

のびのび
“元気な鶏”を育む
豊かな森と海に
囲まれた養鶏農場



鹿児島県出水(いずみ)市出水郡長島町。
鶏にストレスを与えない、人里離れた静かな環境



「おいしさ」 南国元気

よどがわ市民生協でもおなじみ、
発売25周年を迎えます。「臭みが
産直シリーズ。そこには、どんな

ふるさと「いずみ」の味と
安全安心を届けたい

マルイ農協グループのはじまりは、1939年に8人
の養鶏農家で設立した小さな組合でした。それが
1957年に出水養鶏農協となり、のちにマルイ農協
となります。原点は、「自分たちの生産物は、自分たち
の手で、責任を持ってお届けする」という思い。この
考えがやがてスピード加工技術や肥料の製造、物流
部門などを生み出し、全6社からなるグループ企業

にまで発展しています。「トリの応用
でメリットをつくり、社会に奉仕す
る」を企業理念に掲げ、100周年に
向けて歩み続けます。



グループ内の「マルイファーム」で
生まれたヒナは、生産者の元で
大切に育てられます。約47日間
かけて約3kgまで成長します。



ヒナの育成から配合飼料、
鶏肉の処理加工、
出荷までをおこなう「一貫生産方式」

いいとこどり 鶏のヒミツ

マルイ農協の「南国元気鶏」はこの10月で
なく、鶏本来のうま味がある」と、人気の
こだわりや工夫があるのでしょうか？

全国に先駆け、無投薬飼育に成功 /
抗生物質・合成抗菌剤に
たよらない養鶏を追求

ヒナから出荷までの全期間、病気予防のワクチン※以外
は、薬にたよらず元気な鶏に育てています。休業期間を国の
基準の「出荷前7日間」から段階的に延長し、テストを重ねた
結果、1997年10月より全飼育期間において“無投薬飼育”に
成功しました。この背景には、「より安全でおいしい鶏肉を届け
たい」と願い、挑戦し続けた生産者の情熱があります。

※ワクチンネーションプログラムに従い「ヒナの段階でのワクチン接種」は実施

鶏の発育に合わせた
オリジナルの飼料で健康に育てる

「おいしさ」へのこだわりは、鶏のエサにもあります。「マルイ飼
料」で作るオリジナル配合飼料は、トウモロコシの他、大豆や菜
種の油かすなどを主食とし、地元・出水の気候や鶏の種類、
日令に合わせた独自の配合で飼料を各農場へ供給します。
同じグループ企業が担う
強みから、新鮮なエサを食
べることができ臭みの少な
い鶏になります。



配合飼料には、
ビタミンやミネラルなどの栄養素も

愛情いっぱい。
わが子のように
大切に育てる



鶏舎をまわり、
毎日かかさず健康状態を
チェックする養鶏農家の外(ほか)さん

農協組合員だけで生産される
安全で高品質な「南国元気鶏」

「南国元気鶏」の名は、マルイ農協の組合員である農家が
育てた鶏だけに与えられる商標です。飼育は農場単位で一
斉にヒナを受入れ、一斉に出荷する「オールイン・オールアウト
方式」。地域ごとにグループを構成し、学習会を定期開催する
ほか、生産指導員も巡回しより良い生産をめざします。無投薬
飼育のため、農家による細やかな健康管理が求められます。

農協組合員の
私たちが育てています

ヒナを迎えるには
何よりも準備が大
切。病気にかからな
いよう、念入りに消
毒します。

鶏はデリケートだから、
ストレスが天敵。季節に
応じた換気や床面管理
など、環境面に気を
配っています。



養鶏農家の
有村 勝征さん



吉海ファーム・
代表の
吉海 宏さん

●表紙のレシピ● ホロホロチキンの アジアライス

- 材料 (4人分)
- 米……2合
 - 人参……40g
 - 舞茸……1/2パック
 - 鶏もも肉……大1枚
 - 塩……小さじ1/2
 - 酒……小さじ2
 - 醤油……小さじ1
 - ごま油……小さじ1

- 作り方
- 1 米は洗って、炊飯器に入れて2合分の水を加えてしばらくおく。
 - 2 ①の炊飯器にAを加え、粗みじんぎりの人参とほぐした舞茸、鶏もも肉をそのままのせて炊飯器のスイッチを入れる。
 - 3 炊き上がれば、鶏肉を取り出して食べやすく切る。
 - 4 ごはんを器に盛り③の鶏肉を添える。
 - 5 レタスやトマト、茹でたブロッコリーなどと一緒に盛り、市販のごまドレッシングやスイートチリソースなどをかけていただく。
 - 6 タレを手作りする場合は、ごまだれやねぎ塩がおすすめ。

- ごまだれ ●すりごま……大さじ2 ●ねぎ塩 ●白ネギみじん切り……2/3本分 ●醤油……大さじ1 ●塩……小さじ1/2 ●砂糖……大さじ1 ●ごま油……大さじ1 ●酢……小さじ2 ●こしょう……少々 ●ごま油……小さじ1