

山林農業による薬草の加工販売及びブランド化事業

## 川場村農産加工株式会社



6次産業化事業をはじめたきっかけ

農商工連携に力を入れて、自主自立路線による元気なづくりを促進させたい。

山口 登さん

6次産業化事業者（平成25年2月28日認定）

川場村農産加工株式会社

〒378-0101 群馬県利根郡川場村谷地2537  
TEL：0278-50-1172 FAX：0278-50-1173  
URL：http://www.yorassai.net/ks/  
代表者：山口 登 主な事業：工芸農作物農業等りんごジュース 180ml  
1本 259円～ギンヒカリのおし寿司  
雪ほたかとギンヒカリ  
川場産果実酢を使用  
1,574円規格外農産物を  
名産品に加工

川場村は土壌が粘土質で、高地のため昼夜の寒暖差が大きい。「なりものが美味しく育つ環境なんですよ」と、山口さんは誇らしげに語る。今でこそ「川場産ブランド」は「安心・安全で高品質」という評価を得ているが、かつては自然が豊かなだけの小さな山村に過ぎなかった。若い頃から酒屋や酒造メーカーの営業で活躍してきた山口さんは、川場村の規格外品を長野県に運んで加工する事



業にも参加し、平成19年に自ら川場村に加工工場を立ち上げた。農家からの委託生産を受け入れるほか、オリジナルブランド「からだ健やか本舗」を育ててきた。りんご、ブルーベリー、梅、しそ、にんじん、さくらんぼなどをジュースやジャム、酢、ドレッシングに加工し、道の駅・田園プラザに設けられた自社の物産館をメインに販売している。品質は無添加・無着色の自然食品で、ブランド名のとおり健康維持に役立つことを企業理念にしている。

清らかな山村の自然と  
ビジネスとの融合を

建坪400㎡を超える工場では、最新の設備と20数年の経験をもつ職人によって地消地産の特産品が年間を通して加工される。近年ではブランド米「雪ほたか」と高級ニジマスの「ギンヒカリ」、川場村産果実酢を使用した「ギンヒカリのおし寿司」を開発し好評を得ている。

新たに、里山に自生する山野草

## 取材後記

山口さんは常に農家の経営安定を考え、道の駅の立ち上げに携わるなど、事業面からも政治面からも応援してきた。70歳を超えてもアイデアいっぱい。薬草の加工販売は、焦らずにじっくり形にしていこうライフワークになりそうだ。

を使った商品開発を試みている。オウレンやオオナルコユリなどを摂取しやすい焼酎やお茶と合わせて販売しようとする計画だ。自らの趣味として、長年にわたり山野草を採集してお酒に漬け込んで飲んできた。「自分を健康にしてくれる山の恵みを皆さんと分かち合えたらいいですね」。これが着想の出発点だ。農業系大学や製薬・食品会社との連携を模索している。大量生産になれば自社の畑での栽培を本格化させたいという。

