

# 生産から店舗まで。 一貫体制で品質を追求する 鹿児島県産「黒さつま鶏」。

「鹿児島県霧島市 塚田農場」の  
「黒さつま鶏 炭火焼き 黒焼き」。

ヒナの健康状態から徹底管理。  
高品質にこだわる「黒さつま鶏」。

黒さつま鶏とは、日本三代地鶏の一つ薩摩鶏を父に持つ鹿児島県産の地鶏だ。日本全国に知られる、かごしま黒豚・鹿児島黒牛に続く「第三の黒」として昨今注目を集めている。(株)カゴシマバンズは、この黒さつま鶏をヒナの生産から店舗提供までトータルして自社グループで手掛ける、一貫生産販売体制の会社である。

同社は、2015年3月にヒナ生産農場を設立し、4月から稼働を開始。そこで生まれたヒナを専用の養鶏場で育てた後、加工場で処理し、飲食店に納品する。なかでも親会社(株)エー・ピーカンパニーが運営する「鹿児島県霧島市 塚田農場」は、黒さつま鶏の贅沢な旨みや脂ノリを求めて日々多くの食事客で賑わう人気店だ。

地鶏は養鶏場の育成環境がどんなに整っていたとしても、ヒナの良しあしが、その後の肥育成績にも影響を与えてしまう。そこで、(株)カゴシマバンズはヒナの生産システムから取り組み、その結果として安定生産を実現し、高品質の黒さつま鶏の生産拡大が可能となったのだ。



「鹿児島県霧島市 塚田農場」は、こだわりの鹿児島素材の料理や薩摩焼酎が楽しめる人気店だ。

## 販路を適切に見極め、 ネームバリューの向上に挑戦。

専用の養鶏場では、鹿児島県畜産試験場協力のもと数値的データから美味しさの指標を出し、(株)カゴシマバンズ独自の飼育基準で黒さつま鶏を育てている。その独自基準は県の飼育条件よりも厳しく、県の基準が1mに10羽のところを5羽以下、最低80日のところを120日以上飼育期間を設けるといふものだ。こうして体が大きく旨みが豊富な黒さつま鶏を作り、ネームバリューを向上させることが鹿児島県産のブランドを作るうえで大切なのだという。

養鶏場で育った黒さつま鶏は同社が運営する加工場へ出荷され、加工と急速冷凍が施された後、各店舗へ納品されていく。手間暇かけて育てた高級地鶏というブランドを保つために、まずは相手先がどういった飲食店なのかを十分にリサーチし、的確なターゲットへ届けることを心掛けている。

今後の課題は、どれだけ多くの消費者に黒さつま鶏を知ってもらい、価値を認めてもらえるかだ。そのため(株)カゴシマバンズでは、常に各店舗の売上状況を把握し分析を行っている。売上変動は鶏によるものなのか、季節性によるものなのか、処理によるものなのか。一貫体制だからこそ知ることができ、情報を活用しながら、鹿児島県のブランドとして、さらに高品質な黒さつま鶏を作り上げていきたいという。



花畑と森林に囲まれた鹿児島県霧島市の専用養鶏場。

早朝に届く地鶏を人の手で丁寧に解体。  
加工場は地域の雇用創出にも貢献している。



急速冷凍された地鶏は解凍時にドリップがほとんど出ず、旨みや水分を逃さない。



県の飼育条件よりもゆとりを持たせ、広い養鶏場でのびのびと育てられる黒さつま鶏。

2015年3月に設立された、自社のヒナ生産農場「財部ひなセンター」。



徹底した衛生管理のもと、健康なヒナが作られる。



株式会社 カゴシマバンズ  
常務取締役 製造部長 川田 陽

鹿児島県内の農林漁業生産者と消費者をつなぎ、県初の新たな価値を創造することを目指す。主に、県産の地鶏「黒さつま鶏」の一貫生産・販売、並びに県内の多彩な農水産物の流通と情報発信を行なう。



【上】「黒さつまたたき ネギまみれ」、  
【左】「ささみ串 柚子胡椒マヨ」。素材が活きるメニューで地鶏を味わえる。



株式会社 カゴシマバンズ

〒899-4321 鹿児島県霧島市国分広瀬1692番地36  
TEL:0995-73-8560 FAX:0995-73-8561  
<http://www.apcompany.jp/>