

自家栽培コンニャクの加工販売とブランド化 株式会社田口農園



6次産業化事業をはじめたきっかけ
コンニャク専業農家の収支
安定を考えた。
田口満保さん

6次産業化認定事業者（平成26年5月30日認定）

農業生産法人
株式会社田口農園

〒378-0114 群馬県利根郡川場村天神407
TEL: 0278-52-3778 FAX: 0278-52-3776
URL: <http://www.taguchi-nouen.com/>
代表者: 田口満保 主な事業: 野菜作農業等

こんにゃくセット

当店自慢の生芋こんにゃくの詰め合わせ
さまざまな種類のこんにゃくが味わえる
大 2,300円 小 1,600円



黒まめこんにゃく

板: 250g 小玉: 140g

新製品 生芋小玉



全国のコンニャク生産にも貢献した栽培技術で
群馬県のコンニャク生産量は全国
の92%を占め、その中心は県北
一帯。そもそも日本のコンニャク
芋の名品種「あかぎおおだま」は、
群馬県コンニャク試験場で誕生し
川場村の「天神こんにゃく研究会」
が初期の難しい種芋増殖を成功さ
せて全国に普及したものだ。その
中心メンバーだった田口さんは栽
培技術向上の研究を続け、昭和58
年には1反あたりの収穫で県1位
の成績を収め農林水産大臣賞を
受賞している。



「農家のプライドをもって、名
水と肥沃な土地に育てられた川場
のコンニャクを消費者に届けたか
ったのです」と、平成5年に工場
を建設してコンニャク加工に着手
した。

一般製品とはまったく違う 伝統製法にこだわる

田口農園のコンニャク造りには
手間暇がかかる。市販の90%のこ
んにゃくが精粉から作られている
なかで、自家製の生芋を大量の天
然水ですり下ろす「生芋缶むし製
法」にこだわるからだ。一般製品
が大量生産される精粉と消石灰か
ら作られるため、通常2時間程度
でできあがる。ところが本農園の
製法だと完成までに3日もの日数
をかける。

使用する素材は一級品だ。地元
の武尊山の伏流水と肥沃な土地で

育まれた芋を北海道産の貝のカル
シウムでゲル化する。「昔ながらの
手法です。ぷりぷりとした食感と、
さくっとした歯切れの良さが生芋
こんにゃくならではの良さです」と自信
に満ちた表情で魅力を語ってくれ
た。

すでに玉コンニャク、刺身コン
ニャク、味噌だれ付コンニャクな
どを商品化し、道の駅・田園プラ
ザや県内外の直売所、組合通販な
どで販路を確保している。新たな
6次産業化として、栄養価が高く
新しい食感を楽しめる「黒まめこ
んにゃく」の商品開発も行った。
「昔ながらの農家の手作りの味に
加え、新しいコンニャクの魅力を
創造する。製品開発は楽しいです
と、連日の試作に余念がない。

VOICE

道の駅・田園プラザ 春原加代子さん



私が昔食べていた農家のコンニャクの味なんです。少し
ザラザラした食感と、ぷりぷりの弾力が特徴でしょうか。
何といっても、煮物にしたときに味のしみこみ方が違います。
田園プラザの主婦の販売員たちも、みんな買って帰っ
て家庭で使っていますよ。