

老舗が挑む、 新たな蜂蜜へのチャレンジ

岐阜県は全国有数の蜂蜜の産地です。蜂蜜には、甘みづけの役割だけでなく、古くから栄養補給や傷の治療などにも用いられるなど、体に良いとされるさまざまな効果が期待されています。
今回は「蜂蜜」。養蜂と蜂産品に関わり二〇年を迎えた秋田屋本店の代表取締役社長の中村浩康さんに、その歴史や今後の展開などをお伺いしました。



株式会社秋田屋本店

代表取締役社長 中村 浩康さん

中村浩康さん四十三歳。令和三年、秋田屋本店の十代目社長に就任しました。

物心ついた頃から、ミツバチが身近な存在。「生き物を大切に」と教えられ育ってきました。

「蜂も同様、巣箱を扱う時も手袋を使用せず素手で丁寧に扱っています。手袋を使うとどうしても蜂の扱いが雑になり、気が付かないうちにつぶしてしまうことがあるからです。刺されると痛いので嫌だなと思うこともあります。それだけ大切にしています」

大学を卒業すると、食品メーカーに三年勤務。

「特に跡を継ぎなさいと言われたことはありませんでしたが、幼少期から祖父や父の仕事に関近にみていたことや、蜂蜜も常に家にあつたことから、知らない間に家

業に携わることを意識してきたのかな、と思います」

その後「これからはインターネットが重要になっていく」という認識から、インターネットに強い広告代理店で四年勤め、マーケティングスキルを身に付けました。そして三十歳になったタイミングで秋田屋本店に入社しました。

創業は江戸時代

明治時代、日本にセイヨウミツバチを使った近代養蜂技術が伝わり、岐阜県は近代養蜂発祥の地と呼ばれるほど養蜂業が盛んになりました。

秋田屋本店は、江戸時代、文化元年（一八〇四年）に初代中村源次郎氏が秋田杉を扱う材木商として創業しました。秋田屋本店では「源次郎」という名が代々受け継

がれ、現在は浩康さんの父であり、秋田屋本店の代表取締役会長が九代目源次郎の名跡を継いでいます。

材木商であった秋田屋本店が養蜂事業に関わりを持つきっかけとなったのは、明治時代。六代目中村源次郎氏の考えによるものでした。

「六代目は岐阜で初めて洋服を着たというくらい新しいものの好きな人だったそうです。新しいことに着手するのには、秋田杉を使って巣箱を製作したことが決め手の一つだったようです」

秋田屋本店はこの時の養蜂器具製造を機に、徐々に養蜂業への関わりを深めていきました。

「岐阜県では標高差のある自然条件を生かし、様々な種類の蜂蜜が生産されています。今は少なくなりましたが、かつては岐阜市内に

「養蜂家の多くは巣箱を貨物に入れて移動していました。ならば、貨物線を使う養蜂家の方々の利便性を考えて、本町にあった店を岐阜駅南口に移転させようということになったのです」

秋田屋本店には、それほどまでに養蜂家と強いつながりができていました。

また浩康さんは、岐阜県で養蜂業が盛んになった理由は、もう一つあると語ります。

「日本の昆虫学の発展に大きく貢献された岐阜在住の昆虫学者で、日本最古の昆虫博物館創設者の名和靖さんに、蜂の生態や性質などの指導やアドバイスを直接受けることが出来たことは、岐阜の養蜂が発展した大きな要素の一つではないでしょうか」

岐阜城楽市に「実店舗」誕生

浩康さんが今、力を入れているのが個人向けの販売ツールの拡張・強化です。

「企業は継続していくことが大切です。そのためには自社のブランド力、発信力をつけていく必要があると感じました。これまでは企業向けの取引が中心でしたがこれからは個人のお客様にも手に取っ

ていただき、需要を広げていきたいと考えました」

そのために強化したのがWEB販売です。しかしWEB上だと伝わらない層があることが気掛りでした。

「年齢の高い方など、ネット環境が身近でない層の方々にも実は需要があるのではないかと、更には蜂蜜に関心の無い方にも蜂蜜のよさを伝えたい、そんな想いがますます強くなっていきました」

そんな想いの中、行き着くのはやはり「対面販売」、実店舗でした。「以前から、『商品を試食したい』という声を多くいただいていた。養蜂発祥の地岐阜の名産として蜂蜜のすそ野を広げたいという想いも強くあり、いつかはどこかに『実店舗』を、と模索していました」

そう考えるなかで、再整備を進めている岐阜公園中心部に新たにできる商業施設「岐阜城楽市」への出店の話が持ち上がりました。「岐阜公園には全国から観光客がいらっしゃいます。秋田屋本店の蜂蜜を岐阜にお越しいただいた多くの方に味わっていただき、自社ブランドを知っていただけたらと思います、出店を決めました」

岐阜城楽市の「はちみつ専門店

秋田屋」では、ソフトクリームにアカシア蜂蜜の他全部で三種類の蜂蜜から選んでトッピングすることが出来ます。

「日本では蜂蜜の利用頻度が海外に比べて低く、日本ではパンやヨーグルトに使う程度でしか利用されないことが多いのですが、実際はすぐいろいろな使い道があります。それは素材の魅力を引き出してくれる食品でもあるからです。料理や美容など、もっと広いジャンルに利用を広げていきたいです」

蜂蜜をもっと身近に、もっと使い方を知ってほしい、そんな浩康さんの想いから始まったブランドが「はちみつDAYS」です。

「コンセプトは『料理に合わせて、蜂蜜を選ぼう』です。トースト専用はもちろん、ヨーグルト専用、コーヒー専用と様々なシーンに合わせたように、開発をしました。トースト専用にはバターと組み合わせたり、ヨーグルト専用にはレモンの風味を加えたりして、素材の良さをより引き立たせられるように試行錯誤しました。いつもの素材にプラスすることで、いつもと違った日常を楽しんでいただきたいと思います」

店舗に並ぶ販売用蜂蜜の試食が

できることはこの店の魅力のひとつでもあります。

品質と信用第一を大切に

「特に教えられたわけでも伝え続けられているわけでもありませんが、世のため人のためという気持ちは代々皆同じ気持ちでいます。その想いはずっと続いていくと思います」

浩康さんの夢は秋田屋本店に代々繋がれてきた蜂蜜商品、なかでも「岐阜ならでは」の商品を更に展開していくことです。

「モノづくりの会社なので、よいものを作ってお客様に喜んでいただくことが大事だと思います。品質、信用、信頼を大切にし、そのうえでブランド力、発信力を強化していくつもりです」

浩康さんは十代目として蜂蜜の可能性をこれからも追い続けます。

