

# 奥利根野菜で作る漬物・味噌の開発とブランド化

## 奥利根自然菜園株式会社



6次産業化事業をはじめたきっかけ

若者からも農業が魅力的な仕事だと感じてもらえたかった。

茂木清七さん

6次産業化認定事業者（平成26年2月28日認定）

農業生産法人

奥利根自然菜園株式会社

住所：〒378-0024 群馬県沼田市下川田町5488-1

TEL/FAX：0278-24-8785

URL：http://www.okutonesizensaien.jp

代表者：茂木清七 主な事業：野菜作農業等

清七味噌 各800円

おすすめの茶豆、赤大豆で仕込んださくら味噌、白大豆で仕込んだ給食用の味噌

ピン詰め 各600円



「特別栽培農産物」指定の素材で安心の加工品を沼田市の利根川の西側、山を少し登ると大きく開けた畑が広がる。茂木さんはこの地の農家の11代目。大根、枝豆、白菜、トマトなどの露地野菜を「土作りを大切にしたい」と栽培している。農薬や化学肥料を軽減した栽培でお客様に安心安全を提供し、全国規模の生産者団体を通じて安定した販売を確保している。



奥利根自然菜園が本格的に食品加工へ取り組んだのは平成16年。1500万円の独自資金を投じてみそ製造設備を敷地内に建設した。農家であることのプライドと共に、「一般消費者とコミュニケーションを深め、付加価値の高い商品を提供したい」「農閑期にも仕事を確保したい」などが大きな動機となった。

看板商品「清七味噌」でブランド力をアップ茂木社長の名前から名付けられた「清七味噌」は、当初の年間2トンから、現在は8トンまで生産

### 取材後記

茂木社長は、独立を志す若者の研修就労を積極的に受け入れている。また、沼田地域の小学生向けの体験農作業などの食育にも熱心に参加している。農家が活力をもつと、地域経済にも子どもたちの教育にもプラスの波及効果が生まれることを証明している。

量を増やしている。平成22年には、さらに1300万円を投じて味噌蔵と製造タンクを増設している。魅力は生産量が少なくとされる茶豆5割、大豆5割の原材料から生まれる強いコクと香ばしさにある。茶豆と大豆に、瀬戸内海の塩、生産者を限定指定した米麴と麦麴を使い、二冬三夏の間じっくり仕込んだみそは、一般流通品とは明確に違う味わいを形にした。米麴は甘みを、麦麴はコクを、そして茶豆は独特の香ばしい風味をと、無添加手作りみそとして、現在では一つのブランドとして確立している。

このみそを基盤として、新たな商品の発売も始まった。「舞茸味噌」「肉味噌」「山椒味噌」「りんご味噌」などが加工品ラインアップに加わった。さらに調理師の資格をもつ妻の方子さん、みそを使ったプリンや焼き菓子などのスイーツの商品化に取り組んでいる。