

自家生産の群馬糯5号を活用した加工品の開発及び販売促進事業

有限会社ヤバタファーム



6次産業化事業をはじめたきっかけ
価格変動する米に対して、付加価値の高い餅米を利用した6次化で経営を安定させたい。
矢端幹男さん

6次産業化認定事業者（平成24年5月31日認定）
農業生産法人
有限会社ヤバタファーム
〒371-0813 群馬県前橋市後閑町352-2
TEL/FAX：027-265-1315
URL：https://yabatafarm.com/
代表者：矢端幹男 主な事業：米作農業等



白切りもち
6切入り 350円

青のりのもち、紫蘇のもち、
桑のもち

6切入り 各400円

玄米のもち、絹のもち

6切入り 各450円



「グッドデザインぐんま」に選定された伝次平の餅



**農家の誇りをもって
高品質の餅を販売**
赤城山の南麓先端で、米麦、野菜、餅の3事業を柱として、生産・製造・販売に取り組んでいる。自己所有地1・4haに、借り入れ地は24ha。専業農家として新しい経営形態を模索しつつ、商品開発や販路拡大を試みている。先代は群馬県の農業に貢献し、「船津賞」（幕末から明治の篤農家、船津伝次平に因む）を受賞している。このことから餅屋の屋号を「伝次平」として、高品質の餅製造で好評を得ている。



餅米品種は「群馬糯5号」にこだわって、製造ラインでは洗米から餅つき、切断、真空パック詰めまでを行う。「食の安心安全を考えて、誇りをもって作るのが農家です。本物の餅だと言わせたいです」と品質に対する意識は高い。注文以外の一般販売は12月から4月。農閑期の従業員の雇用安定にも貢献しているという。

**独自商品や競争力のあ
る商品を開発**

伝次平の餅は、平成24年に前橋市優良農産物として「赤城の恵」

の認証を、平成26年には「グッドデザインぐんま」に選定されている。6次産業化と併せて積極的なPR活動により、個人経営の農家でも広く商品の告知が可能になった。各種イベントへの出展機会も多い。また、もち米を利用した「お赤飯」や「糍」もファンを増やしている。2018年末には、取締役の矢端晴美さんが農家の暮らしや農業経営について書いた「ヤバタファームのものがたり」を出版した。同社ホームページから誰でも読めるデジタルブックとなっている。



取材後記

本気にならないと専業農家経営は難しい時代になった。そして数字をとまなう経営見通しは疎かにできない。「6次産業化に取り組むなら、まずはマーケティングをしっかりとって採算を考えることです。経営感覚を伝統ある我が国の農業にプラスしてもらいたい」と矢端さんは、日本農家にエールを送る。