

八戸地域の拠点網再編へ

プライフーズ 処理、加工工場整備

ブロイラーの生産や鶏肉加工品の製造、販売を手がける「プライフーズ」(八戸市)が、八戸地域にある拠点網を再編し、鶏の処理工場と加工食品工場を新たに整備する計画を進めていることが4日、分かった。処理工場は3年以内、加工工場は5年以内の整備を目指す。少子高齢化により多様な産業で人手不足が顕在化する中、大規模な設備投資で省力化を図る考え。藤井伸一社長は取材に「30年先もこの地域で事業を継続していくため、かつてない規模で省人化と生産性向上の取り組みを進めていきたい」と意欲を示す。(渡部優、松原一茂)

省力化へ大規模投資

鶏を解体し、部位ごとに全国4カ所にある。加工工場を解体し、部位ごとに全国4カ所にある。加工工場は現工場は八戸市、三沢市、五戸町、二戸市の北奥羽地方に道伊達市、広島県三原市の計6カ所を展開する。

藤井社長によると、新工場の立地場所は八戸から半径20キロ以内を軸に、一定の雇用が確保できるエリアから選定する。既存工場の統廃合を検討しているが、主力である三沢の工場は今後



「かつてない規模で省人化と生産性向上の取り組みを進めたい」と語る藤井伸一社長



八戸市のプライフーズの本社

も活用する方向。現在の雇用は維持する方針。

藤井社長は人材確保の現状について「人口減少や少子高齢化で確保しにくい環境になっている。省力化、省人化を実現する技術を積極的に導入することで、この地域での事業継続を図っていく」と説明する。

新工場の建設では、生産工程の見学や調理体験ができるコーナーの導入も視野に入れる。「加工の現場を見てもらうだけでなく、子どもたちがプライフーズの商品で調理を体験できるように設備も内包したい」と話す。

同社は2021年、三沢に細谷プロセスセンターを新設。同じ敷地内には処理工場があり、鶏肉の鮮度を保ったままパッケージ化して出荷し、小売店に「産地パック製品」として提供するなど、一貫生産体制の構築を強化している。

健康志向の高まりを背景に、鶏肉の需要は増加基調にある。胸肉やささみ肉を蒸して味付けした「サラダチキン」は人気を博し、業界のヒット商品となった。

藤井社長は「手頃な価格で良質なタンパク質を摂取できる鶏肉の消費は、今後も堅調に伸びていくだろう。工場の再編、新設は大きなプロジェクト。具現化に向けて内容を詰めていきたい」と語った。

デーリー東北新聞社が企画した地元企業のトップへのインタビューにおいて藤井社長の記事が同紙1面に掲載されました。

インタビュー内容は下記3項目を中心に行われました。

- ・設備投資を含んだ今後の事業展開
- ・業界全体の現状や鶏肉需給状況と見通し
- ・企業としての戦略やビジョン