

しいたけの新たな加工販売による下仁田きのこのブランド化

株式会社大坂屋



6次産業化事業をはじめたきっかけ

規格外製品の有効利用による収益の向上と、雇用の安定確保を目指した。

神戸安弘さん

6次産業化認定事業者（平成25年2月28日認定）

大坂屋

〒370-2622 群馬県甘楽郡下仁田町大字中小坂2920

TEL/FAX：0274-82-4444

URL：http://www.oosakaya.jp/

代表者：神戸安弘 主な事業：野菜作農業等

高評価を受ける一次産品のブランド力を活かす

昭和48年からしいたけ栽培一筋でやってきた大坂屋は、いま熱気に包まれている。一つは大坂屋ブランドのしいたけ加工品が、各所で高い評価を得てきていること。もう一つは息子の芳文さんが事業に加わったことだ。後継者問題は農家の切実なテーマだが、これが解決したことにより、6次産業化にともなう積極的な設備投資が可能になったという。

もともと栽培が難しいとされる「5K16」という品種をメインに生産し、消費者からの評価が高かったという。同品種は肉厚大ぶり



で香りが強く、旨味成分のグルタミンが通常の4倍といわれる人気品種だ。遠方のファン、口コミでの電話注文など、リピーター層の厚みは従業員全体の自慢だ。近年では6次産業化事業で誘いがあつた、東京での群馬物産展をきっかけに、一流百貨店における単独での出店要請もあった。また、県内県外に関わらず、スーパー、デパートでの即売会では、関係者が驚くほどの売上げがあるという。



6次産業化認定によるメリットを上手に利用

一次産品の高評価を背景に、加工品の販売も上昇している。もと

もとは安弘さんと妻の智津子さんが、台所で試行錯誤しながらの試作がスタートだったが、現在ではコンサルティング会社や他の加工会社などと意見交換しながらの商品開発へとレベルを向上させている。また、「新商品開発委員会」を立ち上げ、アンケート実施によるマーケティングや、小規模事業者を対象にした補助金を活用してのデザイナーによるパッケージデザインの刷新など、企業としての体制を整えている。

加工品としては、冷凍前に独自の技術で風味を閉じ込めた「冷凍一夜干し」しいたけや、そのまま食べても炊き込みご飯に入れても美味しい、日高昆布と合わせた「しいたけ煮」などが好評だ。

6次産業化に認定されたことで、イベントへの出展機会が増え、補助金などの情報も速やかに入手できるようになった。制度を上手に利用して、業績を安定・拡大していきたいという。

取材後記

業績向上と後継者問題が解決したことにより、生産設備の拡大が可能になった。将来的には販売所と製造工場を兼ねた施設の建設を構想している。社長自らが建てた小さな加工所が、汗水流した家族の思い出になる日も遠くはない。



冷凍一夜干し（1袋200g）
400円

長期保存ができる冷凍椎茸です。調理の際は冷凍のままご使用ください。



しいたけ煮（1袋250g）
750円

おかずやおつまみ、炊き込みご飯によく合う万能なひと袋



大坂屋の味なしいたけ
（1袋80g）400円

香り・歯ごたえはそのままに塩で味付けをしました。このままでも十分おいしく食べられます。

