

自社で栽培した大豆を使用した納豆の開発とブランド化事業

株式会社上州農産

6次産業化事業をはじめたきっかけ
自信の大豆で作った納豆を
多くの人に届けたい。

営業部長 松村徳崇さん

6次産業化認定事業者（平成25年2月28日認定）

農業生産法人
株式会社上州農産

〒371-0217 群馬県前橋市粕川町西田面 126-6
TEL：027-212-6300 FAX：027-285-5020
URL：http://joshunousan.jp/
代表者：松村省兒 主な事業：米作以外の穀作農業等



なっからうんめい！
粕川なっとう
大粒・小粒・極小粒
(オープン価格)

水で戻す納豆
(オープン価格)



逢わせ納豆
梅かつおたれ・しそ海苔たれ・わさびたれ
(オープン価格)



**高品質の一次産品が
6次産業化への
大きな後押しに**

赤城南麓に位置する粕川町は群馬県内最大の大豆の産地として知られ、昔から味噌、しょう油、豆腐等が生産されてきた。兼業農家だった社長の松村省兒さんは、子どもの頃から納豆好きで、自ら作っては「買うよりもおいしい」と自負していたという。そこで自ら装置を作り、軸足を大豆農家に移して納豆製造をスタートした。エコファーマーの指導のもと、

除草剤、殺虫剤等を減らし、化学肥料を一切使わない大豆は、「香りと甘みが高く、プリプリで張りが強いんです」という。高品質の原材料が6次産業化への大きな後押しになった。製造量は、平成26年から27年にかけて1・5倍に増えた。委託製造から自社製造に切り替えるために、新規ラインを導入し乾燥機と大豆保冷库を増設した。5年後にはさらに3倍増の製造を目標に掲げている。

廉価品とは競争せず 品質をアピールしていく

価格帯は廉価商品と比較すると少し高めだが、大手業者と競争することなく、食生活にこだわりをもった層に安心・安全をアピールする戦略だ。現在、冷凍の必要がない水で戻すだけの乾燥納豆を開発中で、海外在住邦人や保存食としての需要を開拓することを考えている。

6次産業化のメリットとしては「商標権作り、パッケージデザイン、ブランド化への考え方など、一流

取材後記

6次産業化認定を受けた農家から話を聞くと、スタート時点では設備や施設を自分で作ったという人が多い。初期に過大な投資をすることはリスクが大きく、初期投資を抑えながら後に設備を拡大していくという方法は、新規参加者には参考になると感じた。

講師によるセミナーに参加する機会を与えてもらい、助かりました」と語ってくれた。

松村社長は「産地消」や「小学校での納豆作り教室の実施」、「休耕地・耕作放棄地の活用」など、地域社会への貢献意識が高い。6次産業化が、地方活性化の一助につながることも期待していきたい。



納豆作り教室