

# 「農家が作る旬野菜・果実の調味料及びジュース」の製造・販売によるブランド化事業

## 鈴木アップル園



6次産業化事業をはじめたきっかけ  
パート従業員の年間雇用と  
収益の安定を目指して。  
鈴木政隆さん

6次産業化認定事業者（平成25年2月28日認定）

### 鈴木アップル園

〒378-0325 群馬県沼田市利根町輪組574-1  
自宅 TEL/FAX：0278-53-4946  
リンゴ園 TEL/FAX：0278-53-3473  
URL <https://suzukiappleen.jp>  
代表者：鈴木政隆 主な事業：果樹作農業等



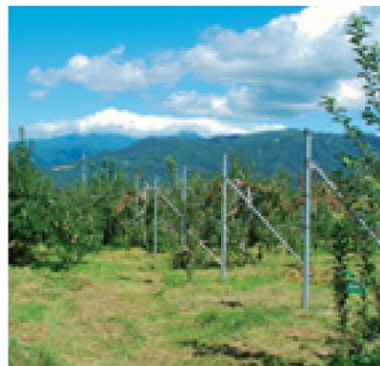
沼田の林檎と野菜のソース  
650円

焼肉のたれ 600円



赤城山の北麓、標高750m。りんごを中心にレタス、キャベツ、トマトなどを栽培している。昭和56年の開園当時から、農業を控えた有機栽培を指向している。親から代を受け継いだ政隆さんも、「土壌検査の結果から足りない成分だけを有機肥料で補うようにしています」と、土地の恵みを最大限に活かした自然循環型の農法にこだわりをもっている。

そもそも加工品作りは  
農家の伝統



「もともと母は自家製味噌を作ったり、料理が得意でした。それに昔の農家は、みんな調理品を作っていたんですよ」と、自然な流れで加工分野に参加していく。B級品を利用したりんごジュースを皮切りに、補助金を活用しながら冷蔵庫、冷凍冷蔵庫、充填機、真空包装機などの設備を導入し、6次産業化への基盤を整えてきた。

夢は100%自家生産  
の農家レストラン

りんご狩りもできる農園ではバーベキューも楽しめる。そこで提供したのが自家製「焼肉のたれ」で、お客の反応を確かめながら商品化に取り組んだ。併せて、ほぼ

### 取材後記

商品パッケージのデザインは、農家にとって不得手な分野だ。本農園では、6次産業化の補助金制度を活用して、デザイナーと相談しながらデザインを決定した。人目につき手にとってもらえる魅力的な容器は、売上げやブランドイメージに直結する大切な要素である。

6次産業化の認定を受けてから「アグリフードEXPO」や「地銀フードフェスタ」等の展示会に出展し、新規販路の開拓に努めてきた。さらに近隣の温泉地観光施設や県内飲食店、地産地消にこだわる小売店、業務用食材問屋などに働きかけ販路拡大を図っていく。将来的には、自然に恵まれ眺望も素晴らしい農園で、「農家レストラン」を開業したいと夢を語ってくれた。