るまで、なるべく農場の負担は減らすように努力していると菅野さんが教えてくれました。

ご高齢の方も多量中、JGAPの理解の醸成については、「コロナ前はほぼ毎月勉強会を実施していました。コロナの流行以降は、半年に1回くらいの開催頻度になりましたが、今は3ヶ月に1回の勉強会の開催のほか、現地研修のような形で年2回くらい農家さんを皆で回っています。あとは、問題点や不明点があるたびにみんなで集まっています。」と勉強会は定期的実施しているとのこと。

「13農場の中で、1農場だけ成績がいい農場があって、他の農場と何が違うのかということ

で、この前の会議では、その農場での管理方法について教えてもらいました。」と斎藤さんが先日の勉強会について教えてくれました。

また、「取り組み始めた当初、マニュアルを結構難しい内容で作成していたのですが、だいぶすっきりしたものに改善しました。それでも項目ごとに理解してる農場はほとんどいないので、簡潔な説明や必要最低限のリストの作成等を行っています。あとは、やはり実際にやって覚えてもらうことです。マニュアルを読んだり、説明を聞くより、実際にやってもらう方が身につくし、継続した取り組みが可能になるので。」と勉強会以外での工夫について菅野さんが教えてくれました。



勉強会の様子

### JGAP 取り組み後の様子について

まずは、菅野さんが、取り組み前後の JGAP のイメージに関する変化について教えてくれました。

「取り組む前のイメージは、113 項目もあることや、管理点を見ると難しい単語や言葉が書いてあって、大変そうだな、本当にできるのかなというイメージがありました。でも、実際中身を読み砕いていくとそこまで難しいことは書いてなくて、必要以上に構えていたなと感じました。実際に取り組んでみても、そこまで難しいものでもないなと感じました。」

川俣シャモファームの橋本さんも「実際やってみると当たり前のことがほとんどでした。」と感のこ。



使いやすく整理整頓された道具類

それでもやはり農場で実際に取り組むとなった際は苦労も多く、「整理整頓が 1 番苦労しました。畑を持っている農家さんでは、鶏舎と畑で同じ道具を使っていたり、道具を保管する新しい保管庫を購入してもらったり、長い間整理していなくて雑然としていた倉庫の中身を全部出して綺麗にしてもらうこともありました。でも、斎藤さんが農場をまとめてくれ、農場のみなさんも協力的で、しっかりと取り組むことができました。」と当時を振り返る菅野さん。

また、「最初のころは、日々の光熱費やガソリン使用量などは、請求書を取っておいてまとめて記録する農場がほとんどだったので、1 年分請求書をひっくり返して、事務局も手伝いながら記録したこともありました。最初は何をどう書いていいかわからないという人も結構いましたが、ここ 1、2 年はだいぶ理解してもらえてきています。」と、記録についても農場が慣れるまで苦労したとのこと。橋本さんも記録する項目が増えて大変だと感じたそうです。

認証の維持に関して、「審査は適合基準の内容で審査されますが、農場はマニュアルベースで取り組んでいるため、審査の際、受け答えに少し戸惑うことがあるので、事務局も審査に同席して、審査員の質問を農場の方が理解できるようにサポートしています。それが少し大変です。」と、菅野さんが団体認証ならではの苦労を語ってくれました。

## 団体認証取得のメリットは??

JGAP の取り組みの中で感じるメリットについては、「1 番は、農場や鶏舎周辺の衛生環境が改善された点です。それも一時的じゃなくて継続してできています。」と菅野さん。

斎藤さんも「やはり基本は整理整頓です。見られるっていうのは非常にいいことで、外部の人が来るとなるときれいにしておかないと思って、皆きちんと整理整頓に取り組んでくれます。それが農場にとってもメリットとなっています。」と、一番苦労したという整理整頓に関して、その効果を感じていると話してくれました。



常に整理整頓された農場内



毎日実施する記録。いつでも過去の記録を見返すことができる。

また、記録もメリットの一つだと菅野さん。「前回と同じように餌を与えているのに今回の成績が落ちてしまった場合等、記録を残すことで、原因を考えるようになり、次に生かすことができる点がメリットだと感じています。」

斎藤さんも「記録しておかないと忘れてしまうから、後で見返すことができるようにきちんとつけておくことが必要だと思います。記録は大変だけど当たり前のことだし、毎日の習慣になればそんなに苦ではないです。」と、始めた当初は苦労したという記録について、続けていくことでメリットをもたらしてくれると話してくれました。

ほかにも、JGAP への取り組みをきっかけに人の労働事故に関して意識が変わった、きちんと資材や飼料などを管理することで無駄がなくなることなど、認証取得により感じている数々のメリットを感じているとのこと。

また、「どこの農場も同じ環境と管理下で飼育しているため、鶏肉の品質がほぼ均一で安定した供給ができるようにもなりました。JGAP 取得前は農場間で成績の差がありましたが、今はほとんどありません。やはり、団体の中のひとつの農場としてきちんとやらないとという意識が、JGAP に取り組む前に比べて高まっているからだと思います。」と団体認証特有のメリットについても菅野さんが教えてくれました。

「いつ食べても川俣シャモは美味しいって言うてもらうために、“いいものを作る”、“自分たちが町の特産品の生産を担っている”という意識を皆持っているからだと思います。」と川俣シャモの安定した品質について斎藤さんも語ってくれました。

13 農場が同じ方向を向いて、まとまって取り組むことができているというのは、事務局の働き掛けも大きいのではないのでしょうか。

そのほか、「福島県が主催している GAP が調達基準になっているイベントでの取り引きが増えました。あとは、認証取得後に関西の間屋さんから問い合わせがきて、取り引きが始まりました他、宮崎県で G7 があつた際、注文が入ったことがあります。」と、認証取得が取引に影響することも少なくないとお話でした。

## 振興会にとってのJGAPの存在とは？

(上、左下)  
孵化したばかりの雛。床暖房が導入されており、冬でも約32℃の環境下で育てられる。  
(右下)  
肥育期の鶏。アニマルウェルフェアに配慮したゆとりのある飼育空間で、自由に歩き回れる環境が整備されている。



川俣シャモ振興会にとって、JGAPとは「品質を保つために必要なもの」と話す菅野さん。

「JGAPに取り組むことで、環境に配慮した、安全、安心な食材をお客様にお届けすることができています。東日本大震災の原発事故で取引先が減ってしまいました。安全、安心は、口で言うだけでは説得力はあまりないけど、第三者認証を取ることで説得力を持たせることができますと思います。JGAP認証により、常に同じ品質のものを生産しているというアピールが信頼に繋がればいいなと思っています。」と

JGAP 認証を活用した経営戦略についても教えてくれました。

斎藤さんは、「認証を取ってるってということで、対外的に自分たちの活動が認められるという点では非常に有効な認証制度だと思います。今後こういう認証制度がどんどん認められて、一般的に知られてくるようになれば、買い物や取引する際の1つの目安や信頼の証になると思います。」と JGAP に抱く期待を語ってくれました。

## 団体としての今後の展望は？

「この団体を持続させて、長く川俣シャモを生産していきたいです。ただ、今、後継者をいかに確保するかという課題があり、この課題をどうクリアしていくのかっていうのをしっかり考えていく必要があります。」と、団体の課題を明確にしながら、今後の展望を語る菅野さん。

JGAP 認証取得団体であることの PR が、後継者確保に繋がることを期待していると話してくれました。



## 川俣シャモの取扱い店等

- ・町内の道の駅かわまた内「シルクピア」や飲食店  
([川俣シャモ料理店マップ\(川俣町 Web サイト\)](#))
- ・関東圏の飲食店や精肉店(日山大丸東京店など)
- ・福島県と宮城県のイオン
- ・EC 販売([川俣シャモ製品一覧](#))
- ・ふるさと納税
- ・イベント(川俣シャモまつりなど)



(左下)  
川俣農業振興公社が運営している道の駅「シルクピア」。お土産屋さんやシャモールというレストランで川俣シャモの取扱いがある。

(右下)  
毎年川俣町で開催される「川俣シャモまつり」。東京の人形町の親子丼の発祥のお店「玉ひで」さんが毎年川俣シャモを使った親子丼を提供してくれるとのこと。

