

# 鶏卵消費と拡大する液卵需要

主任研究員 長谷川晃生

鶏卵は、殻付き卵として家庭等で消費されるだけでなく、割卵し殻を除いた液卵や凍結卵として、食品メーカー等で様々な製品の原料に用いられる。

液卵需給は、統計の制約から把握が難しい。そこで鶏卵の全体的な需給を踏まえたうえで、主要な液卵製造企業であるイフジ産業株式会社(福岡県粕屋町)を事例に、最近の動向を紹介する。

## 1 国内鶏卵生産の半数が業務・加工向け

鶏卵消費量のうち9割超が国産で、その生産量は、2000年以降、年間250万トン程度と横ばいで推移してきた(第1図)。しかし、15年から増加基調に転じ、18年は263万トンである。これにはコンビニエンスストアのデザートや、惣菜での卵焼き等の需要が旺盛となったことが影響している。輸入は、殻付き卵に換算すると、18年は11万トンで、11~14年に比べて減少している。

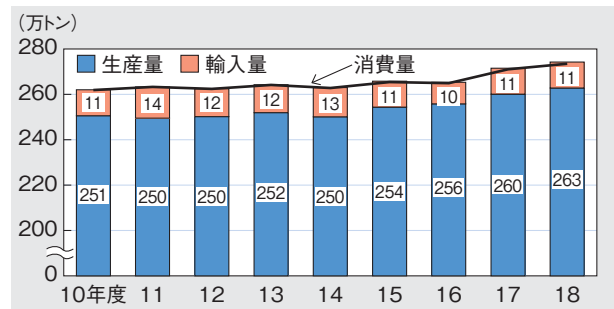
農林水産省が推計した17年の鶏卵の家計および業務、加工用での需要量を示したのが第2図である。国内生産量のうち家計での消費が半数を占め、業務用が3割、加工用が2割である。

家計での消費割合の長期的な変化をみると、1990年の57.2%から2005年の50.5%へと低下した。その後は、ほぼ横ばいとなり、鶏卵の消費量は、家計と業務・加工用がほぼ半数ずつで推移している。

## 2 イフジ産業の事例

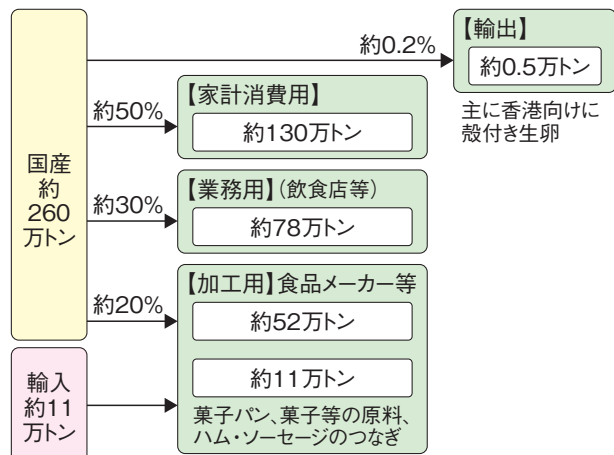
ここで紹介するイフジ産業は、鶏卵加工が

第1図 鶏卵需給の推移



資料 農林水産省「鶏卵流通統計調査」、財務省「貿易統計」  
 (注) 1 2018年度は概算値。  
 2 輸入は殻付き換算。輸出は掲載省略。

第2図 2017年の鶏卵の家計、業務・加工用の需要量(推計値)



資料 農林水産省「食肉鶏卵をめぐる情勢」(2019年8月)

主要業務で、売上構成は液卵が8割、凍結卵が2割弱である。同社では、自社の液卵製造量が、国内製造全体の約1割のシェアを占めるとみている。

一般に、鶏卵生産量のうち10~15%が過小卵等の家庭向け規格に適さない規格外卵である。これらを、液卵、凍結卵の原料として主に用いている。同社は、鳥インフルエンザ等の発症リスクを勘案し、仕入先となる採卵養鶏の経営体を全国に分散させ、基本的に通年

契約により購入している。

工場は、4か所(茨城、愛知、京都、福岡)にあり、工場毎に定期的(毎週特定の曜日)に仕入先から調達している。

生産量が少なく高卵価の時期は、必要量確保のために規格外だけでなく通常卵も購入するという。安定調達のために、スポット的な通常卵の購入を避けることが重要と考え、調達量の一部について、14年から特定の仕入先と通常卵も含めた通年での全量買取を始めた。

### 3 液卵の種類と販売先

食品メーカーでの液卵利用のメリットとして、割卵の手間を省くことによる作業効率の向上、保管スペースの削減等が挙げられ、液卵を多く用いる製菓、製パンメーカーは、一般的に自社での割卵ではなく、液卵を購入してきた。

同社の販売先は、製菓、製パンメーカーを中心に、マヨネーズや総菜メーカー等と様々である。第1表のように、砂糖調味済みの全卵・卵黄、メレンゲのための卵白等と様々な商品を提供している。また、未殺菌液卵も取り扱っているが、注文の多くは殺菌済みである。

納品は、専用タンクローリーやタンクまたは注文量に応じて様々なサイズ(1~16kg)の容器で対応している。

消費期限は、殺菌液卵の場合、製造日から4~6日である。鶏卵消費は例年4~9月に落ち込む傾向がある。そこで、液卵を冷凍し、保存性を高めた凍結卵(賞味期限1~2年)を夏場に製造し、冬場の需要期等に出荷することで、同社は需給のアンバランスを調整している。

(注)総務省の家計調査等を基にした、一人1日当たりの家計用と業務・加工用の鶏卵消費割合(推計値)による。データの出所は、北海道農政部(2019)「北海道の採卵鶏をめぐる情勢」。

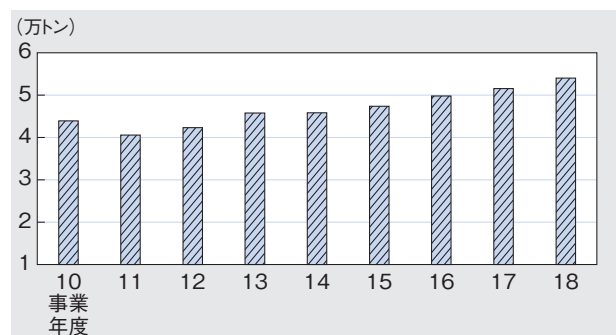
第1表 イフジ産業の液卵の主な種類と用途

種類	殺菌の有無	主な用途
全卵	ホール	ケーキ、シュークリーム、パン、洋菓子、和菓子
	全卵	パン、ビスケット、玉子焼、玉子豆腐、茶碗蒸し
	加糖全卵	ケーキ、洋菓子
卵黄	卵黄	洋菓子、和菓子
	加糖卵黄	洋菓子、和菓子
卵白	卵白	練製品、洋菓子、和菓子

資料 イフジ産業Webサイト

(注) ホールとは割卵したままの未かくはんのもの。

第3図 イフジ産業における液卵等の販売数量の推移



資料 イフジ産業「株主通信」

(注) 数量は液卵・凍結卵等の合計。

### 4 拡大する液卵需要

同社の鶏卵加工事業における販売数量は、04年から12年にかけてほぼ横ばいであったが、13年以降、液卵を中心に、増加に転じている(第3図)。

同社によると、コンビニエンスストア、中食での総菜、冷凍食品等の需要が拡大するなかで、品揃えの充実と積極的な営業活動により需要を取り込めたことが増加の一因と考えている。また、飲食店等の調理現場での人手不足から、割卵作業が困難となり、液卵利用が広まったことも影響しているとみている。

同社では、人手不足を背景とした、殻付き卵から液卵へのシフトが今後も継続すると見込んでいる。このように液卵需要が拡大するなかで、生産量や価格が大きく変動する鶏卵をどのように安定的に調達していくのか、今後の展開に注目していきたい。

(はせがわ こうせい)