

# 「美味しい・楽しい・嬉しい」新治高原りんご郷土産品開発プロジェクト

## 一作農園



6次産業化事業をはじめたきっかけ  
B級品の活用や農閑期における雇用確保に期待して。  
原沢智子さん

6次産業化認定事業者（平成26年5月30日認定）

### 一作農園

〒379-1414 群馬県利根郡みなかみ町布施1876-2

TEL/FAX：0278-64-1416

URL：http://www.issakunouen.jp/

代表者：原沢貞和 主な事業：果樹作農業等



- 一作さんちの辛子漬け
- 一作さんちのジャム
- 一作さんちの無添加すりおろしりんごジュース
- ピネガーセミドライ・セミドライ
- 玉苺蒟蒻ゼリー
- 三日月のドライ
- 満月のドライ
- りんごの飲む酢・りんごのお酢
- 一作さんちの梅干し

### 農園から出て さまざまな交流の中で 経営を考える

新治高原りんご郷の山間部。一本一本の木の間隔を広く空けた植林と枝数を少なくした栽培方法で、栄養たっぷりのりんごを栽培している。観光農園として、収穫の9月～11月の間は、多くのりんご狩り客が足を運ぶという。釣り掘りがあり、マスの炭火焼き、すいとん、煮込みうどんも提供している。以前よりジャム、梅干し、からし漬けなどの加工品を製造してきた。担当は園主妻の智子さん。農閑期に加工品を作ることで、作業量の確保と収入の安定が図れたという。



6次産業化への参加は、群馬県主催で地域農業活性化を目的とした「ぐんま農業フロントランナー養成塾」への参加がきっかけとなった。この講座で多くの革新的な農家仲間ができ、6次産業化への誘いを受けて参入を決めた。「なにより行動的になったことで、視野が広がりました」と、智さんは農園から外に出ることの効用を語ってくれた。

### 常温ドライフルーツで、 高付加価値化、 差別化を

平成26年に、スチームコンベクションオーブンと常温対応の乾燥機を導入し、新商品の開発に取り組んでいる。一つはりんごや桃、梨をシロップで調理したコンポート。もう一つは栄養素がそのまま残る常温ドライフルーツだ。常温でのドライ化は栄養素の損失が少なく、加糖もしないため健康的であることがアピールポイントになる。また、新たな商品の素材として利用するなど、他農園や異業種とのコラボ



も始めている。「6次産業化に認定されて、いろいろなイベントや講座へのお誘いがきて、情報量が格段に増えました」。こうしたメリットを活かしながら、これからは自らの情報発信量を増やすことにも力を入れていくという。

### 取材後記

常温ドライフルーツでは、高温やフリーズドライ製法に比べ、機械乾燥で2～3日、その後の2次乾燥で1～2カ月もの時間をかける。その分栄養素の損失が少ないわけだが、この魅力が消費者にいかにつたえていくかが成長の鍵になると考える。