

有限会社後閑養鶏園

自社鶏卵を100%使用した卵加工品の開発とブランド化事業



6次産業化事業をはじめたきっかけ

リピーターから高評価のブランドの品揃えを拡大し、さらに進化させたかった。

後閑修司さん・斎藤ゆかりさん

6次産業化認定事業者（平成25年5月31日認定）

農業生産法人

有限会社 後閑養鶏園

〒371-0204 群馬県前橋市粕川町膳535-1

TEL：027-285-4125 FAX：027-285-4263

代表者：後閑希代一 主な事業：養鶏業等



朝採り卵のなめらかぶりんとろける食感。濃厚でクリーミーな味わい
1個 204円



朝採り卵のカスタードプリン
おいしい卵の味わいを最大限にいかし、甘さを抑えたプリン
1個 185円



朝採り卵のしっとりシフォンケーキ
ふわふわなのにしっとりとした、口どけのよいケーキ
直径17cm 1,204円

労力とコストをかけても質を追求

創業者は、群馬の有機農業発展に尽力してきた父・千代壽さん。その志を希代一さん、ゆかりさん、修司さんの兄弟が受け継ぐ。創業の昭和36年から安心・安全が人の身体には欠かせないと考え、有機野菜の栽培やこだわりの養鶏に取り組んできた。鶏は約1万羽の純国産種「さくら」と「もみじ」を飼育している（日本国内の採卵鶏のうち、国産種は5%程度）。飼料には非遺伝子組み換え作物を選択し、飼育は開放型鶏舎でストレスが少ないように伸びびと育て、

効率性より美味しく栄養価の高い卵を提供するためには手間はいいわない姿勢を貫いている。

濃厚さが好評の「千代の厳選卵」は、インターネットでの情報発信が少ないにもかかわらず、すでに口コミで多くのリピーターを獲得した。メイン加工品のプリンやシフォンケーキは、養鶏場に併設する直売所で午後1時から発売されるが、夕方には売り切れることも多いほどの人気だ。

顧客の生の声を聞いて、商品を育てていく

創業時からのモットー「命と健康、おいしさを求めて」は後閑養鶏園ではビジネスの根幹だ。卵だけでなく、約2haの田畑では鶏ふんをたい肥にして無農薬・無化学肥料の栽培に取り組み、虫食い野菜は鶏の飼料に回す。循環型農業の実践である。6次産業化の認定にあたっては、それらの野菜を粉末にして菓子に取り入れる「ベジスイーツ」の開発を企画、今後も積極的に進める予定だ。また、桑



の実、桑の葉、シルクパウダーなどの新食材の開発も視野に入れている。

加工品の販売でひとつの壁は消費者への販売ルートの確保だが、直売所兼加工所を開設し、スイーツと惣菜の販売を予定している。また、個人への宅配やインターネット販売は強化する。中間流通業者を通さないことで、顧客の生の声を収集・分析して、自社ブランドの育成に活用していくことを考えている。

取材後記

千代壽さんは、若い頃から有機農法の必要性を説く講習会を県内各地で開催してきた。オーガニックが流行語になるはるか以前からだ。経済効率よりも安心を優先した農業は現代の大きなトレンドになった。親から子に継承された理念が6次産業化にあたっての「強み」と感じる。