

株式会社尾瀬食品

キクイモと紫花豆を利用した片品村特産品開発プロジェクト



6次産業化事業をはじめたきっかけ

片品エリアならではの商品開発で、地域の農家を牽引したい。

千明初雄さん

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

株式会社尾瀬食品

〒378-0414 群馬県利根郡片品村東小川3553

TEL：0278-58-3395 FAX：0278-58-3228

URL：http://www.oze-kasaku.com/

代表者：千明初雄 主な事業：野菜作農業等



えごまドレッシング

600円

片品産のえごまを使用し
風味豊かなコクと香り



えごまの葉みそ(袋)

500円

えごまの葉みそ(瓶)

500円

はらぺーによ味噌

500円



えごまのタルタルソース

556円



黒酢生姜えごま入り

556円



沼田ICから片品方面に向かう国道120号線沿いにある「ロマンチック街道の駅 加作」は、パリエティに富んだ北毛地域の物産を取りそろえる人気の土産物販売店だ。運営する尾瀬食品では、自社加工もしくは開発した商品100種類ほどを季節に合わせてここで販売している。同社では昭和50年から野菜漬物製造を始め、時代の変遷と共に、多種の漬物、惣菜類、ドレッシングなどアイテムを増やしてきた。開発、加工、マーケティングとすでに多くの経験

長年培った加工技術をさらに磨いて

を積んできた千明社長は「外部専門家の技術指導や地元観光施設とのコラボによる委託製造の増加も試みて、技術力と収益性の向上を目指します」と、展望を語る。



自社による1次産品増産を次のステップに

最近では休耕地を借り入れて、材料となる農産物の生産拡大に努めている。「元々農家だから作業は苦にならないんですよ」と、1日の大半を畑で過ごすこともあるという。「栽培も加工も生産者の顔をアピールすることが今のトレ

ンド」だと考える。6次産業化にともない多くの生産者が作物の買い入れを考えるなか、1次産業の強化を新たに推進するのが尾瀬食品の特徴といえる。臨時社員を含めて、加工販売で15人、耕作作業で4〜5人の雇用を抱えるわけだが、通年での雇用安定と収益力を強化することで、経営の安定を図りたいという。

また現在、低農薬栽培の菊芋と紫花豆を使った商品の開発を進めている。



VOICE

ロマンチック街道の駅 加作 須田有紀子さん

ここには尾瀬片品地区の魅力が詰まっています。尾瀬食品ブランドをメインに多くの食品を取りそろえています。私たちはすべてを食べていますので、女性目線からのアドバイスや説明ができると思います。農産物直売や試食もあるので、お気軽に立ち寄ってください。