



# ITと働き方改革で養鶏を変える! //

## 株式会社 月食鶏

養鶏業

所在地 東栄町大字月字北坂甫2 TEL 0536-76-0660

### 自然豊かな環境で 育まれる錦爽どり®

株式会社月食鶏では、東栄町が誇る鶏肉加工品「東栄チキン」の原材料となるニワトリ「錦爽どり®」を育てています。約45年前に東栄町で養鶏業を始め、現在では敷地に15棟の鶏舎を整備し、約10万羽ものニワトリを大切に飼育しています。徹底した品質管理と東栄町のきれいな空気と水のおかげで、健康で美味しいニワトリが育ちます。



### 地元の名産「東栄チキン」

東栄町で育つ錦爽どり®は、肉質が柔らかく、ニワトリ特有の臭みが少ない美味しい鶏肉として評判です。その美味しさを手軽に味わえる、味付け鶏肉やウインナーなどの加工商品も人気で、「東栄チキン」として親しまれています。

協力 / 株式会社 東栄チキン

東栄町はもちろん  
東三河のスーパーなどで  
購入できるよ



「錦爽どり」(登録商標第5108472号)は丸トポトリー食品株式会社の登録商標です。

錦爽とり®が育つまで

つきしょけい せんもんぎょうしゃ し い あと やく にち たいせつ そだ て  
 月食鶏では、専門業者からひよこを仕入れた後、約50日かけて大切に育て  
 ます。3kg程度に成長すると食肉にするため出荷します。全てのニワトリを出  
 荷した後、1ヶ月ほどかけて全ての鶏舎を清掃し、清潔な状態にしてから新た  
 なひよこたちを迎えます。つまり、3ヶ月ごとに仕事が繰り返されるのです。



ひよこを守れ!

ストレスを与えない  
 3つの環境づくり

ひよこはストレスがかかると、病気になったり、過敏になって、ちょっとしたことで驚いてケガをしてしまいます。



換気して空気を新鮮に

かんきせん つか つね しんせん くき  
 換気扇を使って常に新鮮な空気を  
 入れることで、鶏舎内を清潔に  
 保ちます。

鳥インフルエンザ対策

とり インフルエンザを鶏舎に持ち込  
 まないため、車を消毒したり、清潔  
 な作業服を使います。



清潔な床づくり

びょうげんきん しめ ぬか たいこうぶつ しつおん  
 病原菌は湿った床が好物。室温  
 や換気を調整して、適度な状態を  
 保ちます。

# 働き方改革で養鶏場も大変身!

養鶏業は、大変なお仕事だと思いませんか？  
月食鶏が取り組んだ3つの変化を紹介。

## 変化1

### 従業員の休みを増やし働きやすく!



昔は少人数で朝から晩まで毎日働いていましたが、人員を増やし、会社組織にすることで、一般的な会社と同じ週休2日制・8時間労働を実現。また、人が増えた



おお たら たかのぶ  
大原 崇暢さん

おお たら ひろ き  
大原 宏貴さん

ことで、ニワトリをたくさん飼育できるようになり、どんどん施設が拡大しました。



## リフレッシュ & 健康促進

ニワトリがない期間を利用して、みんなで山道などを散策するノルディックウォーキングへ! 自分の健康を守ることも大事な仕事です。

## 変化2

### IT化で効率的にニワトリを飼育

IT技術を取り入れることで、何度も鶏舎に足を運ばなくても、安全にニワトリを育てられるようになり、従業員の負担が減って、業務がととても楽になりました。また、餌の量などをデータとして残し、過去のデータと比較することで、いま何をすべきか、いつ出荷するかなど、飼育管理の参考としています。



おお たら ちく だよ  
大原千寿代さん



カメラを付けることで自宅にいながら24時間ニワトリの様子を確認できます。また、鶏舎内の温度が設定以上に上がるとセンサーが感知して、換気扇が自動で回ります。



変化 **3**

機械化で社員の負担を軽減!



ショベルローダーで鶏糞をかき交ぜて堆肥を作ったり、フォークリフトで餌や資材を運んだりしています。以前は手作業で行っていた仕事も、大型機械を導入することで、一度に短時間で大量の物を運べるようになりました。



村松 壽秀さん

ショベルローダーで一気にキレイに!



餌を鶏舎へ運ぶよ



チーム・月食鶏で美味しい鶏肉をお届けします!

3つの変化により働きやすくなったのはもちろん、ニワトリの育つ環境も良くなり肉質が向上し、より美味くなりました。これからも私たちは、安全で美味しい鶏肉を提供します!

社長からみんなに MESSAGE

メッセージ

代表取締役 松井 光彦さん



喜ばれる東栄チキンを目指して

私たちは、健康で食べると美味しい錦爽どり®(東栄チキン)を育てています。また、IT技術を取り入れ、より質の高い飼育管理の実現を目標に取り組んでいます。命をいただくことに感謝しながら、子どもたちや多くの皆様に、この美味しさを楽しんでいただけると幸いです。これからも、更なる鶏肉の品質向上と働きやすい会社を目指していきます。