

野菜ソムリエが提供する自家栽培ブランド野菜の生鮮販売と加工・販売事業

渡邊ファーム



■6次産業化事業をはじめたきっかけ
ファームの規模拡大と、販路の開拓を目指して認定を受けた。
渡邊博美さん・和典さん・初夫さん

6次産業化認定事業者（平成24年2月29日認定）

渡邊ファーム

〒371-0215 群馬県前橋市柏川町深津984-1

TEL/FAX：027-285-3198

URL：http://gwatafarm.com

代表者：渡邊初夫 主な事業：野菜作農業等

紫のおもてなし
720ml・180ml
しそジュース
720ml・180ml
ブルーベリージュース
720ml・180ml



ジャム各種
大・小



和塩各種
大・小



10年前にはあまり知られていなかった野菜ソムリエ

夜なべ仕事をしながら、いつものようにラジオを流していたときのことだ。「野菜ソムリエ」という耳新しい言葉が、ふいに渡邊博美さんを捉えた。ご主人とともに農業へと転職して2年、ちょうど野菜についてもっと知りたいと考えていた矢先のことだった。渡邊さんはすぐに日本野菜ソムリエ協会に問い合わせ、大宮での講習に2月半通うことを決心した。懸命に勉強した結果、数か月後には野菜ソムリエの資格を取得した。

「直売所でお客さんから野菜ソムリエが作った野菜なら安心ねと



言われたときには、資格を取ってほんとはよかったです。」

自家栽培のナスの魅力をさらに引き出す商品開発

野菜ソムリエの知識を活かし、博美さんは栽培のほか農作物の加工品作りにも取り組んでいる。こだわりのパン工房が利用している「ドライやよいひめ（イチゴ）や、手軽に料理に使える「簡単カレーセット」など野菜や果物のドライ商品のほか、ジャム、味噌、惣菜、漬物など、吟味した素材を手間ひまかけて加工した品々が並ぶ。なかでも圧巻は、水ナス、ブルーベリー、赤シソのミックスジュース「紫のおもてなし」だ。

「わが家の主力品のナスを、どうしても商品化してみたかったです。お菓子などいろいろ試したんですが、皮の紫の色がよく出たこと、ナスのジュースというのは珍しかったこと、飲んでいただくといねという方が多かったりして、これに決めました。」

商品化には6次産業での出会い

も役に立ったという。

「バイヤーの方に、味はいいけれど、ラベルと中味のイメージが一致していないというアドバイスをいただきました」と振り返るのは長男の和典さん。

こうした様々な積み重ねが功を奏し、「紫のおもてなし」は「ひめこらぼ全国セミナー」の商品力アップコンペで入賞を果たし、平成29年度には「グッドデザインぐんま商品」にも選定された。

取材後記

農家のよさは、家族全員が同じ目標に向かって、互いを理解し助け合って歩んでいけるところです。博美さんと和典さんが口を揃えていたのが印象的だった。調理師から農業に転じた和典さんは、さらに、仕事を通して家族の会話も増えましたとつけ加えた。

