

# 赤城深山そばの加工販売とブランド化事業 株式会社赤城深山ファーム



6次産業化事業をはじめたきっかけ  
そば屋に言われる最高のソバ  
を作りたいという思いから。

高井眞佐実さん

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  
**株式会社赤城深山ファーム**  
〒379-1102 群馬県渋川市赤城町長井小川田4610-54  
TEL/FAX：0279-56-7403  
URL：http://akagimiyamafarm.com/  
代表者：高井眞佐実 主な事業：米作以外の穀作農業等



## 赤城深山そば

石臼で丁寧にゆっくり挽いた、  
つながりやすい白めのそば粉  
500g 800円



## 赤城深山そば（田舎風）

赤城深山そばに挽きぐるみの  
そば粉を配合した、香り高い黒  
めのそば粉  
500g 800円



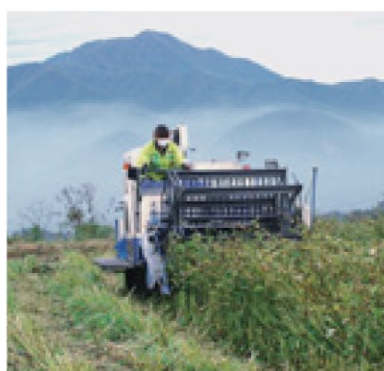
## 赤城深山丸ヌキそば

こだわり抜いて自家栽培した玄  
そばから、外皮のみを取り除い  
た丸ヌキ  
500g 700円

**そば店経営の経験から、  
高品質ソバの二期作に挑戦**

都内で20年以上そば店を経営してきた高井さんは、そば屋目線  
で味と香りを追求したソバを生産  
したいと、平成17年に赤城山麓に  
農地を借り受けて生産を開始した。  
3haほどから始め、遊休農地や耕  
作放棄地を積極的に借り受けて、  
現在では130ha以上にまで拡大。  
中山間地域の課題である里山の再  
生にも貢献している。

畑からは実だけを収穫し、栄養  
素の残るソバ殻は土に還元。抗生  
物質を使っていない鶏糞を肥料と  
した無農薬栽培に取り組み、品質  
を保つための労力は惜しまない。



ソバは収益性が低いため専作に  
向かないとされてきたが、耕作面  
積を増やし、二期作にも挑戦。一  
般的な秋ソバだけでなく、希少な  
夏ソバの栽培技術を確立したこと  
で、「平成23年度全国そば優良生産  
表彰事業」では最高賞の農林水産  
大臣賞を受賞した。そば店主だっ  
た頃から「ソバはナマモノ。傷み  
やすい」ことを実感していた高井  
さん。秋に収穫したソバは、保冷  
庫に入れても夏場には劣化が避け  
られない。その時期に新鮮なソバ  
を提供できれば必ず喜ばれると。  
その狙い通り、鮮度のよい高品質  
なソバは、老舗の高級そば店から  
も高い評価を得た。

**製粉工場を新設し、  
生産者からダイレクトに  
消費者へ**

平成25年には製粉工場を新設し、  
ソバ粉の製造・販売事業をスター  
ト。ソバの末端価格は、農家から  
消費者に届くまでの中間マージン  
に左右される。生産者からダイレ  
クトに消費者に届けることで、価  
値の高い商品を適正な価格で提供  
することを狙った。

これらの取り組みにより、「群馬  
イノベーションアワード2014」で、  
息子の雄基さんによる「農業にお  
ける6次産業化及びソバの専作経  
営」が大賞を受賞。また、「フード・  
アクション・ニッポン・アワード2  
014」でも優秀賞を受賞した。

始めた頃は、だれも本業として  
見てくれなかったというソバの専  
作。「思いがあったから続けられた」という高井さんの言葉が、すべて  
を物語っている。

## 取材後記

「独りよがりにならず、評価は  
消費者に」が成功の秘訣という  
高井さん。数多くのリスクを抱  
えながらも、日本の農業の将来  
を見据えた信念と、何より消費  
者に喜ばれる高品質のソバを  
作るという強い「思い」に感銘を  
受けた。