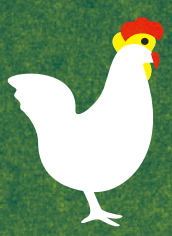
あなたの農園、秋川牧園

Your Farm

AKIKAWA FARM Story



もしあなたが農家で、自分の家族のために鶏を飼い、
野菜を作るとしたら、どんな食づくりをするでしょうか?
きっと、農薬を使ったり、暗い鶏舎に鶏を
ぎゅうぎゅう詰めにしたりはしないのではないでしょうか?
たとえ手間やコストが多くかかるとしてもです。
秋川牧園は、そんな家族を思うあなたと同じ考え方、同じ気持ちで食をつくります。
家の玄関を開けたら、すぐそこにあなたの畑があるのと同じように、
秋川牧園は“あなたの農園”として存在していたい。
その思いをYour Farmという言葉に込めています。

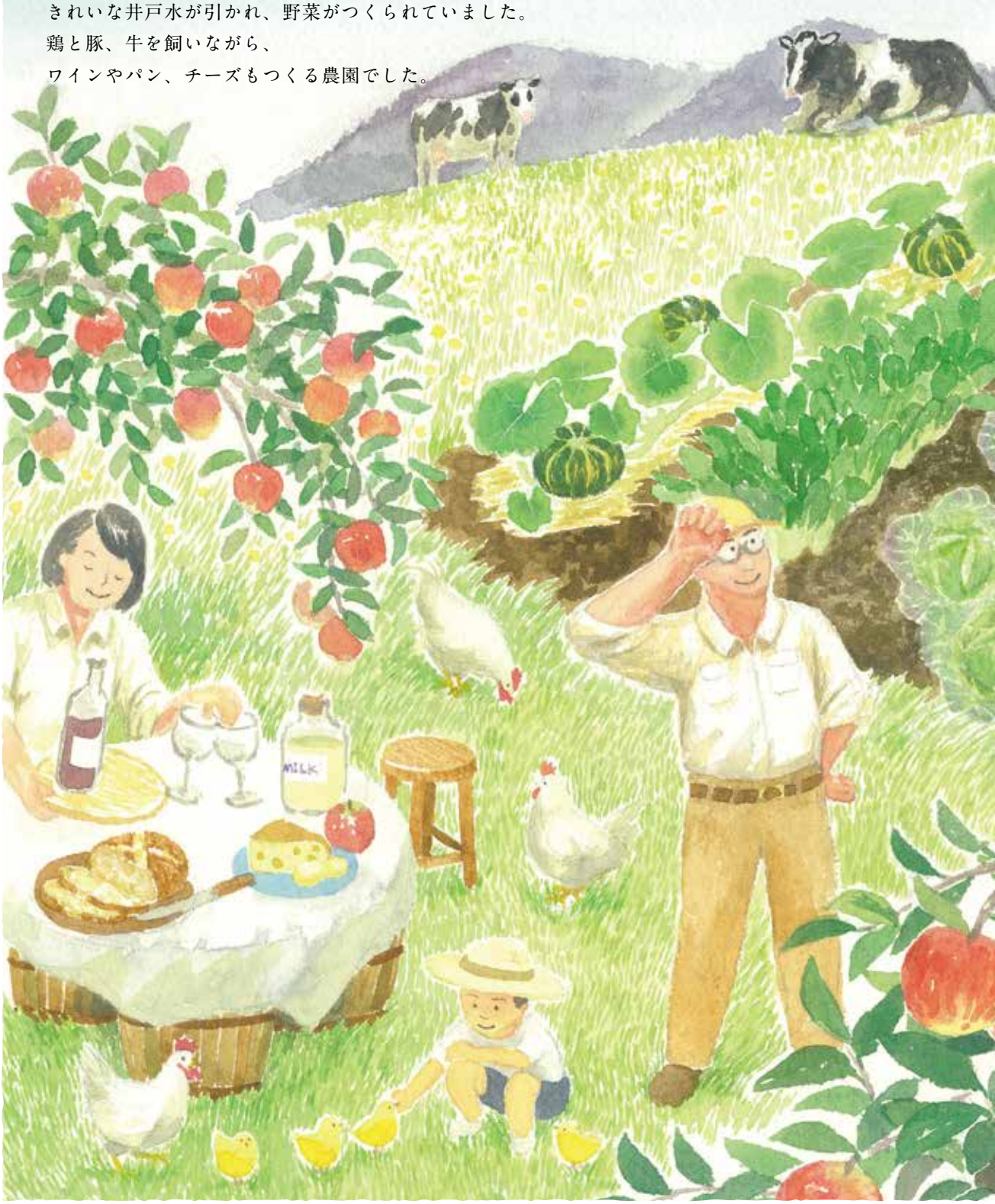
AKIKAWA FARM Story

秋川牧園のおもい

“あなたの農園”ができるまで

むかしむかし、あるところに、
とってもすてきな農園がありました。

そこにはたくさんのりんごの木があり、
きれいな井戸水が引かれ、野菜がつくられていました。
鶏と豚、牛を飼いながら、
ワインやパン、チーズもつくる農園でした。



農園の主は、秋川房太郎といいます。
今から約90年前、中国の大連でのことでした。

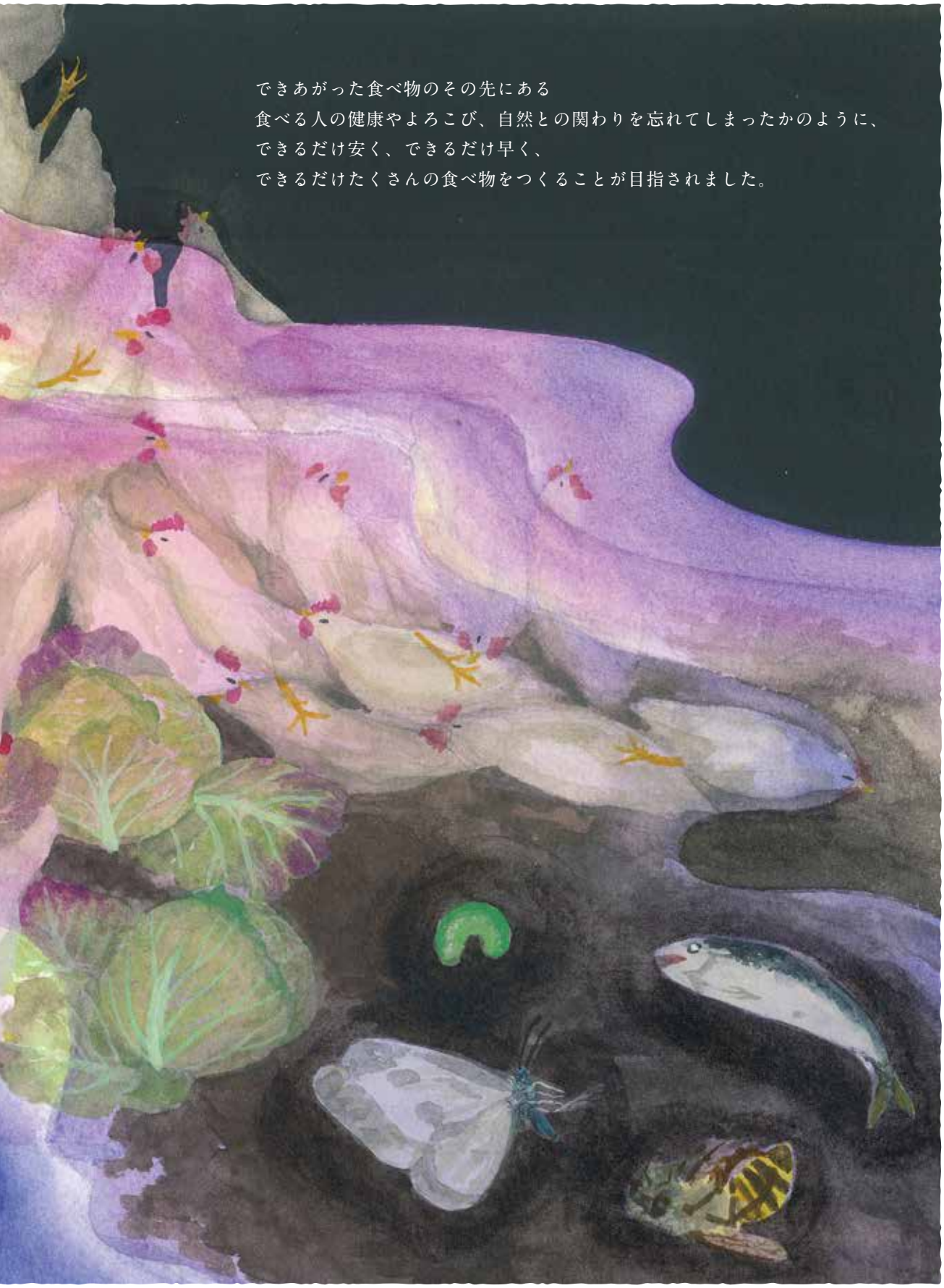
房太郎は言いました。
「食をつくる農業者は、人の命を担う責任があるのだから、
間違ったものをつくるようなことがあってはいけない。」

では、それから数十年後、高度成長期を迎えた日本の「食べ物づくり」は、
いったいどのようなものだったのでしょうか。

公害が社会問題になり、さまざまな農薬が使われては禁止され、
その毒は無くなることなく食べ物の中に残り、
それを食べた動物や人のからだの中に溜まっていきました。

雨で流れた農薬は土や水を汚し、たくさんの昆虫や魚が死にました。

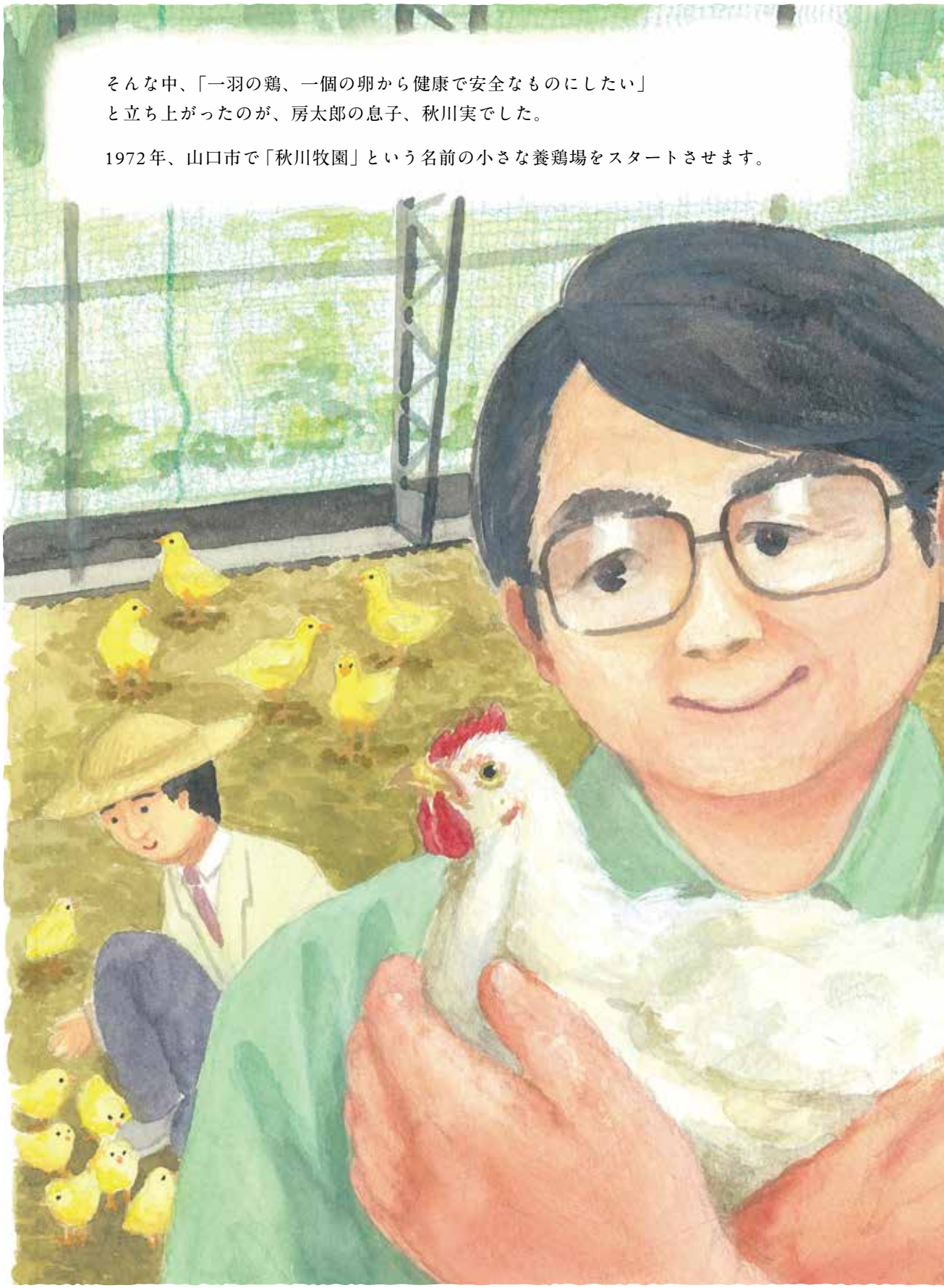
長く保存し、おいしく感じさせるための物質が、
食べ物にたっぷりと加えられるようになりました。



できあがった食べ物のその先にある
食べる人の健康やよろこび、自然との関わりを忘れてしまったかのように、
できるだけ安く、できるだけ早く、
できるだけたくさんの食べ物をつくることが目指されました。

そんな中、「一羽の鶏、一個の卵から健康で安全なものにしたい」
と立ち上がったのが、房太郎の息子、秋川実でした。

1972年、山口市で「秋川牧園」という名前の小さな養鶏場をスタートさせます。



たくさんの薬品が食べ物づくりに使われていた当時から、
秋川牧園では「からだに入る化学物質をいかに減らすか※1」というテーマに
全力で取り組んできました。

卵やお肉の中に農薬が残るリスクを減らすための飼料※2をつくったり、
薬を使わずに鶏を育てることにチャレンジ※3したり、
収穫後に農薬をふりかけられていないとうもろこしを求めて※4、
アメリカ中の農園を訪ねたこともあります。

たくさんの研究を重ね、新しい方法をあみ出し、
「難しいこと」や「できないこと」を、
ひとつずつ「できること」に変えていったのです。

創業からおよそ50年、日本の食をめぐる問題は今もまだ山積みです。

次々に新しい農薬や技術を使用した作物が生み出され※5、
当たり前のように家庭の食卓に並ぶまでになりました。

いま、秋川牧園が目指すのは、安心・安全な食べ物をただ「つくる」ことではありません。

同じ考えを持ったたくさんの仲間とともに
作り手が安心・安全な食べ物をつくり続けることができ、
みんながそれを食べ続けることができる仕組み※6そのものをつくろうとしています。

人の口に入る食べ物が、健康であること。
水や土、動物にやさしいこと。
食べるとおいしくて、幸せな気持ちになること。

秋川牧園はこれからも、
房太郎が大連に拓いた、あの「とってもすてきな農園」のように、
自然と共生し、食べてくださる人の
笑顔と命を育む農業を追求し続けます。

安心・安全な食べ物づくりのパイ

創業（1972年）～1980年代

◎キーワード2

「卵やお肉の中に農薬が残るリスクを減らすための飼料」(⇒P. 7)

植物性主体飼料の開発

食物連鎖の過程で濃縮された残留農薬が、飼料に含まれる肉骨粉、魚粉、油脂などを通してお肉や卵の中に残ってしまうのを避けるために、秋川牧園ではそのような動物性の原料を含まない「植物性主体飼料」を開発しました※。鶏は本来、動物性の飼料を与えなければ生産性が大きく低下するため、大変画期的なことでした。肉骨粉などが含まれないことで、結果としてお肉などのおいしさにもつながっています。

※一部の採卵鶏においては、カロリーを補う目的で、若干の魚粉を与えております。

◎キーワード3

「薬を使わずに鶏を育てることにチャレンジ」(⇒P. 7)

無投薬飼育※

一般的な養鶏場では、コストを抑えて効率よく鶏肉を生産するために詰め込み飼育が行われています。そのような環境では病気が発生しやすいため、数種類の抗生物質を飼料に混ぜたりして鶏に与えます。

秋川牧園では、十分なスペースを確保し健康的な環境を整え、実に80項目以上の改善や開発をすることによって、従来では不可能とされていた若鶏の無投薬飼育に成功しました。これは、抗生物質が効かない耐性菌の発生を予防するほか、動物福祉の観点からも非常に重要な取り組みです。

※ワクチンにおいては、病気予防の目的で必要最低限の範囲で使用しています。

◎キーワード1

「からだに入る化学物質をいかに減らすか」(⇒P. 7)

栽培期間中、 化学合成農薬・化学肥料不使用

野菜はつくる品目も病気や害虫の種類も多様であり、自然から受ける影響も大きいため、農薬を使わず栽培することは今も簡単ではありません。また、化学肥料は作業が効率的になる反面、土の微生物を減らしたり、硝酸態窒素が野菜に多く残留するリスクが高くなります。

秋川牧園では、栽培期間中、殺虫剤、殺菌剤、除草剤などの化学合成農薬及び化学肥料を使用せずに野菜を生産しています。その基本は土づくり。自社の畜産で発生した畜糞をしっかり発酵させた堆肥を農地に循環させます。その他にもネットや天敵の利用による防虫、苗の自社生産体制の確立、太陽熱による雑草抑制など様々な技術を活用しています。

オニア 秋川牧園の取り組み

キーワード解説

1990年代

◎キーワード4

「収穫後に農薬をふりかけられていないとうもろこしを求めて」(⇒P. 7)

収穫後農薬不使用（PHF)

ポストハーベスト農薬とは、海外からの輸送中の作物の虫害やいたみを防ぐために、収穫後に使用される農薬です。収穫後の作物に直接ふりかけられるため濃度の高い部分があり、分解もしづらいため、人体への影響が心配されます。秋川牧園は収穫後農薬不使用の原料だけを輸入できるルートを、提携先の生協と協力する中で、日本でいち早く確立しました。秋川牧園の飼料に使っているとうもろこしは、全て収穫後農薬不使用です。

＜参考＞ポストハーベスト農薬の散布をしている様子

アメリカでの農園視察。現地のとうもろこし生産者の皆さんと

2000年代

◎キーワード5

「新しい農薬や技術を使用した作物が生み出され」(⇒P. 8)

遺伝子組み換え混入防止管理

遺伝子組み換え混入防止管理とは、作物を生産・流通する過程で遺伝子組み換え原材料の混入を防ぐためしっかりと確認・管理することです。遺伝子組み換えをした食品は、まだ人体への安全性の確認が十分でないと考えています。また、この世に無かったはずの作物を人間の都合で作り出すことは、将来生態系に大きな悪影響を与えかねません。秋川牧園は遺伝子組み換え技術の使用に反対し、飼料の原料となる作物や加工品の原材料に使用される大豆や小麦なども、遺伝子組み換え原材料の混入を防ぐため分別生産流通管理したものに特定しています。

2010年代

◎キーワード6

「作り手が安心・安全な食べ物をつくり続けることができ、みんながそれを食べ続けることができる仕組みづくり」(⇒P. 9)

飼料用米プロジェクト

牛や豚、鶏の飼料になる特別なお米のことを「飼料用米」といいます。秋川牧園では、飼料用米の生産と利用を通して、地域循環の仕組みをつくることにチャレンジしています。具体的には、自社で育てた飼料用米を鶏に与え→お肉や卵を生産し→その糞を堆肥にして→野菜や飼料用米を育てる田んぼの肥やしにしています。

飼料の自給率を上げるこの取り組みは、世界的な食糧不足リスクが懸念される中、作り手が安心・安全な食べ物をつくり続けることができ、みなさまがそれを食べ続けることができる仕組みづくりの基盤となるものです。

飼料用米生産者の皆さんと

Your Farm

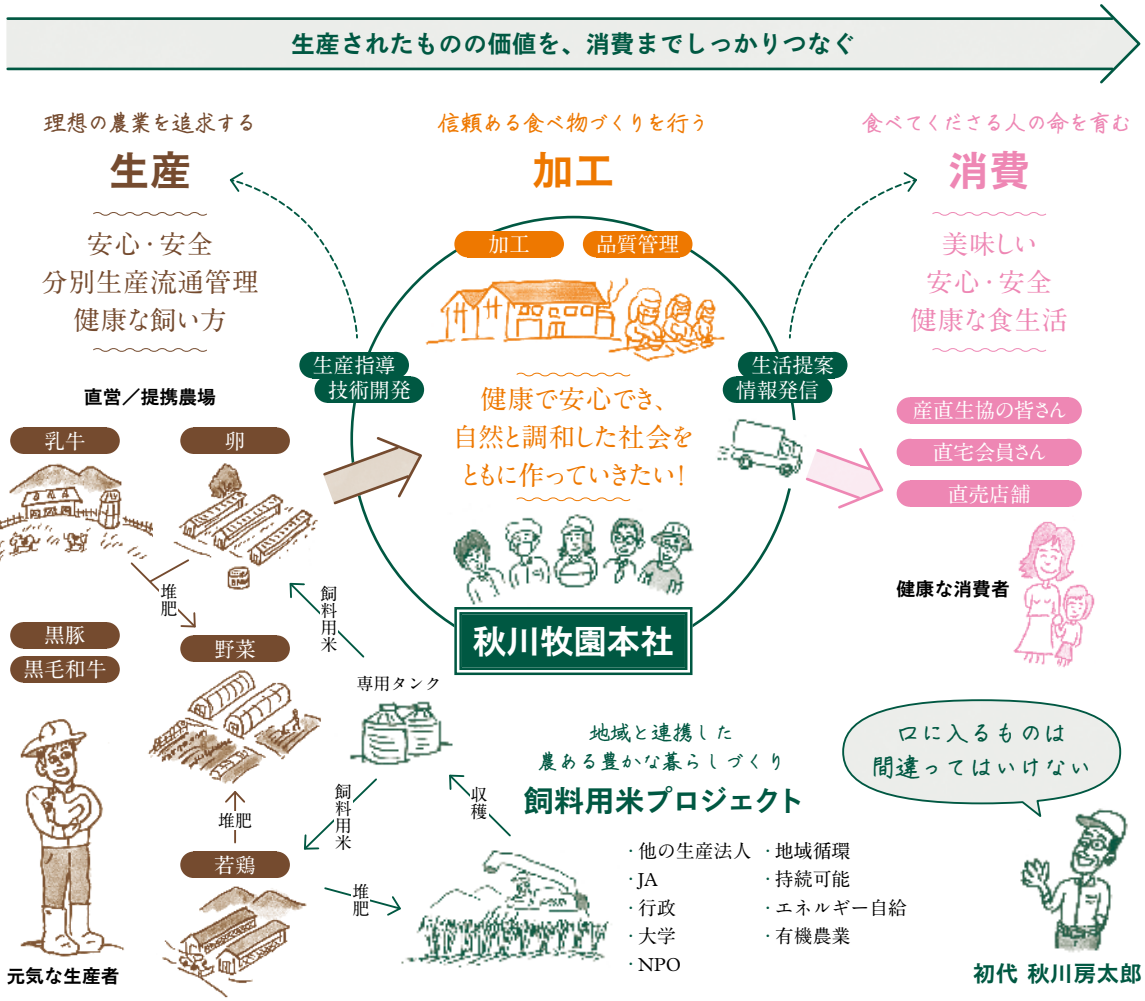
“あなたの農園”

私たちの“あなたの農園”には、「家族の命を育む食づくりを行う」だけでなく、「健康で安心でき、自然と調和した社会をともに作っていきたい」という思いが込められています。

生産現場では、直営生産だけではなく提携する農家の方々も重要な役割を果たしています。個人のもつ良さを活かしつつ、規模の小さい農家では困難な加工・開発・販売などの分野を、秋川牧園がネットワークのセンターとして機能分担しています。また消費者のみなさまに向けては、健康のための食生活提案などにも取り組んでいます。

生産から加工、そして消費。“あなたの農園”から“あなたの食卓”に届くまで。私たち秋川牧園はそのすべてを全力でサポートします。

秋川牧園のしくみ



Your Farm

生産

“あなたの農園”ってどんなところ？

鶏肉、卵、牛乳、野菜、豚肉、牛肉……
秋川牧園の食べ物はどんな人がどうやって作っているの？
生産現場を作り手の思いとともにご案内します。

若鶏

福岡県京都郡みやこ町
中原農場

いちばんの仕事は
鶏に『心地いい』と思ってもらうことです。

中原正さん

「鶏はとってもデリケートで少しの環境変化や大きな音でもストレスを感じます。病気はストレスが作りますので、鶏にとって快適な環境づくりを大切にしています」

そう話すのは、福岡にある秋川牧園の登録養鶏場『中原農場』の中原正さん。秋川牧園は“食の安全”という意識がまだなかった時代から、畜産物の残留農薬に注目するだけでなく、不可能と言われた無投薬飼育に挑戦し実現しました。

徹底した衛生管理をはじめ手間ひまのかかる飼育方法ですが、中原さんは「飼育していて気持ちがいい」と言います。

「いちばんの仕事は鶏に『心地いい』と思ってもらうことです。開放的な鶏舎で自然の光や風を取り入れながら、悪臭のない環境を維持します。鶏舎に入ると清々しい気持ちになりますし、何より鶏に対して後ろめたさがありません」

それは消費者に対しても同じだと中原さんは言います。

「すし詰めの環境で育った、薬漬けの鶏を食べたくないじゃないですか。自分が食べたい！と思うものをお届けできることは生産者にとって最大の喜びです」

卵

山口県山口市
篠目三谷農場

健康な卵は
健康な親鶏からしか産まれません。

藤重亨さん

秋川牧園の直営鶏卵場『篠目三谷農場』。農場長の藤重亨さんは言います。「ここには約10万羽の鶏が暮らしています。鶏舎ごとにお世話をする人が決まっていて、毎日様子を見て回り、卵を集めています。我が子みたいなものです」

藤重さんは秋川牧園に入社する前、ブロイラーの会社に長年勤めていました。「同じ生き物であることを忘れたらいいものは作れません。今まで何百万という鶏を世話してきましたが、これだけは確信を持って言えます」

そんな藤重さんから見て、秋川牧園の飼育方法は理想的に見えたと言います。「無投薬飼育、開放型鶏舎、飼料へのこだわり。最先端でありながら鶏への負荷が少ない。健康な卵は健康な親鶏からしか産まれませんからね、理に適っています」

鶏に与える飼料は原産地を確認し、遺伝子組み換え原材料の混入を防ぐため分別生産流通管理したものに特定。更にとうもろこしは収穫後農薬不使用。残留農薬が心配される動物性飼料（肉骨粉や油脂）も使用していません。

「卵の風味を損なう要因にもなりますからね。飼料用米やとうもろこしを中心とした植物性主体の飼料を与えています。一つ一つ丁寧に安心安全を追求していくと、自然と食べ物は美味しくなるんです」

乳牛

山口県萩市
むつみ牧場

追い求めているのは質。
安心して味わえる、牛乳本来のおいしさです。

手嶋弘貴さん

秋川牧園の直営牧場『むつみ牧場』の飼育方法は、牛舎に牛をつながず、自由に歩き回れるフリーバーン式。放牧場へも自由に出入りでき、牛は好きな場所で餌を食べ、思い思いの場所で眠ります。代表の手嶋弘貴さんは言います。

「行動制限は牛にとってストレスになります。質の高い、健康な生乳を出してもらうには、自由気ままに過ごしてもらうのが一番なんです。うちは量を搾ることが目的ではなく、追い求めているのは質。安心して味わえる、牛乳本来のおいしさです。そのための努力は惜しみません」

搾乳期間に与える飼料のとうもろこし、大豆は遺伝子組み換え原材料の混入を防ぐため分別生産流通管理したものに特定、更にとうもろこしは収穫後農薬不使用（PHF）。牧場周辺で育てている牧草は栽培期間中、化学合成農薬・化学肥料不使用の徹底ぶり。搾乳も一頭ずつ、乳房をきれいな布で丁寧に拭いてから行います。手嶋さんは現在、さらなる飼料の自給を目指して奮闘中です。

「牛が食べるものは、めぐりめぐって人の体に入ります。安全安心な飼料がこれからも安定的に手に入るとは限りませんからね。そうしたリスクに真っ先に取り組むことは、秋川牧園の使命だと思っています」

野菜

山口県山口市・萩市
ゆめファーム

日課みたいなもので
畑を見ないと落ち着かないんです。

村田洋さん

秋川牧園の直営農場『ゆめファーム』では、北は萩市、南は山口市秋穂にある広大な畑で年間50種類以上の野菜を育てています。責任者の村田洋さんはほぼ毎日畑に足を運びます。「日課みたいなもので畑を見ないと落ち着かないんです」

ゆめファームの主力畑のひとつがある、萩市むつみ地域は標高300mの山間にあります。火山灰土で水はけが良く、寒暖差があるため野菜の栽培に適していると村田さんは言います。

「もう10年以上前の話になりますが、この土を見て、秋川牧園が秋川牧園であるための“理想の農業”がここならできると確信したんです」

秋川牧園の野菜はすべて栽培期間中、化学合成農薬、化学肥料不使用。土づくりも鶏糞や牛糞などの有機堆肥のみで行っています。

畑それぞれの風土に合った野菜を育て、安定した有機栽培が可能になったものの「今も試行錯誤中」と言います。「農薬を使わず野菜を栽培することは簡単ではありません。リスクも手間ひまもかかり、効率とは無縁の世界。収益化の課題は常にあります。それでも秋川牧園は農業の会社です。私たちがやらないで誰がやるんだという気持ちで取り組んでいます」

黒豚

産まれたばかりの
子豚を見ると親になる。

山崎泰司さん

福岡県糸島市

山崎農場

海を望む丘の頂上にある『山崎農場』。山崎泰司さんを中心に、ご両親との家族経営で黒豚を育てています。種類は豚肉の中で最上級といわれるバークシャー種。性格が繊細で、生まれる子豚の数、豚の大きさ、成長する速度、どれをとっても他の品種と比べ劣るため、育てる農家が少ない希少な豚です。山崎さんは言います。

「養豚は人工授精から出荷まで、一生の面倒を見ます。出産はほぼ毎日のことで、始まったらつきっきり。難産になると半日かかる時もあります。豚はデリケートで病気になりやすいので、衛生管理も徹底して行います。大変ですが、産まれたばかりの子豚を見ると親になるというか、『よし頑張るぞ！』と自然と思えてくるんです」

黒毛和牛

自然の中でストレスなく
のびのびと過ごしてもらう。

中原勇さん

福岡県京都郡みやこ町

中原農場

「自然に近い形で長期飼育を行っています」と話すのは、鶏肉（P14参照）でご紹介した『中原農場』の正さんの弟・中原勇さん。「育てているのは黒毛和牛です。赤身と脂身のバランスがとれた牛肉本来の自然な旨味を大切にしています。そのために牛が若いときは放牧場に放ち、稲ワラや牧草をしっかり与え、がっしりした骨格を作ります」

牛舎もゆったり広々。敷材は鶏舎から出たふかふかの堆積材。養鶏の無投薬飼育で確立した技術が和牛にも利用されています。「健康な餌を食べ、自然の中でストレスなくのびのびと過ごしてもらう。僕の仕事はあくまでそのお手伝いです」

Your Farm

加工

“あなたの農園”の台所

チキンナゲット、からあげ、冷凍のお肉、ヨーグルト……
秋川牧園の食品はどんな人がどういう思いで作っているの？
加工工場のひとつ、冷凍食品工場と品質管理室の取り組みをご案内します。

冷凍食品

従業員のほとんどが地元のお母さんたち。
慣れた手つきで一つひとつ丁寧に下処理していく。作られる商品は年間100種類以上。

家族の健康を思う皆様と、同じ気持ちで作っています。

「家庭の台所が大きくなったようなもので、家族の健康を思うお母さんやお父さんと同じ気持ちで作っています。だから使う調味料や油なども、家庭にあるようなものだけ。更にその原料や製造工程も確認した上で吟味しています」

そう話すのは、秋川牧園本社敷地内にある冷凍食品工場の河村洋亮工場長。工場で使用されるお肉や卵はすべて秋川牧園で生産されたもの。お肉を切ることから調味料の調合や味付けまで自社工場内で責任をもって行っています。

「秋川牧園の生産者が愛情を込めて育てた食材ですからね。一羽の鶏の全部位を無駄なく使用し、味付けも素材の味を大切にしています」

安心安全へのこだわりは加工現場においても徹底されています。衛生管理はもちろん、使用する原材料はすべて産地や製造元、製造方法を確認しています。例えば、醤油は国産の丸大豆と小麦から作る、杉木桶仕込みの天然醸造醤油です。

「できたてを最新鋭の冷凍機器で急速冷凍し、素材の旨味をぎゅっと閉じ込めます。美味しく、身体にも優しい。消費者の方がラベルを確かめなくても安心していただける信頼のある食べ物づくりを心がけています」

こちらは、同じく本社敷地内にあるミート工場。秋川牧園の若鶏、黒毛和牛、黒豚など、一時処理場から届いた肉をその日のうちに小分け。多くは急速凍結される。

品質管理

放射能検査を行う岡本大輔室長。
生産から加工、消費までの全工程を
見渡し、徹底した品質管理を行う。

秋川牧園の安全安心の根拠は、すべてここにあります。

秋川牧園の安心安全な食べ物づくり。それを縁の下で支えているのが品質管理室です。業務は微生物検査、農場検査、放射能検査、商品仕様書の管理、工場監査など多岐にわたります。岡本大輔室長は言います。

「秋川牧園の安全安心の根拠はすべてここにあります。ただデータや数値は1つの情報でしかありません。大切なのは、問題が出ないようにどう予防するか。万一問題が出たときにどう動けるか。それが私たち品質管理室の最大の仕事です」

秋川牧園では2011年12月、放射能測定室を設置。お肉や卵、野菜や牛乳はもちろん、鶏の飼料やプリンなどの加工食品に至るまで日々検査をしています。

「福島原発事故が起こったその年に、社長のトップダウンで放射能測定を始めました。1検体の測定に24時間以上かかる時もあります。地道な作業ですが、安全はこうした小さな積み重ねの上にしか担保されません。食のあらゆるリスクを回避する。そのためにこれからも様々な角度から追求していきます」

シンチレーション検出器によるモニタリングの様子。放射能検査は毎日12〜13もの検体を測定し、結果は随時ホームページで発表している。

Your Farm

消費

食べ物半分、食べ方半分。

秋川牧園は、生産から加工、そしてその先にある「消費」までを見つめています。
ただ安全な食べ物をつくり続けるだけではなく、食材の選び方や
栄養に過不足のない食べ方について、消費者のみなさまに提案し続けています。

あなたやあなたの大切な家族のよりよい人生にとって、何よりの基盤である「健康」。その「健康」と切っても切れない密接な関係にあるものが、日々口にする「食べ物」です。そしてもう一つ、忘れてはいけないことがあります。それは「食べ方」の大切さです。

良い食生活は『食べ物半分、食べ方半分』です。安心・安全な本物の食材を選ぶことはあくまで「半分」であり、正しい「食べ方」の実践なしに健康の持続は難しいのです。

私たち秋川牧園は、消費者の方を対象に「食べ方」について、SNSや宅配カタログを通して提案しています。またホームページ上では、旬の食べ物をより楽しめる料理レシピを随時発信しています。お母さん向けに作った絵本の中では、食の安全や健康、栄養素とその働きなどについて分かりやすく説明しています。

なぜ農業の会社がここまでするのか？それは、私たちは食べてくださる消費者のみなさまのことを大切な仲間、パートナーであると思っているからです。

私たちは創業以来、「つくる人とたべる人が直接つながり、価値を共有することで本当に健康で豊かな暮らしが実現できる」と考えてきました。生産者と消費者がともに食の安全や食べ物の栄養についての正しい知識を持ち、安心・安全な食べものをつくり続け、利用し続けることこそが社会を変えます。

秋川牧園はこれからも「生産」から「消費」までを見つめていきます。それによってみなさまの健康とよりよい人生に貢献しながら、持続可能な未来を一緒に築いていきたいと考えています。

「口に入るものは間違ってはいけない」
秋川牧園はこの理念のもと、
これまで安心安全な食べ物づくりのパイオニアとして
挑戦を続けてきました。

私たちが考える“理想の農業”は、
“つくる人”と“食べる人”とが、ともに幸せになる農業です。
私たちのいのち、そして土台である自然環境が
いつまでも健やかに育まれていく。

秋川牧園はこれからも「あなたの農園」として、
そんな農業を追求することをお約束します。

代表取締役社長

秋川 正

株式会社 秋川牧園
AKIKAWA FOODS & FARMS CO., LTD.

本社所在地
〒753-0303 山口県山口市仁保下郷10317 番地

TEL
083-929-0630（代表）

設立年月日
1979年（昭和54年）5月25日

株式上場
東京証券取引所 JASDAQ（銘柄コード：1380）

Your Farm
AKIKAWA FARM Story

第1版　2018年1月31日　初版発行
第1.1版　2019年3月　1日
第2版　2020年4月　1日

無断転載・複製を禁ず

AKIKAWA FARM

秋川牧園

株式会社 秋川牧園
〒753-0303 山口県山口市仁保下郷10317番地
www.akikawabokuen.com