

地域で収穫される野菜やこんにやく芋を使用した加工販売事業

グリーンリーフ株式会社



■6次産業化事業をはじめたきっかけ
高いレベルの商品やサービスを産み出し、お客様に「感動」を届けたい。
澤浦彰治さん

6次産業化認定事業者（平成23年7月19日認定）

農業生産法人
グリーンリーフ株式会社

〒379-1207 群馬県利根郡昭和村赤城原844-12
TEL：0278-24-7711 FAX：0278-24-7077
URL：https://www.akn.jp/
代表者：澤浦彰治 主な事業：野菜作農業等

全国に広がる「消費者への貢献」の思い
赤城山の山麓に加工場、冷凍庫、貯蔵庫、研修寮などを備えた大規模な施設が建つ。コンニャク、漬物、冷凍野菜、低温加熱済み加工野菜を4本柱に、順調に成長を続けるグリーンリーフ株式会社だ。平成4年に有機野菜の生産グループ「昭和野菜くらぶ」への参加をきっかけに、平成6年にグリーンリーフを設立。現在では関連会社として「㈱野菜くらぶ」や「㈱四季菜」など、栽培、加工、流通を役割分担する5社を超えるグループ企業群を群馬、青森、静岡に構築した。

経営理念は「感動農業・人づくり・土づくり」。有機栽培と添加物不使用にこだわるのは、「お客様においしく、体によい食べ物を育て届けたい」という思いからだ。平成12年には、農林水産省の有機JAS規格の認証を受けた。現在では、その理念に共感する人たちと全国でつながり、野菜くらぶ全体の耕作地は450haにまで拡大した。

6次産業としては十分な経験と実績を積み上げてきた。平成23年に県内1号の6次産業化認定を受けたことを契機に、自己資金と補助金・融資とで1億円を投じ、漬物冷凍工場増設や低温調理設備等を整え、販売量拡大に対応してきた。

世界にグリーンリーフの味を届けたい

近年の人気商品は、大根の水分を糖分と食塩で抜いて、上白糖と沖繩の天日塩、天然醸造酢で仕上げた「糖しぼり大根」だ。1年で2・5倍近い販売増を実現した。



農家が造った 有機まるごと芋の丸 (300g)
農家が造った 有機まるごと芋の糸 (300g)
農家が造った 有機まるごと芋の角 (400g)
国産有機 小巻き芋しらたき (6個)
国産有機 精粉小巻きしらたき (6個)
有機栽培 生いもまるごと芋しらたき (200g)
有機栽培 生いもまるごと玉こんにやく (200g)
有機栽培 生いもまるごと芋こんにやく (250g)
農家で漬けた 白菜漬け (250g)
糖しぼり大根 (半割り)



次なる目標としては、海外での展開に注力している。すでにEU各国で、健康・ダイエット食として、パスタの代わりに同社産の糸コンニャクが受け入れられつつある。有機JASやISO22000の認定を受けていることも、有利に働いているという。日本の食文化がどのように受け入れられるのか、澤浦さんの挑戦は続く。

取材後記

経営理念の一つ「人づくり」では、野菜くらぶと協力して「独立支援プログラム」を実施しているという。若者たちの新規就農をサポートし、技術の習得から独立後の経営まで全面的にバックアップしている。すでに実績として、数多くの若者が独立を果たしている。

