

自家製ヤマウドと下仁田ネギを活用した加工品の販売をすることにより、経営の安定と地域活性化を図る

上州下仁田屋（神戸農園）



6次産業化事業をはじめたきっかけ

下仁田ブランドを活用した農業の発展と地元貢献を考えて。
神戸重信さん

6次産業化認定事業者（平成27年10月30日認定）

上州下仁田屋（神戸農園）

〒370-2603 群馬県甘楽郡下仁田町大字馬山4334
TEL/FAX：0274-82-2708

URL：https://shimonita-happy.jimdo.com/

代表者：神戸重信 主な事業：コンニャク、下仁田ネギ、山ウド、菌床シイタケの栽培、及び農産物加工



下仁田ねぎ味噌 120g 680円
生芋こんにゃく 500g 480円
さしみこんにゃく 500g 485円

下仁田ブランドを活かした商品開発にかける

過去に30種類以上の無農薬野菜栽培に取り組んできた神戸さんは、下仁田の名産品であるネギやコンニャク芋、シイタケ、山ウドなどを用いた6次産業化に取り組んでいる。白根が立派で太く、火を通すと甘くてトロリとした食感が特徴の下仁田ネギは、強いブランド力を活かして一次産品、加工品ともに生産に力を入れている。近年では、耕作面積を拡大して増産を計画している。

「下仁田ねぎ味噌」は、生の白根部分を1瓶あたりまるごと1本、味噌の3倍量を使った贅沢な一品だ。「価格では食品メーカーには適わないので、独自の品質を追求している」といい、12月から1月



の期間に生産。年間約1000本を道の駅や都内のスーパー、インターネットを利用して販売している。「生芋100%こんにゃく」は、大量生産が困難なバター製法が特徴だ。味が染みやすく、モチモチの食感で、一般流通品との違いで勝負している。「さしみこんにゃく」と合わせて、下仁田屋の看板商品といえる。そのほかにも、オリジナルの「うど味噌」を発売した。次なる新商品の開発にも積極的に取り組んでいるという。

6次産業化が人間の成長につながった

6次産業化を目指してから、神戸

取材後記

地元愛は神戸さんの大きな原動力だ。頭の片隅に、地域に貢献したいという強い思いが常にある。地元行事への参加も欠かさないという。作業所から漏れる、パートのお母さんたちの活気ある笑い声を聞きながら、過疎化に直面する山間地での新しい産業のあり方を見たと感じた。

戸さんの生活には大きな変化があった。一つは多様な業種の人たちとの交流が生まれたことだ。デザイナーやフードコーディネーター、百貨店のバイヤー、料理人、ぐんま農業フロントランナー養成塾、行政関係と、付き合う人の範囲が広がった。「別世界の人たちと話す」と視野が広がり、それが人間の成長にもつながっていると感じます」と、出会いを糧としている。もう一つは、妻の悠加さんの変化だ。「商品開発においては、女性の感性が必要になります。農産物だけ作っているときよりも生き生きしてきます」と神戸さん。アイデアを次々に提案する悠加さんの積極性に敬意をもって、二人三脚で歩むビジネスに、新しい可能性を感じている。