



ブランド化と 循環型農業で挑む

地域の方に定着した直売所には、毎日多くの方が卵を求めて来店。

東海林養鶏場

〒013-0101
横手市平鹿町上吉田字竹原50
TEL 0182-24-0511
FAX 0182-24-3963
<https://shoji-egg.jp/>

代表
東海林 肇 (しょうじ はじめ)



HP



ブランド化と顧客との接点構築で卵の価値を高める

横手市平鹿町で鶏卵生産や堆肥製造を手がける「東海林養鶏場」。かつて5万羽だった飼育数を2万2千羽へあえて削減し、ブランディングや販路見直しを行うことで、小規模ながら以前を上回る高収益な経営体質へと転換を遂げた。同養鶏場では地域資源を生かした循環型農業に取り組んでいる。地元の農家から本来捨てられるはずの粕殻を引き取り、独自の技術で発酵させた高品質な堆肥を製造・販売。その堆肥を使った農家の作物を同養鶏場が運営する直売所で販売するなど、地域連携の輪を広げている。



入荷した卵を洗浄し、割れたり、ヒビが入っていないかを確認。



黄身がないものなども選別し、サイズごとに仕分け作業を行う。

経営理念に「思いやりを循環させ、人と人をつなぎ、幸せに満ちた世界を作る」を掲げ、ブランド卵「黄身の余韻」を軸に直売所や郵便局内での無人販売、ふるさと納税など顧客との接点を多角的に開拓。きめ細やかな顧客対応と確かな品質で全国にファンを広げている。さらに2025年3月には県内の農業分野で初となる経産省の「DX認定」を取得。生産・販売データの管理一元化を進め、持続可能な循環型農業の確立に挑んでいる。

農商工ファンドを活用し未活用資源を商品化

卵そのものの価値向上に加え、規格外資源を活用した6次産業化にも果敢に取り組む。今年度の「あきた農商工応援ファンド事業」に採択され、産み始めに出る小ぶりなSSサイズ卵を生かした「エッグピクルス」の開発に間もなく着手する。毎日約2,000個も出る小さな卵は、相場で決まる安値で取引されがちだ。そこで横手地域で古くから親しまれてきた、小ぶりな卵の甘い酢漬けという食文化に着目。県内の加工業者と連携し、常温流通できる体制を整えることで、自ら価格を設定できる高付加価値な名物商品へと生まれ変わる。



パッキング作業の様子。

「農業の補助金は機械や土地向けが多く、加工品開発は農家が得をしないと思われがち。だからこそ自分が成功事例を作り、規格外品に価値を持たせたい。」と東海林さんは情熱を込めて語る。さらに自身の食感を活かしたタルタルソースや、濃厚な黄身で作るマヨネーズなど、素材を余すことなく使い切る商品展開も構想中だ。

女性スタッフが活躍する職場づくりと秋田の未来へ

こうした改革を推進するのが、30代・40代を中心とした女性スタッフだ。2022年、東海林さんが伴走支援を依頼したデザイン制作会社とともに1年ほどかけて作り上げたのがコーポレートアイデンティティ。それに基づいて進めていったブランディング変更により東海林養鶏場の認知度や印象が向上し、求人に対して比較的若い世代かつ、女性の応募が増えた。また、スタッフに東海林養鶏場の目指すことが浸透し、自発的に動く組織風土が定着した。手書きの「東海林養鶏場通信」の企画立案・発行や直売所の売り場づくり、ノーコードによる出荷システムの構築など、東海林養鶏場のファン目線で作るアイデアが業務改善やさらなる顧客獲得に生かされている。

東海林さんは「売上を伸ばすことで、スタッフが安心して暮らせる給与水準を実現したいと考えている。また、新しいことに挑戦する際には、スモールスタートで販路を先に考え、確実に消費者の方へ価値を届ける取組を続けていきたい。」と語る。

確固たる理念と関わる人々への思いやり、そしてデジタル技術を武器に、秋田の農業の未来を切り拓く東海林養鶏場の挑戦はこれからも続いていく。



毎月発行する東海林養鶏場通信。スタッフが自発的に企画・制作する。