9

●コア企業
高知食鶏加工株式会社

ふとしたきっかけから生まれた新連携

●焼成鶏ガラスープを活用した新商品の開発と販売

「焼いた鶏ガラから素晴らしいスープがとれるのでは…」―ふとした思いつきからスタートした新連携プロジェクトが、2006年9月の認定後、翌月には商品化に成功し、事業化に向け好調な滑り出しをみせている。高知食鶏加工をコア企業にした新連携事業がそれで、異例の早さで事業化できた背景としては①連携体構築支援の補助金の交付（2005年度）を受けた経緯のあるプロジェクトである②事業計画策定の初期段階から現在に至るまで、連携体構築会議などの場を通じて一貫して各分野の専門家から的確な助言を得てきた―ことがあげられる。開発した焼成鶏ガラスープは、麺類やパン、ピザなど様々な食品に添加、利用できるため早々と多方面から引き合いが寄せられている。

開発された焼き鶏ガラスープの2次利用製品

起死回生の策が焼成鶏ガラスープ

新連携体を構築しているのは高知食鶏加工のほか、主に鶏ガラを提供するまるほ食品と焼き鶏ガラスープを抽出するアピタの3社である。それに2次製品を開発する高知ヤマザキと関西麺業が協力企業となった。まるほ食品以外は、いずれも地元高知市に本拠を構える企業だ。

高知食鶏加工は、高知市養鶏農協とニチレイが共同で「新鮮・美味・安全な製品作り」をモットーに1972年11月に設立した会社。農協組合員（ブロイラー養鶏家）にニチレイが飼料を提供、ブロイラーを高知食鶏加工が加工、販売する組み合わせで事業がスタートした。1992年には香川県のまるほ食品が加わり、これを機にチキン加工製品へ本格的に参入した。

その高知食鶏加工が新連携事業に取り組むことになったのは、1992年に大手コンビニ向けに約4000万円かけて月産100万本能力の焼き鳥用焼成機を導入したことに遡る。大きな期待を担った焼成機だが、その導入直後に中国やタイなどから輸入する安い焼き鳥が急増、稼働率がゼロ近くに落ち込み、同社は販売先を求めて東奔西走する事態に陥ったのである。

大きな設備投資が裏目に出て苦境のまっただ中、同社の岡村啓輔専務は子供の頃にアジの干物の頭を焼いてダシを取っていたことをふと思い出した。そして遊び心で「生の鶏ガラでダシが取れるのなら、焼成機で生ガラを焼いてスープを作ったらどうか」と思い立ち、2005年4月に「焼き鶏ガラスープ」の製造を試みた。

連携体構築支援の補助金をまず活用

生の鶏ガラスープは昔から調理の重要な素材として使用されているが、白濁や生臭さが残るなどの問題がある。ところが思いつきで作った焼き鶏ガラスープは、臭みがなく美味しいとプロの料理人にも大好評。

高知県工業技術センターに分析を依頼したところ、生や蒸した鶏ガラに比べ、焼き鶏ガラから抽出したスープは①グルタミン酸などのうま味やグリシンなどの甘みが1・3倍も多く含まれている②解凍時の液ダレがなく、味が落ちない③焼くことにより、生臭さがなくなる―などの優れた点が確認できたのである。

早速、高知女子大学などの協力を受けて特許を出願した。そして2005年7月には高知県食品工業団地事業協同組合の吉野和守常務理事らのアドバイスもあって連携体構築支援事業の補助金を申請した。

高知食鶏加工 株式会社
森宥一社長

当時を振り返って岡村専務は「頭の中は焼成機の稼働率を上げたい一心。特許や連携など念頭になく、焼き鶏ガラスープをすぐにでも売りたかった」と苦しかった胸の内を明かす。同社は支援機関と今後の製造・販売計画を練りながら、約200万円の補助金をユーザーニーズを把握するための市場調査費などに当てたとのこと。

計画初期段階から事務局が一貫支援

高知食鶏加工の補助金申請から新連携事業計画の申請・認定に至るまで、中小企業基盤整備機構（中小機構）四国支部の新連携支援地域戦略会議事務局は一貫して事業化支援を行ってきた。

香川雅俊プロジェクトマネージャー（PM）と担当の春田敬司サブマネージャー（SM）は、現地で開かれる連携体構築会議に幾度も足を運んだ。事業の方向性や進め方など、慣れない連携プレーをスムーズに運ぶための重要な助言を行ったのである。また事業計画のブラッシュアップに加えて、事業化を左右する重要なステージとなるフォローアップでも岡村専務は「懇切丁寧、適切な助言を受けた」という。

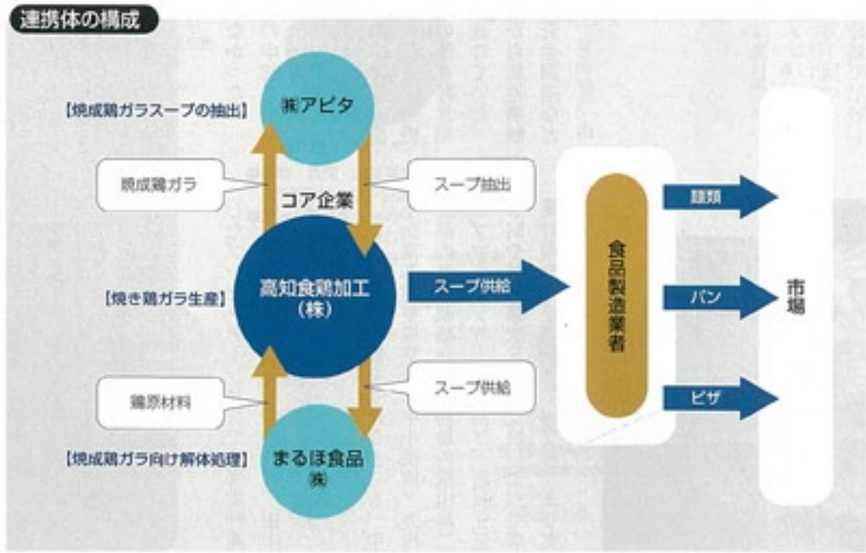
こうした事務局あげての支援に対して岡村専務は「中小機構四国支部のある高松と高知は約150キロメートル離れているが、電子メールでのやりとりを重ねたほか、毎月1度は春田SMが訪問してくれてとても心強かった」と、事業の先行きに不安な時期だっただけに大きな支えになったと語る。そして「新連携の認定を受けたことで、わが社の社会的な信用度が高まり、金融機関や公的機関の支援を受けやすくなった。また社内では社員のやる気が起こり、活性化に大いに役立っている」と、効果のほどをあげる。

高知食鶏加工は現在、高知県食品工業団地（高度化団地）に所属・立地しており、焼き鶏ガラスープの用途開発や商品化などで組合員企業や組合事務局などのバックアップを得ている。既存事業ではグリル、ロースト、フライなど10種類のチキン製品を高知県内のスーパーを中心に販売しており、2006年3月期の売上高は約4億円。

2006年9月に認定された新連携事業の売上高は2007年3月末の予想で150万円。「事業化というには道がほど遠く、今は芽が出たばかりの段階」と岡村専務。早々の事業化の成功と数多くの引き合いにも手放しで楽観視する気配はない。しかし2009年にはスープ製造工場の新設を計画しており、2010年の売上高2億3000万円を目標に掲げるなど、新連携の輪を拡大しながら事業化は着実に前進している。

岡村専務は、新しい事業の創設を目指している経営者に「新連携は今まで接したことのない多くの異分野の人とのつながりを作ってくれた。事業成功のポイントを明確化し、事業の幅も広げてくれた。自社で研究、製造、販売まですべてできる中小企業は少ない。是非、新連携を活用し、今よりワンランク上のステージを目指してほしい」とのメッセージを送っている。

連携体の構成



●データ
高知県高知市大津乙1910-10
☎088-866-6832
事業分野＝食料・食品
資本金＝3000万円
従業員＝21人
http://kk-chicken.com/