

自ら生産したブルーベリー、イチジク、タケノコを活用した加工品の製造、販売

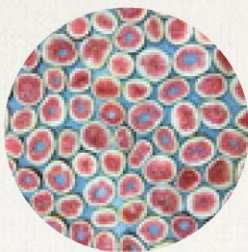
エバーグリーンファーム株式会社



6次産業化事業をはじめたきっかけ
Uターンしての就農をきっかけに、発展する将来像の実現に向けて。
新井尚登さん

6次産業化認定事業者（平成25年10月31日認定）
エバーグリーンファーム株式会社
〒370-0704 群馬県邑楽郡明和町斗合田77
TEL/FAX：0276-73-4904
代表者：新井尚登 主な事業：主にブルーベリー、イチジクの加工食品の製造販売

いちじくのコンポート



ドライいちじく Fig Log

加工品への参入に、農業の未来がある

明和町は群馬県内では気候が比較的温暖で、利根川と谷田川が流れる水と緑が豊富な地域。新井さんは、約10年前に千葉県からこの町にUターンして、実家の農業を継ぐことになった。5反の畑でブルーベリーやイチジクの栽培を試みるうちに、「生出荷だけでなく加工品を販売した方が将来性がある」と考えるようになり、6次産業化に挑戦することを決めた。

フルーツ類のドライ化や加工は自宅でやっている。経験を積むにしたい品質も向上し、商品のバリエーションも増やしている。飲食関係の職歴も長い新井さんは、「多

くのアイデアのなかから、実現性を熟慮して、取り組むべき事業を絞り込んでいきたい」と語る。

長期的には飲食業への参入も考える

シリアル入りのドライフルーツや、真竹の水煮など、商品開発においては味わい+オリジナリティを大切にしている。シリアル入りのドライフルーツでは、サラダやヨーグルトに合わせたり、健康的なおやつにするなど、食べ方を提案したいという。

新たな自信作として、イタリアの伝統的な保存食「Fig Log」の製造販売を始めた。ドライのイチジク、クルミ、ハチミツなどを混ぜたペーストを固めたもので、ワインによく合う。

「飲むゼリー梨の雫」は、平成28年に想像以上に販売を伸ばした人気商品だ。町の名産である梨の規格外品を集め、甘さを抑えてスッキリ飲みやすく加工した。地元のコビニや県下の道の駅などで大きな評判となり、同社の看板商品として育つ可能性を示した。



100年の梨の雫 明和町

将来的には、食事処の運営、農業体験の受け入れ、果物狩りなどの観光農園化を考えている。「かつての豪農の母屋が残るロケーションを活かし、季節の素材を使った料理を提供したい。そして、それが地域の活力の一助になれば」と語る。乗り越えるべきハードルは残るが、夢を実現しようとする情熱をもちつつエバーグリーンファームの挑戦は続く。

取材後記

他の商品との差別化を図りつつドライの商品を開発している。ベジタリアンや添加物を避ける人々が増加するなか、その潜在的な需要にアクセスする販路拡大に努めている。スーパー・コンビニの陳列棚を観察し、実際の購入に結びつけるためのアイデアを練る日々が、結果につながることを期待したい。