

株式会社秋川牧園

所在地

〒753-0303 山口市仁保下郷 10317
TEL: 083-929-0630

代表

秋川 正

H P

<https://www.akikawabokuen.com/>

●会社沿革

- 1972年 仁保で個人創業
- 1979年 法人化して、秋川食品株式会社を設立
- 1993年 株式会社秋川牧園に社名変更
- 2018年 直売店をリニューアル
- 2023年 新配送センター着工



秋川牧園
そだてる、つくる、たべる

今月号では、安心安全な食べ物づくりのパイオニアで、昨年創業50周年を迎えられた株式会社秋川牧園の秋川正代表取締役社長にお話を伺いました。

●会社概要

秋川牧園では「安心安全な食べ物づくり」を念頭に、鶏肉、豚肉、牛肉、牛乳、鶏卵、野菜と幅広く生産し、その素材を使った加工品の製造や、商品を消費者の元へ直接お届けする直販事業を手掛けています。

創業年は現在会長を務める父（秋川實氏）が個人創業した1972年ですが、秋川牧園の原点は昭和初期、私の祖父にあたる秋川房太郎氏が中国に単身で渡ったことに遡ります。大連の郊外に「秋川農園」を創設し、りんごを中心に野菜を育て、牛を飼って乳を搾り、チーズをつくり、鶏や豚を飼い、ブドウを栽培してワインを造り、理想の農業を求めて活動していました。

父も12歳までそこで過ごし、当時の豊かな農園での生活が原体験としてあるようです。

創業した1970年頃は水俣病やカネミ油症事件といった公害問題が起こったり、牛乳から高濃度の農薬が検出され食の汚染が注目されたりするなどしていました。父自身の原体験と食の安全性に疑問の生まれた時代背景が合わさり、健康で安全な食を作ることを目指して秋川牧園はスタートしました。



代表取締役社長 秋川正氏

●特徴① 「口に入るものは間違っはいけない」、安心安全の食づくりを

祖父が「秋川農園」を運営していた頃、父に向かって「口に入るものは間違っはいけない」とよく言っていたそうです。この言葉は、「生産者が人の命に直結する食づくりを担う者として持つ責任は重大だ」という生産者に対する戒めだと思っているのですが、共感してくださる消費者の方も多く、今でも理念に掲げ、大事にしている言葉です。

秋川牧園は鶏卵の生産から始まり、今では加工品の製造から直販と、事業の幅を広げています。生産者にとって「つくること」は当然大事なのですが、「いかに食べてもらうか」ということも重要だと考えています。良い形で食べていただかなければ、農業は完結しません。食べてくださる皆様と健康的でサステナブル（持続可能）な暮らしを共につくっていきたいという想いがあるので、つくる品目を増やし、宅配へと広がっていきました。

安心安全の食づくりは、鶏や牛、豚へのえさづくりから始まっています。輸入に頼らざるを得ない状況もあるのですが、遺伝子組み換えのものが広がっていることや、世界情勢で安定調達に影響が出ていることも考えると、本当に大事なものはある程度地元で作れるようにしておく必要があると思います。秋川牧園は、約14年前から地域の農家の方と協力して飼料専用の米の生産に取り組んできました。主に山口県の北部（萩・むつみ）や南部（秋穂二島・名田島・秋穂）の農家の皆さんとチームを組んで飼料用米の栽培技術を磨きながら生産にあたっています。

飼料用米を生産する農地は今年の時点で155ヘクタールにまで広がりました。生産者の方には秋川牧園で肥料用に発酵させた鶏糞を使ってもらっています。使った分だけ化学肥料を削減できており、飼料の生産から鶏の育成まで循環できるようになっています。

また安心を提供するため、鶏卵から牛乳、鶏肉、野菜、加工品など、秋川牧園から出している商品は定期的に放射能測定を実施しています。2011年の福島原発事故が起こって以来、継続していることです。



鶏にとって心地いい環境が守られる開放型鶏舎

●特徴② ブランド＝“直接選ばれる力”を磨く

ここ7～8年で、「秋川牧園」というブランドづくりにも向き合ってきました。それまではイメージ作りというより、食べてくださる方と直接関係を築く方に重きを置いていました。しかし、直販事業を1つの柱にしていきたいという思いがある中で、既存のお客様を大事にしながら、秋川牧園を直接選んでいただける力を育む必要があると考えたわけです。

ブランドづくりのために、パッケージデザインの統一や想いが伝わるようなホームページへの刷新、商品力の向上など様々な課題に取り組んできました。2020年には会社のロゴも新しくしました。

また、昨年には第43回食品産業優良企業等表彰の食品産業部門・経営革新の部で農林水産大臣賞と、ドイツのデザイン賞「German Design Award 2022」で金賞を受賞しました。ブランドづくりに取り組む前までであれば応募に至っていなかったと思うのですが、秋川牧園を知ってもらおうきっかけやアピールになるかと考えて挑戦した結果、これまでの取り組みやブランディングデザインを評価していただくことができました。

近年は秋川牧園のCMも流しています。秋川牧園は、地域の皆さんに知ってもらえているようで、まだよく伝えきれていないこともたくさんあります。そこで、CMも活用して、鶏肉や卵だけでなく、牛乳やその他加工品まで幅広く生産していることや、宅配もしていることを広め、そしてオリジナルソングで秋川牧園の思いも伝えられるようにしています。

ブランドづくりを進める中で、直売店のリニューアルもしました。元々は、社員が自社の商品を気軽に食べられる機会がほしいという意見をもとに設置されたので、簡素な施設でした。しかし、規格外の卵を低価格で買えることが口コミなどで広がり、一般のお客様もたくさん訪れられるようになったのです。おしゃれなお店にして売り場を広げたり、ソフトクリームの提供を始めたりました。秋川牧園と消費者の方を繋ぐ接点として、とても良い役割を果たしてくれていると思います。



直売店の外観



店内の様子

●今後の展開 サステナビリティを追求

秋川牧園のサステナブルな取り組みの本丸は、エネルギーと餌の原料だと思っています。飼料用米の生産は行っていますが、餌の原料のおよそ7割はまだ輸入したトウモロコシや大豆で賄っています。容易なことではありませんが、餌はできるだけ地域内で育てた国産のものを使って自給率を上げ、エネルギーは再生型のものに切り替えていくことにも取り組みたいと思っています。

また、宅配自体は創業間もない頃から取り組んでいて、最初は山口市内から始まり、2000年には大阪事業所を開設して関西地域への自社便での配達も開始、インターネットが普及してからは全国へと広がっていきました。

会員数が増えたため、直売所の裏側にある既存の配送センターは手狭になっています。直販事業をさらに伸ばすにはシステムや商品力など様々な課題があり、そのうちのハードの問題を解決するため、自社敷地内で新センターの建設を進めているところです。年内の稼働を予定しています。

秋川牧園は自社で様々なものを加工・製造してきました。自社冷凍食品工場ではチキンナゲットなど、年間100種類以上をつくっていて、2015年にはヨーグルトの自社製造を始め、2020年には直売店の側にスイーツ工房を新設してプリン製造を開始しています。

今後もしっかり責任を持って現在販売している商品の質を深めながら、よりよい生産、よりよい加工ができるように品目の幅を広げていきたいです。安心安全であることは前提に、美味しさもより追求していきたいですね。「秋川牧園のものはどれも美味しいな。なんで全部美味しくできるんだろう？」と皆様に言っていただけるレベルを目指していきたいと思っています。

