



GUNMA
QUALITY
★★★

平成30年度 群馬県
**6次産業化
事例集**



群馬県

群馬県6次産業化 サポートセンター



- 地域所得の向上
- 雇用の創出
- 地域活性

あらたな農食ビジネスの創出

1次産業の担い手である農業者が、2次産業、3次産業までの多様な業種を総合的かつ一体的に展開していく取組が6次産業化ですが、農畜産物に新たな付加価値を与え、農業者の所得向上や地域雇用の創出を図る取組として期待されています。

しかし、農業者が6次産業化を実践する中で、①商品開発力・販売力の強化、②加工及び流通・販売事業者とのネットワークづくり、③資金や人材の確保など解決すべき課題が多くあります。

このような課題の解決に向けて、本県では6次産業化サポートセンターを設置し、専門家による個別相談や、6次産業化を実践する人材育成を目的に「ぐんま6次産業化チャレンジ塾」を開催してまいりました。また、平成27年度から「群馬県6次産業化チャレンジ支援事業」を始め、6次産業化にチャレンジしようとする農業者等を支援しており、平成28年度からは「交流会」を開催し、事業者のネットワークづくりを後押ししております。

本事例集は、県内で6次産業化に取り組んでいる事業者を取りまとめ、商品紹介だけでなく、事業を始めるきっかけや商品化に至るまでの苦労話な

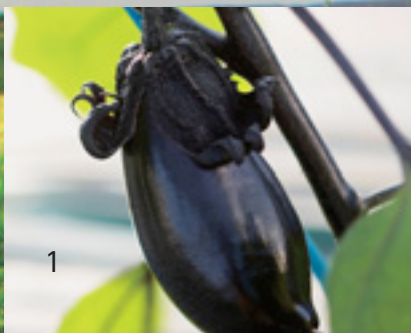
ど、個々の事業者の実情に焦点を当てた内容としております。開発から販売に至るまでの「チャレンジ精神」や地場産品や製造方法への「こだわり」など、先輩事業者の「思い」を感じ、皆様のチャレンジの参考にしていただきたいと思います。

2020年の春には、「Gメッセ群馬」のオープン、「群馬グスティネーションキャンペーン」の開催、夏には「東京オリンピック・パラリンピック」の開催があり、観光などの交流人口の増加が見込まれます。群馬県内では多彩な農畜産物が生産されており、こうした地場産食材を使った加工品開発、観光農園、直売所、農家レストランの経営など、様々な取組が各地で展開されています。このような取組をPRして、更なる需要の取り込みを図っていきたくと考えています。

皆様の6次産業化へのチャレンジを応援するとともに、皆様の思いを込めた商品が本県を訪れる方々に笑顔と幸せをもたらすことを期待して、あいさつとさせていただきます。

群馬県農政部長 塚越 昭一





1 農林漁業



生産

2 工業



加工

ごあいさつ

6次産業化とは？			P. 2
6次産業化認定事例			
01	グリーンリーフ株式会社	利根郡昭和村	P. 5
02	渡邊ファーム	前橋市	P. 6
03	株式会社アグリみらい21	太田市	P. 7
04	長谷川農園	前橋市	P. 8
05	有限会社ヤバタファーム	前橋市	P. 9
06	アグリイズム株式会社	吾妻郡嬭恋村	P.10
07	株式会社上州農産	前橋市	P.11
08	川場村農産加工株式会社	利根郡川場村	P.12
09	株式会社大坂屋	甘楽郡下仁田町	P.13
10	鈴木アップル園	沼田市	P.14
11	ほさか農園	利根郡昭和村	P.15
12	株式会社尾瀬食品	利根郡片品村	P.16
13	株式会社赤城深山ファーム	渋川市	P.17
14	有限会社後閑養鶏園	前橋市	P.18
15	有限会社松島農園	前橋市	P.19
16	有限会社浅間高原麦酒	吾妻郡嬭恋村	P.20
17	奥利根自然菜園株式会社	沼田市	P.21
18	株式会社田口農園	利根郡川場村	P.22
19	有限会社ティア・ツリー	利根郡川場村	P.23
20	一作農園	利根郡みなかみ町	P.24
21	株式会社フルーツオンザヒル	高崎市	P.25
22	いのもと園	沼田市	P.26
23	山木農園	高崎市	P.27
24	エバーグリーンファーム株式会社	邑楽郡明和町	P.28
25	奥利根ワイン株式会社	利根郡昭和村	P.29
26	桐生きのご園（株式会社ことぶき）	桐生市	P.30
27	上州下仁田屋（神戸農園）	甘楽郡下仁田町	P.31
28	株式会社川田牧場ファクトリー	利根郡川場村	P.32
29	星野農園	利根郡片品村	P.33
30	有限会社あづま養魚場	吾妻郡東吾妻町	P.34
31	尾瀬きのごセンター	利根郡片品村	P.35

※事例ページの商品価格は平成31年3月末現在の価格です。

6次産業化とは？

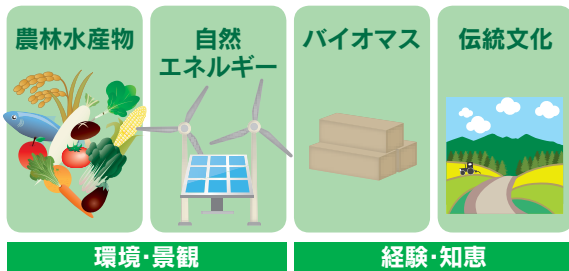


6次産業化とは、農林漁業者が生産(第1次産業)だけでなく、加工(第2次産業)、流通・販売(第3次産業)にも主体的・総合的に関わり(1×2×3=6次産業化)、経営の多角化を進めることで、農林水産業の新たな付加価値を創出し、雇用確保や所得向上を目指す取組です。

6次産業化を実現するために

STEP.1

群馬の豊富な地域資源を見直し、有効活用します。



STEP.2

新たな産業を創出し、付加価値を高め、広めます。

- 生産・加工・流通(販売)の一体化による農林水産物の加工価値の拡大
- 2次・3次産業による農林漁業への参入
- 農林漁業と2次・3次産業との連携・融合による地域ビジネスの展開や新たな産業の創出
- 農山村の地域資源を活用して新たな事業に取り組もうとする産業

新たな付加価値の創出・拡大

6次産業化により、
農山村の地域活力の向上を目指します。

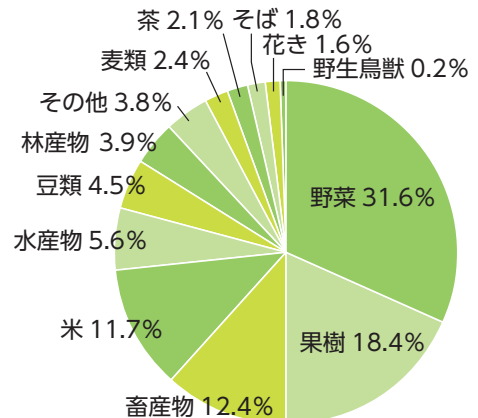
「六次産業化・地産地消費」に基づく総合化事業計画の認定

平成31年2月28日現在(農林水産省とりまとめ)

地域別の認定件数

地域	総合化事業計画の認定件数	うち農畜産物関係		
		うち農畜産物関係	うち林産物関係	うち水産物関係
北海道	150	141	3	6
東北	365	329	12	24
関東	412	372	18	22
北陸	122	117	1	4
東海	229	198	14	17
近畿	379	345	12	22
中国四国	300	248	11	41
九州	426	356	28	42
沖縄	55	50	1	4
合計	2,438	2,156	100	182
群馬県	42	37	4	1

総合化事業計画の対象農林水産物の割合



認定件数の多い都道府県

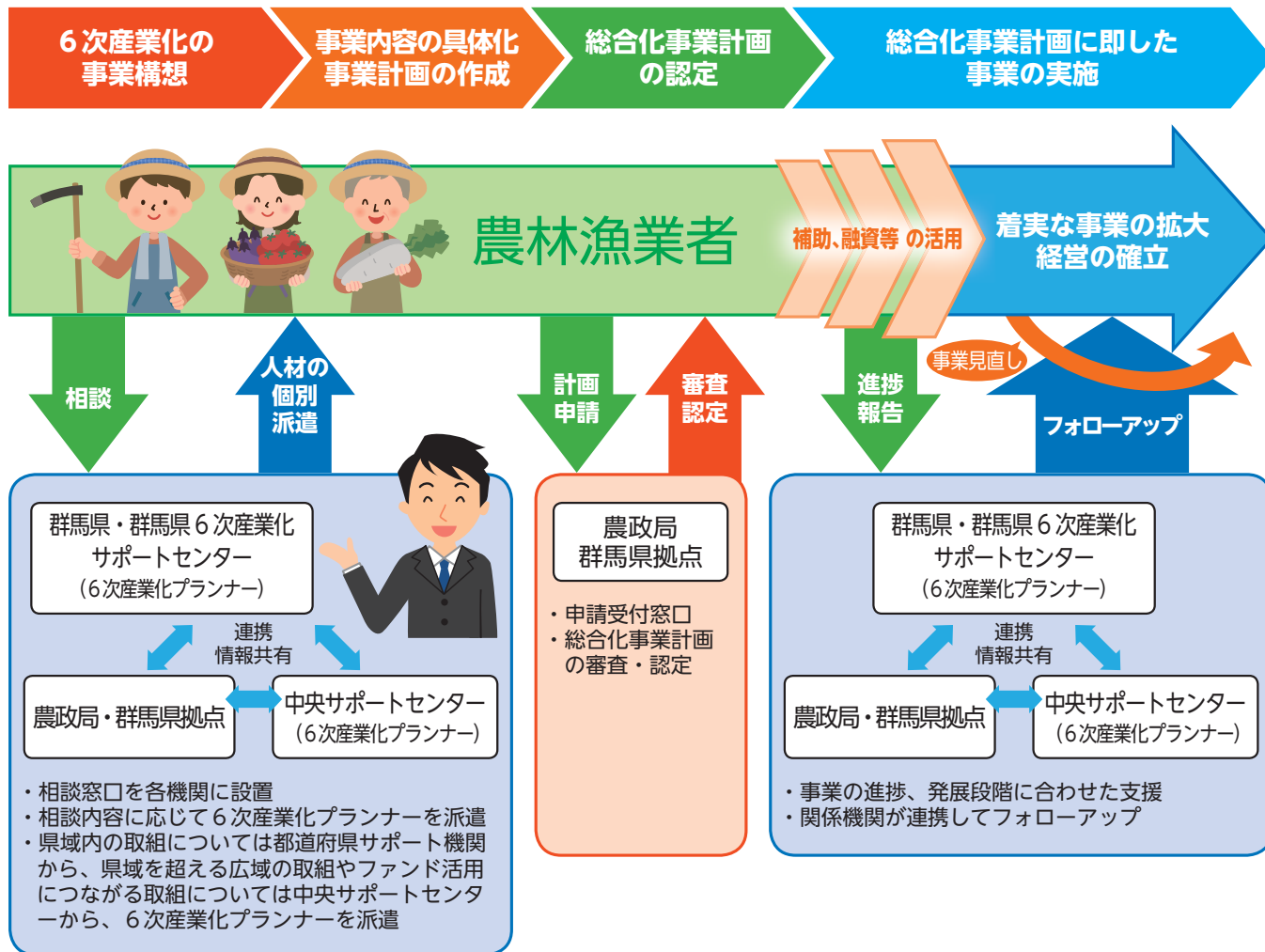
順位	都道府県	認定件数
1	北海道	150
2	兵庫県	111
3	宮崎県	105
4	長野県	98
5	熊本県	84
26	群馬県	42

総合化事業計画の事業内容の割合

事業内容	割合 (%)
加工	19.0
直売	3.0
輸出	0.4
レストラン	0.3
加工・直売	68.6
加工・直売・レストラン	6.9
加工・直売・輸出	1.8

注1:複数の農林水産物を対象としている総合化事業計画は、全ての農林水産物をカウントした。

構想段階から事業実施までのフロー



※6次産業化プランナーとは、農林漁業者等による総合化事業計画の作成や事業推進の支援等を行うため、群馬県6次産業化サポートセンターや中央サポートセンターに登録・派遣される中小企業診断士等の民間の専門家。

※ファンドの活用を目指す事業者からはサブファンドまたはA-FIVEが相談を受け、相談内容に応じて中央サポートセンターから6次産業化プランナーを派遣。出資後はサブファンド及び6次産業化プランナーが経営支援を実施。

行政の担当窓口

	名称	お問い合わせ先
群馬県農政部	ぐんまブランド推進課	027-226-3133
	中部農業事務所	027-233-2011
	西部農業事務所	027-322-0539
	吾妻農業事務所	0279-75-2311
	利根沼田農業事務所	0278-23-0188
	東部農業事務所	0276-31-3824
関東農政局	群馬県拠点	027-221-1416

6次産業化支援(平成30年度)

人材育成研修

ぐんま6次産業化チャレンジ塾

6次産業化（農林水産物の生産・加工・販売）にチャレンジして、「稼げる！儲かる！夢のある！農業ビジネス」の実現を目指すために、マーケティングや販売戦略などを学ぶ「ぐんま6次産業化チャレンジ塾」を開催。

加工、販売の現場を体験し、実践的な経験を得るために「インターンシップ研修」も実施。

【参考】平成30年度カリキュラム（講座10回）

- 第1講座 <講義>6次産業化とは
<講話>先輩起業家の体験談
- 第2講座 <講義>6次産業化ビジネスの基本
<講義>事業計画のポイント
- 第3講座 <講義>展示会の活用
<実習>商談シミュレーション
- 第4講座 <実習>展示会視察
- 第5講座 <講義>6次産業化の計数管理
<実習>予想PL作成
- 第6講座 <講義>商品・製品化のポイント
- 第7講座 <講義>効果的なパッケージと販促物
<実習>チラシ作成
- 第8講座 <講義>販路開拓
<講義>ITツール活用の基本
- 第9講座 <講義>衛生・品質管理
<講義>輸出
- 第10講座 <実習>計画の作成と発表

交流支援

6次産業化・地産地消商品商談会

栃木県と連携し、本県会場、栃木県会場において商談会を開催。

6次産業化推進連絡会議交流会

商品開発、販路拡大等の参考にするために異業種との交流を実施。

【参考】平成30年度実績

- 第1回 食品加工受託事業者と
食品加工委託希望者等との交流
- 第2回 6次産業化事業者等と
旅館・直売所等関係者との交流

補助金

食料産業・6次産業化交付金（国庫）

○加工・直売の推進

6次産業化に取り組む農林漁業者等と食品事業者、流通業者等の多様な事業者がネットワークを構築して行う新商品の開発に向けた加工適性のある作物の導入、新商品開発・販路開拓等の取組を支援。

○加工・直売施設整備

6次産業化・地産地消法又は農商工等連携促進法の認定を受けた農林漁業者等が、2次・3次事業者とネットワークを構築し、制度資金等の融資を活用して6次産業化に取り組む場合に必要となる、加工・販売施設等の整備に対して支援。

群馬県6次産業化チャレンジ支援事業

6次産業化に意欲のある県内農業者から事業プランを公募。提出された事業プランをコンペで選考し、優秀事業プラン（3件以内）に対し、当該事業の実現のために、成功に向け支援。

<支援内容>

- ・補助対象事業費の1/2以内で、補助限度額（1位70万円、2位50万円、3位30万円）以内を補助
- ・商品開発後は、商談等の機会を提供 など

商品開発支援

群馬県6次産業化・地産地消商品モニター調査支援事業

県内事業者の商品開発や商品改良に必要なモニター調査（試食テスト）を県が支援。



←平成29年度「群馬県6次産業化チャレンジ支援事業」により開発。平成30年度にモニター調査を実施し、販売開始。

地域で収穫される野菜やこんにやく芋を使用した加工販売事業

グリーンリーフ株式会社



農家が造った 有機まるごと芋の丸 (300g)
 農家が造った 有機まるごと芋の糸 (300g)
 農家が造った 有機まるごと芋の角 (400g)
 国産有機 小巻き芋しらたき (6個)
 国産有機 精粉小巻きしらたき (6個)
 有機栽培 生いもまるごと芋しらたき (200g)
 有機栽培 生いもまるごと玉こんにやく (200g)
 有機栽培 生いもまるごと芋こんにやく (250g)
 農家で漬けた 白菜漬け (250g)
 糖しほり大根 (半割り)



■6次産業化事業をはじめたきっかけ

高いレベルの商品やサービスを産み出し、お客様に「感動」を届けたい。

澤浦彰治さん

6次産業化認定事業者（平成23年7月19日認定）

農業生産法人

グリーンリーフ株式会社

〒379-1207 群馬県利根郡昭和村赤城高原844-12
 TEL：0278-24-7711 FAX：0278-24-7077
 URL：https://www.akn.jp/
 代表者：澤浦彰治 主な事業：野菜作農業等



全国に広がる「消費者への貢献」の思い

赤城山の山麓に加工場、冷凍庫、貯蔵庫、研修寮などを備えた大規模な施設が建つ。コンニャク、漬物、冷凍野菜、低温加熱済み加工野菜を4本柱に、順調に成長を続けるグリーンリーフ株式会社だ。平成4年に有機野菜の生産グループ「昭和野菜くらぶ」への参加をきっかけに、平成6年にグリーンリーフを設立。現在では関連会社として「(株)野菜くらぶ」や「(株)四季菜」など、栽培、加工、流通を役割分担する5社を超えるグループ企業群を群馬、青森、静岡に構築した。

経営理念は「感動農業・人づくり・土づくり」。有機栽培と添加物不使用にこだわるのは、「お客様においしく、体によい食べ物を育て届けたい」という思いからだ。平成12年には、農林水産省の有機JAS規格の認証を受けた。現在では、その理念に共感する人たちと全国でつながり、野菜くらぶ全体の耕作地は450haにまで拡大した。

6次産業としては十分な経験と実績を積み上げてきた。平成23年に県内1号の6次産業化認定を受けたことを契機に、自己資金と補助金・融資とで1億円を投じ、漬物冷凍工場増設や低温調理設備等を整え、販売量拡大に対応してきた。

世界にグリーンリーフの味を届けたい

近年の人気商品は、大根の水分を糖分と食塩で抜いて、上白糖と沖縄の天日塩、天然醸造酢で仕上げた「糖しほり大根」だ。1年で2・5倍近い販売増を実現した。

取材後記

経営理念の一つ「人づくり」では、野菜くらぶと協力を「独立支援プログラム」を実施しているという。若者たちの新規就農をサポートし、技術の習得から独立後の経営まで全面的にバックアップしている。すでに実績として、数多くの若者が独立を果たしている。



次なる目標としては、海外での展開に注力している。すでにEU各国で、健康・ダイエット食として、パスタの代わりに同社産の糸コンニャクが受け入れられつつある。有機JASやISO22000の認定を受けていることも、有利に働いているという。日本の食文化がどのように受け入れられるのか、澤浦さんの挑戦は続く。

野菜ソムリエが提供する自家栽培ブランド野菜の生鮮販売と加工・販売事業

渡邊ファーム



■6次産業化事業をはじめたきっかけ
ファームの規模拡大と、販路の開拓を目指して認定を受けた。
渡邊博美さん・和典さん・初夫さん

6次産業化認定事業者（平成24年2月29日認定）

渡邊ファーム

〒371-0215 群馬県前橋市粕川町深津984-1

TEL/FAX：027-285-3198

URL：http://gwatafarm.com

代表者：渡邊初夫 主な事業：野菜作農業等

紫のおもてなし
720ml・180ml
しそジュース
720ml・180ml
ブルーベリージュース
720ml・180ml



ジャム各種
大・小



和塩各種
大・小



10年前にはあまり知られていなかった野菜ソムリエ
夜なべ仕事をしながら、いつものようにラジオを流していたときのことだ。「野菜ソムリエ」という耳新しい言葉が、ふいに渡邊博美さんを捉えた。ご主人とともに農業へと転職して2年、ちょうど野菜についてもっと知りたいと考えていた矢先のことだった。渡邊さんはすぐに日本野菜ソムリエ協会に問い合わせ、大宮での講習に2月半通うことを決心した。懸命に勉強した結果、数か月後には野菜ソムリエの資格を取得した。

「直売所でお客さんから野菜ソムリエが作った野菜なら安心ねと

言われたときには、資格を取ってほんとはよかつたと思えました」。

自家栽培のナスの魅力をさらに引き出す商品開発

野菜ソムリエの知識を活かし、博美さんは栽培のほか農作物の加工品作りにも取り組んでいる。こだわりのパン工房が利用している「ドライやよいひめ」（イチゴ）や、手軽に料理に使える「簡単カレーセット」など野菜や果物のドライ商品のほか、ジャム、味噌、惣菜漬物など、吟味した素材を手間ひまかけて加工した品々が並ぶ。なかでも圧巻は、水ナス、ブルーベリー、赤シソのミックスジュース「紫のおもてなし」だ。

「わが家の主力品のナスを、どうしても商品化してみたかったんです。お菓子などいろいろ試したんですが、皮の紫の色がよく出たこと、ナスのジュースというのは珍しかったこと、飲んでいただくといいなという方が多かつたりして、これに決めました」。

商品化には6次産業での出会い

取材後記

農家のよさは、家族全員が同じ目標に向かって、互いを理解し助け合って歩んでいける場所です。博美さんと和典さんが口を揃えていたのが印象的だった。調理師から農業に転じた和典さんは、さらに、仕事を通して家族の会話も増えましたとつけ加えた。



も役に立ったという。「バイヤーの方に、味はいいけれど、ラベルと中味のイメージが一致していないというアドバイスをいただきました」と振り返るのは長男の和典さん。こうした様々な積み重ねが功を奏し「紫のおもてなし」は「ひめこらば全国セミナー」の商品力アップコンペで入賞を果たし、平成29年度には「グッドデザインぐんま商品」にも選定された。

オリーブ、柑橘類の加工・販売事業 株式会社アグリみらい21



6次産業化事業をはじめたきっかけ
新聞で事業が始まることを
知って、矢も盾もたまず、
自ら応募した。
山田茂さん

6次産業化認定事業者（平成24年2月29日認定）

農業生産法人

株式会社アグリみらい21

〒370-0402 群馬県太田市阿久津町791
TEL: 0276-52-8833 FAX: 0276-52-5637
代表者: 山田 茂 主な事業: オリーブ生産等
メールアドレス: info@agurimirai21.jp

群馬県太田市で生まれた
エキストラバージンオリーブオイル
100g 3,000円



アーモンドタフィ（オリーブ茶葉入り）
100g 850円



オリーブパウダー茶
30g 1,200円



塩漬けオリーブ果実
80g 700円



オリーブパウダー茶入りアイス
価格未定




「一冬越して、寒さは大丈夫。台風風も、大雨の浸水も大雪でも、オリーブは元気でした。変な自信がついてしまった」と山田さん

群馬でオリーブ栽培を始めた先駆者の一人

15年ほど前、オリーブの栽培を始めたとき、山田茂さんは不安でいっぱいだった。はたして、この群馬で地中海沿岸に自生するオリーブがうまく育つものだろうか。あまり冒険はできないから最初に植えるのは36本にとどめることにした。だが、山田さんの不安は見事なまでに覆された。5年後には実がなり、利根川に近い砂地がちな広々とした畑でオリーブは健やかに育っている。

イタリア製搾油機は2時間で80キロのオリーブを処理

これまでオイルを搾るには小豆島などの業者に頼ってきたが、平成26年、搾油工場を開設しイタリア製の搾油機を導入した。翌27年からは自らの手でオイルを搾り始めた。

「搾りはじめは搾油量が少なかつたのですが、だんだんコツが呑み込めてきました。搾油量は徐々に上がっています」。

現在オリーブの果実450キロを収穫し、自社オリーブ100%のオイルを150本売り出すことができている。このオイルはオリーブオイル品評会「オリーブジャパン」で高い評価を受けている。

新たな事業として、オリーブの葉を粉末にした「オリーブパウダー茶」の商品化を行った。さらに、「オリーブパウダー茶」を使ったキャンディを商品化し販売、好評を得ている。また、アイスやケーキなど、新たな商品も企画している。

「除草剤・農薬を使用せず、自然栽培で育てたオリーブ由来の体

んは笑う。
現在では太田地区だけでなく、伊勢崎・前橋地区の耕作放棄地を借り受け、14ヘクタール7000本まで圃場を拡大している。



にやさしい商品をいろいろ作って皆様に提供していきたい」。

現在は年数がたち大きく育ったオリーブの木を剪定した際の枝の葉を使用しているが、将来はお茶のためのオリーブの木の育成を考えている。

山田さんは、オリーブ栽培を行っている関東近県の方々とネットワークを作ったり、新たにオリーブ栽培を始めた方との相談に乗るなど、国産オリーブオイルのすそ野を広げることに力を注いでいる。

6次産業を活用しての山田さんのさらなる目標は、すでに明確な形を取り始めている。

取材後記

農地をもっている学校時代の友だちが、そろそろ定年を迎える頃で、何か新しいことをやりたがっている。そんな人にはオリーブ栽培を勧めるのだと、山田さんは言う。これまでに仲間が2人加わった。「太田をオリーブの一大産地にするのが夢」と、山田さんの構想はふくらむ。

長谷川農園

多品目野菜の栽培・販売と新たな商品開発で「県民の野菜生活や食育」に貢献する「まえばし野菜パーク」事業



6次産業化事業をはじめたきっかけ

魅力的な商品開発で収益の安定と、食育・地域交流の場である農場の実現を目指した。

長谷川和俊さん

6次産業化認定事業者（平成24年2月29日認定）

長谷川農園

〒371-0051 群馬県前橋市上細井町565-11

TEL/FAX：027-289-4610

代表者：長谷川和俊 主な事業：野菜作農業等

ニンジンジュース
「赤城山麓ポルッカナーナ」
前橋産ニンジン100%。
野菜ソムリエが作った
ニンジンジュース
1本720ml 1,500円

ドラベジ シリーズ
チップス 100g 150円
パウダー 100g 150円

ニンジンジャム
「赤城山麓ポルッカナーナ」

赤大根ドレッシング (右)

大根ドレッシング (左)



「まえばし野菜パーク」の構想である。

前橋市のベッドタウンである上細井地区で、都市近郊農家のスタイル確立を目指している。キュウリのハウス栽培をメインにしているが、結婚や子育てをきっかけに農業に対する想いが変わったという。そこで生まれたのが、「エコファーム」「低農薬・低化学肥料」農業体験や給食を通じた食育「農業研修生の受け入れ」「加工品製造・販売による収益の安定」などをテーマにした「まえばし野菜パーク」の構想である。

野菜ソムリエの資格に裏付けられた提案を

規格外品の有効利用で収益安定を狙う

現在の主力商品は、赤城の恵ブランド認証の「ニンジンジュース」（ひとみ5寸種100%）や野菜パウダー、乾燥野菜だ。学校給食にも提供される野菜なので、消毒

園主の長谷川和俊さんはジュニア野菜ソムリエ、妻の恵理子さんはシニア野菜ソムリエをそれぞれ取得した。恵理子さんは「食育は子どもの前に大人から。野菜本来の力を伝えたいです」と、知識に裏付けられた説得力のある提案で農産物の魅力を伝えている。



除草剤、化学肥料を最低限に抑えているという。市内のパスタ製造販売業者と、野菜パウダーを使ったオリジナル生パスタを開発。色味や香り、栄養価に優れ、好評を得ている。

野菜パウダーや乾燥野菜の製造では、規格外作物の有効利用が図れるメリットが大きい。乾燥させる温度や時間を研究することで、栽培する野菜のほとんどをパウダーにできるようになった。将来的には野菜パウダーを使った調理体験ができるイベント施設を設ける予定だ。

「大規模化が難しい都市農家でも、支持してくれる消費者を増やしていくことで、安定した経営が成り立っていくことを示していきたいです」と園主。息子さんも農園に入り、後継者としての勉強を始めた。

取材後記

園主の発想には、地域貢献や農業への貢献が常にある。休耕地を借り入れての耕作面積拡大や、研修生の積極的な受け入れなどを通して、農地や農業を次の世代に引き継いでいきたいという。6次産業化が地域活性化、農業活性化の動力源になることを期待したい。

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、小麦、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し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。

アグリイズム株式会社

嬭恋高原野菜ピクルスの加工販売とキャベツのブランド化事業



ドライ カーボロネロ 500円

イタリア・トスカーナ地方の伝統野菜で、ビタミン・食物繊維が豊富な健康野菜

ドライ トマト 500円



6次産業化事業をはじめたきっかけ

休耕地利用や嬭恋高原野菜をアピールすることで地域貢献をしたい。

安齋勝也さん

6次産業化認定事業者（平成25年2月28日認定）

アグリイズム株式会社

〒377-1611 群馬県吾妻郡嬭恋村干保2193

TEL：0279-96-0560 FAX：0279-82-5790

代表者：安齋加代子 主な事業：野菜作農業等



個性的な野菜作りで、他農家との差別化

スタイリッシュな出で立ちで現れた安齋さんは、かつては東京でアパレル関係に従事していた。「外に出ていると嬭恋の良さが分かってくるんです」と20年ほど前に故郷にUターンしてきた。妻加代子さんの実家で農業を始めて、現在では5haの畑でユニークな野菜作り挑戦している。特徴は、ヨーロッパ野菜の中から嬭恋の気候に合った種類を選んでの栽培だ。たとえば、トスカーナ地方のキャベツ「カーボロネロ」、原種に近い黒いトマト「エアールムトマト」など。栽培方法を試行錯誤しながらだが、30種類ほどの育成にこぎつけた。

「他農家とバッティングしないような野菜を作れば、付加価値で勝負できるし、ブランド化戦略も生まれます」と、そのメリットを語る。

小さなところから認知度を上げていく戦略で

一般消費者が見たことも聞いたこともない野菜をどのように流通させるかがアイデアの出どころだ。6次産業化企業として、商談会、展示会、地場産業フェスタなどへの出展要請が多いことを利用して積極的に参加。主にバイヤーや飲食店にアピールしている。例としては、イタリアンレストランや和食レストランでの、期間限定メニューの提案だ。野菜名を大きく扱ってもらえれば、それが人気の定番メニューに育つこともあり得る。小さいところからファンを獲得していく戦略だ。最近では、デパートでの展示会で対面販売をすると、興味をもってくれるお客も増えた。消費者の食に対する嗜好が多様化していることが実感できるといふ。

取材後記

将来的なビジョンとして、東京でのアンテナレストランの開業がある。朝収穫した野菜を運び、食材としてだけでなく、嬭恋野菜の直売所としての機能をもたせるのだという。「東京にいながら嬭恋を感じられる」レストランには大きな夢と可能性を感じる。

規格外品の有効利用は乾燥野菜やピクルスの製造が鍵を握る。冬期の収入安定や従業員の安定雇用も視野に入れて、製品完成度を高め流通経路の開拓を進めている。平成27年夏からは自社サイトを立ち上げて、インターネット販売にも注力している。「大変なことが多いですが、やりたいと強く望む気持ちがあれば大丈夫」と、農作業、東京まで足を伸ばしての営業、製品の開発と、多忙な毎日を送る。



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



なっからうんめえ!
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庫を増設した。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、食生活にこだわりのもった層に安心・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



納豆作り教室

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、「地産地消」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。

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、新規参入者には参考になると感じた。

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

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

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村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。若い頃から酒問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「からだ健康やか本舗」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産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



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。農業系大学や製菓・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。

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という。ライフワークになりそうだ。

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

規格外産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つた。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。

「農家が作る旬野菜・果実の調味料及びジュース」の製造・販売によるブランド化事業

鈴木アップル園



6次産業化事業をはじめたきっかけ
パート従業員の年間雇用と
収益の安定を目指して。
鈴木政隆さん

6次産業化認定事業者（平成25年2月28日認定）

鈴木アップル園

〒378-0325 群馬県沼田市利根町輪組574-1
自宅 TEL/FAX：0278-53-4946
リンゴ園 TEL/FAX：0278-53-3473
URL <https://suzukiappleen.jp>
代表者：鈴木政隆 主な事業：果樹作農業等



沼田の林檎と野菜のソース
650円

焼肉のたれ 600円

そもそも加工品作りは 農家の伝統

赤城山の北麓、標高750m。りんごを中心にレタス、キャベツ、トマトなどを栽培している。昭和56年の開園当時から、農薬を控えた有機栽培を指向している。親から代を受け継いだ政隆さんも、「土壌検査の結果から足りない成分だけを有機肥料で補うようにしています」と、土地の恵みを最大限に活かした自然循環型の農法にこだわりをもっている。



「もともと母は自家製味噌を造ったり、料理が得意でした。それに昔の農家は、みんな調理品を造っていたんですよ」と、自然な流れで加工分野に参加していく。B級品を利用したりりんごジュースを皮切りに、補助金を活用しながら冷蔵庫、冷凍冷蔵庫、充填機、真空包装機などの設備を導入し、6次産業化への基盤を整えてきた。

夢は100%自家生産 の農家レストラン

りんご狩りもできる農園ではパーベキューも楽しめる。そこで提供したのが自家製「焼肉のたれ」で、お客の反応を確かめながら商品化に取り組んだ。併せて、ほぼ

自家農園で収穫された農産物から作った「沼田の林檎と野菜のソース」を開発。「農家が育てた安全な食材でできた無添加商品を提供する」という特徴をブランドイメージとしてアピールしている。

6次産業化の認定を受けてから「アグリフードEXPO」や「地銀フードフェスタ」等の展示会に出展し、新規販路の開拓に努めてきた。さらに近隣の温泉地観光施設や県内飲食店、地産地消にこだわる小売店、業務用食材問屋などに働きかけ販路拡大を図っていく。将来的には、自然に恵まれ眺望も素晴らしい農園で、「農家レストラン」を開業したいと夢を語ってくれた。

取材後記

商品パッケージのデザインは、農家にとって不得手な分野だ。本農園では、6次産業化の補助金制度を活用して、デザイナーと相談しながらデザインを決定した。人目につき手にとってもらえる魅力的な容器は、売上げやブランドイメージに直結する大切な要素である。

自家栽培イチゴの加工販売と昭和村イチゴパーク構想 ほさか農園



6次産業化事業をはじめたきっかけ

「やよいひめ」の認知度を上げたいと加工品でブランド化を目指した。

保坂貴仁さん

6次産業化認定事業者（平成25年5月31日認定）

ほさか農園

〒379-1204 群馬県利根郡昭和村森下722

TEL/FAX：0278-24-6862

代表者：保坂貴仁 主な事業：野菜作農業等



ドライやよいひめ

「恋する果実」のネーミングから結婚式の引き出物等にも引き合いがある
1パック 600円

一粒パック

超大粒イチゴのプレミアム感がインターネット等でも話題に
1パック 300円



県産品種「やよいひめ」の認知度を高めたい

イチゴのハウス栽培を45年ほど前から手がけてきたほさか農園。先代の初次氏は、群馬県のオリジナル品種「やよいひめ」の開発に携わった。当園では無加温栽培のため、着色のスピードが遅く手間がかかるが、何よりおいしさにこだわって栽培している。大粒で香りがよく、甘みと酸味のバランス抜群の品種だが、全国シェア1・4%と県外では認知度が低い。「親父が産みたい」と語る代表の貴仁さんは、平成26年にドライ加工を始めた。B級品をスライスして専用乾燥機で低温乾燥させた



「ドライやよいひめ」は、味や香りがより凝縮され、半年以上保存可能なためギフト需要も見込める。「恋する果実」と命名し、ラベルデザインも自ら考案した。

利根沼田フルーツパーク
構想へと広がる夢

加工を始めて約1年で想定外の広がりが見えてきた。加工時に出る端の部分は、紅茶専門店と共同で「いちごの紅茶」に製品化。香料では出せない本物の味と香りが

取材後記

安心安全は今や当たり前、いかに差別化し認知度を上げるか。チャレンジを続ける保坂さんの行動力には驚かされる。地域に「恋する果実」ブランド農園を広げ、イチゴのない季節にもお客様が来てくれるようにという「利根沼田フルーツパーク構想」の夢も、現実に近づいているようだ。

好評だ。加工品用に作った完熟のイチゴ果汁も「100%やよいひめジュース」として商品になった。赤城高原サービスエリアでも共同企画のイチゴスイーツが続々商品化され、人気を呼んでいる。平成27年からイチゴのパックにもラベルを貼り、ブランド名の定着を狙う。箱売りに向かない超大粒の1粒パックは「一口食べたら恋しちゃう」味など、ネーミングからの反響も大きい。

6次産業化の一番の恩恵はブランド名が定着したら、利根沼田地域のりんご園やぶどう園など栽培にこだわりを持つ果樹園の仲間を募りたい。1つの農園だけでは限界がある部分を互いに補って将来的には会社組織も視野に、「利根沼田フルーツパーク構想」へと夢は広がる。

株式会社尾瀬食品

キクイモと紫花豆を利用した片品村特産品開発プロジェクト



6次産業化事業をはじめたきっかけ

片品エリアならではの商品開発で、地域の農家を牽引したい。

千明初雄さん

6次産業化認定事業者（平成25年5月31日認定）

農業生産法人

株式会社尾瀬食品

〒378-0414 群馬県利根郡片品村東小川13553

TEL : 0278-58-3395 FAX : 0278-58-3228

URL : <http://www.oze-kasaku.com/>

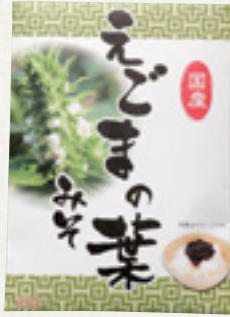
代表者：千明初雄 主な事業：野菜作農業等



えごまドレッシング

600円

片品産のえごまを使用し
風味豊かなコクと香り



えごまの葉みそ(袋)

500円

えごまの葉みそ(瓶)

500円

はらぺーによ味噌

500円



えごまのタルタルソース

556円

黒酢生姜えごま入り

556円



長年培った加工技術をさらに磨いて

沼田ICから片品方面に向かう国道120号線沿いにある「ロマンチック街道の駅 加作」は、バラエティに富んだ北毛地域の物産を取りそろえる人気の土産物販売店だ。運営する尾瀬食品では、自社加工もしくは開発した商品100種類ほどを季節に合わせてここで販売している。同社では昭和50年から野菜漬物製造を始め、時代の変遷と共に、多種の漬物、惣菜類、ドレッシングなどアイテムを増やしてきた。開発、加工、マーケティングとすでに多くの経験

を積んできた千明社長は「外部専門家の技術指導や地元観光施設とのコラボによる委託製造の増加も試みて、技術力と収益性の向上を目指します」と、展望を語る。



自社による1次産品増産を次のステップに

最近では休耕地を借り入れて、材料となる農産物の生産拡大に努めている。「元々農家だから作業は苦にならないんですよ」と、1日の大半を畑で過ごすこともあるという。「栽培も加工も生産者の顔をアピールすることが今のトレ

ンド」だと考える。6次産業化にともない多くの生産者が作物の買入れを考えるなか、1次産業の強化を新たに推進するのが尾瀬食品の特徴といえる。臨時社員を含めて、加工販売で15人、耕作作業で4〜5人の雇用を抱えるわけだが、通年での雇用安定と収益力を強化することで、経営の安定を図りたいという。

また現在、低農薬栽培の菊芋と紫花豆を使った商品の開発を進めている。



VOICE

ロマンチック街道の駅 加作 須田有紀子さん

ここには尾瀬片品地区の魅力が詰まっています。尾瀬食品ブランドをメインに多くの食品を取りそろえています。私たちはすべてを食べていますので、女性目線からのアドバイスや説明ができると思います。農産物直売や試食もあるので、お気軽に立ち寄ってください。

赤城深山そばの加工販売とブランド化事業 株式会社赤城深山ファーム



赤城深山そば

石臼で丁寧にゆつくり挽いた、つながりやすい白めのそば粉
500g 800円



赤城深山そば(田舎風)

赤城深山そばに挽きぐるみのそば粉を配合した、香り高い黒めのそば粉
500g 800円



赤城深山丸ヌキそば

こだわり抜いて自家栽培した玄そばから、外皮のみを取り除いた丸ヌキ
500g 700円



6次産業化事業をはじめたきっかけ

そば屋に喜ばれる最高のソバを作りたいという思いから。

高井眞佐実さん

6次産業化認定事業者(平成25年5月31日認定)

農業生産法人

株式会社赤城深山ファーム

〒379-1102 群馬県渋川市赤城町長井小川田4610-54

TEL/FAX: 0279-56-7403

URL: <http://akagimiyamafarm.com/>

代表者: 高井眞佐実 主な事業: 米作以外の穀作農業等

そば店経営の経験から、 高品質ソバの二期作に挑戦

都内で20年以上そば店を経営してきた高井さんは、そば屋目線で味と香りを追求したソバを生産したいと、平成17年に赤城山麓に農地を借り受けて生産を開始した。3haほどから始め、遊休農地や耕作放棄地を積極的に借り受けて、現在では130ha以上にまで拡大。中山間地域の課題である里山の再生にも貢献している。

畑からは実だけを収穫し、栄養素の残るソバ殻は土に還元。抗生物質を使っていない鶏糞を肥料とした無農薬栽培に取り組み、品質を保つための労力は惜しまない。



製粉工場を新設し、 生産者からダイレクトに 消費者へ

平成25年には製粉工場を新設し、ソバ粉の製造・販売事業をスタート。ソバの末端価格は、農家から消費者に届くまでの中間マージンに左右される。生産者からダイレクトに消費者に届けることで、価値の高い商品を適正な価格で提供することを狙った。

これらの取り組みにより、「群馬イノベーションアワード2014」で、息子の雄基さんによる「農業における6次産業化及びソバの専作経営」が大賞を受賞。また、「フード・アクション・ニッポン・アワード2014」でも優秀賞を受賞した。

始めた頃は、だれも本業として見てくれなかったというソバの専作。「思いがあったから続けられた」という高井さんの言葉が、すべてを物語っている。

取材後記

「独りよがりにならず、評価は消費者に」が成功の秘訣という高井さん。数多くのリスクを抱えながらも、日本の農業の将来を見据えた信念と、何より消費者に喜ばれる高品質のソバを作るという強い「思い」に感銘を受けた。

自社鶏卵を100%使用した卵加工品の開発とブランド化事業 有限会社後閑養鶏園



6次産業化事業をはじめたきっかけ

リピーターから高評価のブランドの品揃えを拡大し、さらに進化させたかった。

後閑修司さん・斎藤ゆかりさん

6次産業化認定事業者（平成25年5月31日認定）

農業生産法人

有限会社 後閑養鶏園

〒371-0204 群馬県前橋市粕川町膳535-1

TEL：027-285-4125 FAX：027-285-4263

代表者：後閑修司 主な事業：養鶏業等



朝採り卵のなめらかかりん

とろける食感。濃厚でクリーミーな味わい

1個 204円

朝採り卵のカスタードプリン

おいしい卵の味わいを最大限にいかし、甘さを抑えたプリン
1個 185円



朝採り卵のしっとりシフォンケーキ

ふわふわなのにしっとりとした、口どけのよいケーキ
直径17cm 1,204円



労力とコストをかけても質を追求

創業者は、群馬の有機農業発展に尽力してきた父・千代壽さん。その志を希代一さん、ゆかりさん、修司さんの兄弟が受け継ぐ。創業の昭和36年から安心・安全が人の身体には欠かせないと考え、有機野菜の栽培やこだわりの養鶏に取り組んできた。鶏は約1万羽の純国産種「さくら」と「もみじ」を飼育している（日本国内の採卵鶏のうち、国産種は5%程度）。飼料には非遺伝子組み換え作物を選択し、飼育は開放型鶏舎でストレスが少ないように伸び伸びと育て、

効率性より美味しく栄養価の高い卵を提供するためには手間はいとわかない姿勢を貫いている。

濃厚さが好評の「千代の厳選卵」は、インターネットでの情報発信が少ないにもかかわらず、すでに口コミで多くのリピーターを獲得した。メイン加工品のプリンやシフォンケーキは、養鶏場に併設する直売所で午後1時から発売されるが、夕方には売り切れることも多いほどの人気だ。

顧客の生の声を聞いて、商品を育てていく

創業時からのモットー「命と健康、おいしさを求めて」は後閑養鶏園ではビジネスの根幹だ。卵だけでなく、約2haの田畑では鶏ふんをたい肥にして無農薬・無化学肥料の栽培に取り組み、虫食い野菜は鶏の飼料に回す。循環型農業の実践である。6次産業化の認定にあたっては、それらの野菜を粉末にして菓子に取り入れる「ベジスイーツ」の開発を企画、今後も積極的に進める予定だ。また、桑



の実、桑の葉、シルクパウダーなどの新食材の開発も視野に入れている。

加工品の販売でひとつの壁は消費者への販売ルートの確保だが、直売所兼加工所を開設し、スイーツと惣菜の販売を予定している。また、個人への宅配やインターネット販売は強化する。中間流通業者を通さないことで、顧客の生の声を収集・分析して、自社ブランドの育成に活用していくことを考えている。

取材後記

千代壽さんは、若い頃から有機農法の必要性を説く講習会を県内各地で開催してきた。オーガニックが流行語になるはるか以前からだ。経済効率よりも安心を優先した農業は現代の大きなトレンドになった。親から子に継承された理念が6次産業化にあたっての「強み」と感じる。

群馬県産チーズの加工販売とブランド化事業 有限会社松島農園 チーズ工房 Three Brown



6次産業化事業をはじめたきっかけ

高校時代に抱いた「牛を飼ってチーズを造りたい」という夢を追いかけてきました。

松島俊樹さん・薫さん

6次産業化認定事業者（平成25年5月31日認定）

農業生産法人

有限会社松島農園 チーズ工房 Three Brown

〒371-0201 群馬県前橋市柏川町中之沢384-96

TEL/FAX：027-285-6862

URL：https://threebrown.jimdo.com/

代表者：松島俊樹

主な事業：酪農・乳製品製造等



ジル
濃厚なソフトタイプの
チーズ



ミルクジャム
原材料は100%
ミルクと北海道
産甜菜糖のみ



カチヨカバロ
約3週間乾燥熟成させ
たひょうたん型チーズ



ドリー
スイーツ感覚のフレッツ
シュチーズ



**長い時間をかけて
経験を積んでからの
事業スタート**

三重県の農業高校で出会った松島夫妻は、平成23年に牧場を同じ25年に赤城山麓にチーズ工房を開いた。チーズ造りを共通の夢として人生を共に歩み、高校卒業後の準備期間には、北海道でチーズ造りの研修や酪農ヘルパー、削蹄師として経験を積みつつ資金を貯め、18年の歳月を費やして着実なステップアップを図ってきたのだ。

日本では非主流種であるスイス原産の「ブラウンスイス」を選択する。乳質は乳脂肪分やたんぱく質含有量がホルスタイン種に比べ濃厚でチーズ製造に適する。「乳量の多さよりチーズに適した品質を」ということだ。

**ブランドイメージは、
理念・哲学への共感が
あってこそ育つ**

チーズ工房の運営を開始すると、敷地内の自宅に設けられた販売カウンタには日々常連客が訪れるようになり、「昨年4月には直売所と加工場を兼ねる新店舗を開設。「チーズという難しい製品からスタートしたので、苦労した分、私たちの仕事にはしっかりと土台があります」と俊樹さんは語る。

さらに「Three Brown」のブランドを多角化して育てるために、飲食スペースの設置や体験農場としての機能充実、チーズ以外の商品開発などと、次なる目標も見つかった。

「6次産業化の良いところは、



最終消費者と直接ふれ合えるところ」。それが苦勞の多い仕事の原動力になっているようだ。対面販売を基調として、委託先店舗にも当ブランドの理念や哲学を理解してもらい、最高のチーズを届けていく。

取材後記

日本人の食生活は本物志向に向かっている。美味しいチーズとワインを楽しむことも、豊かな人生の一部と考える人も増えている。長年の夢をコツコツ実現してきた夫妻のストーリーが、チーズのプレミアム感を一層際立たせ、販売拡大が期待される。

自家栽培大麦とホップで作る地ビールのブランド化事業

有限会社浅間高原麦酒



6次産業化事業をはじめたきっかけ

オンリーワンの麦酒造りへの情熱と、冬期休業中の雇用を確保したいという思いから。

黒岩 修さん

6次産業化認定事業者（平成25年6月28日認定）

有限会社浅間高原麦酒

〒377-1613 群馬県吾妻郡嬭恋村大笹2193-27

TEL：0279-96-1403 FAX：0279-96-1436

URL：https://www.tsumabru.com/

代表者：黒岩 修 主な事業：野菜作農業等



**自家栽培の大麦と
ホップで作る地ビールは
全国でも希少**

目の前に広がる高原野菜の畑。その向こうには雄大な浅間山がそびえる。まるで北海道のようなロケーションに恵まれた地にイタリアンレストランを併設したブルワリーがある。平成9年のオープンで、3月からお正月にかけての営業期間中は嬭恋エリア指折りの人気店だという。

黒岩さんは一貫して美味しいビール造りを追求してきた。6次産業化認定にとめない、「自家栽培の大麦、ホップを使用した嬭恋村産



原料100%の地ビール」や「嬭恋高原完熟トマトのレッドアイ」等の開発や、オリジナルブランドの育成、高付加価値を備える商品開発や販路の開拓にチャレンジすることとした。

地ビールでは、実は輸入原料を使用しているメーカーがほとんどだという。浅間高原麦酒では、とくに輸入材が多いホップの自家栽培にも挑戦し、難しいとされる乾燥技術を向上させることで、材料の鮮度を活かした香り・苦味に特徴がある地ビールの製造を目指す。

**県内各地の生産地表示
をビジネスチャンスに**

現在はレストランでの消費が多

いが、設備の増設で生産量の増加が見込まれる。自家栽培の大麦の他に、県産大麦を使った商品のシリーズ化を進めており、地元産「嬭恋パールエール」や高崎産大麦を製麦した「高崎ポーター」の販売は好調である。来年度は前橋産大麦ビールの商品化を予定。地域活性化に貢献するとともに、消費者から注目されたりイベントでの消費の増加も望める。

「今回の認定ではサポートセンターのサポートやコンサルティング（セミナー受講）を通じて学んだことが多かったです。これを機会に事業の発展を地域の活性化と絡めて考えていきたいです」と将来を見つめている。



取材後記

山間部の観光地では繁忙期と閑散期が、農家では農繁期と農閑期が、安定した収入や一定の仕事量確保を難しくしている。6次産業化により、仕事が少ない時期の労働作業量を確保し、さらに雇用の安定を図る。このメリットに注目する認定事業者は多い。

奥利根野菜で作る漬物・味噌の開発とブランド化

奥利根自然菜園株式会社



6次産業化事業をはじめたきっかけ

若者からも農業が魅力的な仕事だと感じてもらえたかった。

茂木清七さん

6次産業化認定事業者（平成26年2月28日認定）

農業生産法人

奥利根自然菜園株式会社

住所：〒378-0024 群馬県沼田市下川田町5488-1

TEL/FAX：0278-24-8785

URL：http://www.okutonesizensaien.jp

代表者：茂木清七 主な事業：野菜作農業等

清七味噌 各800円

おすすめの茶豆、赤大豆で仕込んださくら味噌、
白大豆で仕込んだ給食用の味噌

ピン詰め 各600円



「特別栽培農産物」指定の素材で安心の加工品を沼田市の利根川の西側、山を少し登ると大きく開けた畑が広がる。茂木さんはこの地の農家の11代目。大根、枝豆、白菜、トマトなどの露地野菜を「土作りを大切にしたい」と栽培している。農業や化学肥料を軽減した栽培でお客様に安心安全を提供し、全国規模の生産者団体を通じて安定した販売を確保している。



奥利根自然菜園が本格的に食品加工へ取り組んだのは平成16年。1500万円の独自資金を投じてみそ製造設備を敷地内に建設した。農家であることのプライドと共に、「一般消費者とコミュニケーションを深め、付加価値の高い商品を提供したい」「農閑期にも仕事を確保したい」などが大きな動機となった。

看板商品「清七味噌」でブランド力をアップ

茂木社長の名前から名付けられた「清七味噌」は、当初の年間2トンから、現在は8トンまで生産

量を増やしている。平成22年には、さらに1300万円を投じて味噌蔵と製造タンクを増設している。魅力は生産量が少なくとされる茶豆5割、大豆5割の原材料から生まれる強いコクと香ばしさにある。茶豆と大豆に、瀬戸内海の塩、生産者を限定指定した米麴と麦麴を使い、二冬二夏の間にじっくり仕込んだみそは、一般流通品とは明確に違う味わいを形にした。米麴は甘みを、麦麴はコクを、そして茶豆は独特の香ばしい風味をと、無添加手作りみそとして、現在では一つのブランドとして確立している。

このみそを基盤として、新たな商品の発売も始まった。「舞茸味噌」「肉味噌」「山椒味噌」「りんご味噌」などが加工品ラインアップに加わった。さらに調理師の資格をもつ妻の方子さん、みそを使ったプリンや焼き菓子などのスイーツの商品化に取り組んでいる。

取材後記

茂木社長は、独立を志す若者の研修就労を積極的に受け入れている。また、沼田地域の小学生向けの体験農業などの食育にも熱心に参加している。農家が活力をもつと、地域経済にも子どもたちの教育にもプラスの波及効果が生まれることを証明している。

自家栽培コンニャクの加工販売とブランド化 株式会社田口農園



6次産業化事業をはじめたきっかけ

コンニャク専業農家の収支安定を考えた。
田口満保さん

6次産業化認定事業者（平成26年5月30日認定）

農業生産法人
株式会社田口農園

〒378-0114 群馬県利根郡川場村天神407
TEL：0278-52-3778 FAX：0278-52-3776
URL：http://www.taguchi-nonen.com/
代表者：田口満保 主な事業：野菜作農業等

こんにゃくセット

当店自慢の生芋こんにゃくの詰め合わせ
さまざまな種類のこんにゃくが味わえる
大 2,300円 小 1,600円



黒まめこんにゃく
板：250g 小玉：140g

新製品 生芋小玉



全国のコンニャク生産にも貢献した栽培技術で
群馬県のコンニャク生産量は全国
の92%を占め、その中心は県北
一帯。そもそも日本のコンニャク
芋の名品種「あかぎおおだま」は、
群馬県コンニャク試験場で誕生し
川場村の「天神こんにゃく研究会」
が初期の難しい種芋増殖を成功さ
せて全国に普及したものだ。その
中心メンバーだった田口さんは栽
培技術向上の研究を続け、昭和58
年には1反あたりの収穫で県1位
の成績を収め農林水産大臣賞を
受賞している。



「農家のプライドをもって、名
水と肥沃な土地に育てられた川場
のコンニャクを消費者に届けたか
つたのです」と、平成5年に工場
を建設してコンニャク加工に着手
した。

一般製品とはまったく違う 伝統製法にこだわる

田口農園のコンニャク造りには
手間暇がかかる。市販の90%のこ
んにゃくが精粉から作られている
なかで、自家製の生芋を大量の天
然水ですり下ろす「生芋缶むし製
法」にこだわるからだ。一般製品
が大量生産される精粉と消石灰か
ら作られるため、通常2時間程度
できあがる。ところが本農園の
製法だと完成までに3日もの日数
をかける。

使用する素材は一級品だ。地元
の武尊山の伏流水と肥沃な土地で

育まれた芋を北海道産の貝のカル
シウムでゲル化する。「昔ながらの
手法です。ぷりぷりとした食感と、
さくとした歯切れの良さが生芋
こんにゃくならではのです」と自信
に満ちた表情で魅力を語ってくれ
た。

すでに玉コンニャク、刺身コン
ニャク、味噌だれ付コンニャクな
どを商品化し、道の駅・田園プラ
ザや県内外の直売所、組合通販な
どで販路を確保している。新たな
6次産業化として、栄養価が高く
新しい食感を楽しめる「黒まめこ
んにゃく」の商品開発も行った。
「昔ながらの農家の手作りの味に
加え、新しいコンニャクの魅力を
創造する。製品開発は楽しいです
と、連日の試作に余念がない。



道の駅・田園プラザ 春原加代子さん

私が昔食べていた農家のコンニャクの味なんです。少し
ザラザラした食感と、ぷりぷりの弾力が特徴でしょうか。
何といても、煮物にしたときに味のしみこみ方が違いま
す。田園プラザの主婦の販売員たちも、みんな買って帰っ
て家庭で使っていますよ。

VOICE

川場村オーチャードカフェが提供する自家製スイーツプロジェクト 有限会社ティア・ツリー



6次産業化事業をはじめたきっかけ

行政からの情報提供と、農閑期の収入確保を期待した。
星野孝之さん・綾さん

6次産業化認定事業者（平成26年5月30日認定）

有限会社ティア・ツリー

〒378-0102 群馬県利根郡川場村川場湯原2453-3
TEL：0278-52-3556 FAX：0278-25-3553
URL：http://www.tiatree.com/
代表者：星野孝之 主な事業：野菜・果樹作農業等



アップルバター
B級品を利用したミルクーなりんごバター



カフェレストランの料理
季節の野菜を使ったランチコース

最高のロケーションで、
果樹農園を
楽しんでもらいたい

レストランの前に広がる果樹園と水田。そのはるか向こうには赤城山がそびえる。最高のロケーションに恵まれ、5月から11月の営業期間には人気のカフェレストランとして多くのお客が訪れる。カリフォルニアで農業研修した園主が施設をオープンしたのが平成20年。りんご、ブルーベリー、ぶどう、米などを作っていた農家が多角経営に舵を切った。

ペンションの娘として育った妻の綾さんは、「自分が温めていた理想のもてなしを実現しようと思いました」と、ランチでのコース料



理やスコーンや小さなパン、マフィンなどの提供に臨んだ。旬の野菜や果物を使い、鮮度と食の安全にも配慮した素材から生まれるメニューや加工品、焼菓子などは、すでに多くのリピーターを獲得している。

**安定雇用実現で
女性従業員と
新メニューを開発中**

6次産業化の申請は商工会連合会の勧めで話が始まった。「ビジネスに関する講演会や講習会の案内をいただくことが多く、情報量が増えました」とメリットを語る。

経営の多角化で冬期には休職していた女性従業員の通年雇用も実現した。彼女が中心になって「フルーツのグラノーラ」「米のキャラメル」「フルーツハーブティー」などの新商品の開発が進んでいる。

カフェレストランの開業、そして加工食品の開発については、ペンションの娘としての綾さんの経験が大きいと感じた。発想だけでなく、もてなしや調理の技術があったからこそ多角化といえるであろう。販路拡大策としては、従来の道の駅・田園プラザや直接販売に加え、インターネットでの情報発信と販売に力を注いでいく。



道の駅・田園プラザ
上田恵美さん

スコーンやマフィン、米粉が入ったシフォンケーキなどが人気です。やはり無添加や自家栽培の素材が、健康志向の方々から支持されているようです。個人的にはしつとりしたシフォンケーキが好きですね。季節毎のフルーツ別に7種類の味の違いも楽しめます。

一作農園

「美味しい・楽しい・嬉しい」新治高原りんご郷土産品開発プロジェクト



一作さんちの辛子漬け
 一作さんちのジャム
 一作さんちの無添加すりおろしりんごジュース
 ビネガーセミドライ・セミドライ
 玉蒟蒻ゼリー
 三日月のドライ
 満月のドライ
 りんごの飲む酢・りんごのお酢
 一作さんちの梅干し

6次産業化事業をはじめたきっかけ
 B級品の活用や農閑期における雇用確保に期待して。
 原沢智子さん

6次産業化認定事業者（平成26年5月30日認定）

一作農園

〒379-1414 群馬県利根郡みなかみ町布施1876-2
 TEL/FAX：0278-64-1416
 URL：http://www.issakunouen.jp/
 代表者：原沢貞和 主な事業：果樹作農業等

農園から出て さまざまな交流の中で 経営を考える

新治高原りんご郷の山間部。一本一本の木の間隔を広く空けた植林と枝数を少なくした栽培方法で、栄養たっぷりのりんごを栽培している。観光農園として、収穫の9月～11月の間は、多くのりんご狩り客が足を運ぶという。釣り堀りがあり、マスの炭火焼き、すいとん、煮込みうどんも提供している。以前よりジャム、梅干し、からし漬けなどの加工品を製造してきた。担当は園主妻の智子さん。農閑期に加工品を作ることで、作業量の確保と収入の安定が図れたという。



6次産業化への参加は、群馬県主催で地域農業活性化を目的とした「ぐんま農業フロンティアナー養成塾」への参加がきっかけとなった。この講座で多くの革新的な農家仲間ができ、6次産業化への誘いを受けて参入を決めた。「なにより行動的になったことで、視野が広がりました」と、智子さんは農園から外に出ることの効用を語ってくれた。

常温ドライフルーツで、 高付加価値化、 差別化を

平成26年に、スチームコンベクションオーブンと常温対応の乾燥機を導入し、新商品の開発に取り組んでいる。一つはりんごや桃、梨をシロップで調理したコンポート。もう一つは栄養素がそのまま残る常温ドライフルーツだ。常温でのドライ化は栄養素の損失が少なく、加糖もしないため健康的であることがアピールポイントになる。また、新たな商品の素材として利用するなど、他農園や異業種とのコラボ

取材後記

常温ドライフルーツでは、高温やフリーズドライ製法に比べ、機械乾燥で2～3日、その後の2次乾燥で1～2カ月もの時間をかける。その分栄養素の損失が少ないわけだが、この魅力が消費者にいかにか伝えていくかが成長の鍵になると考える。

も始めている。「6次産業化に認定されて、いろいろなイベントや講座へのお誘いがきて、情報量が格段に増えました」。こうしたメリットを活かしながら、これからは自らの情報発信量を増やすことにも力を入れていくという。



自社栽培果実で作る「フルーツアイスバー」と観光農園のブランド化

株式会社フルーツオンザヒル



6次産業化事業をはじめたきっかけ
事業としての信用性を高めるため。特に、サポートセンターのサポートが背中を押してくれた。
齋藤勝彦さん

6次産業化認定事業者（平成27年2月27日認定）

株式会社フルーツオンザヒル

〒370-2111 群馬県高崎市吉井町小串750-5
TEL：027-388-8411 FAX：027-388-8412
URL：http://www.fruitonthehill.co.jp
代表者：齋藤勝彦 主な事業：果樹作農業等

フルーツアイスバー
新鮮フルーツをアイスバーに。
250円



食に対する
こだわりをもとに
農園設立の夢を実現

榛名や浅間の山並みを望む丘陵地で観光農園とカフェを営む「株式会社フルーツオンザヒル」。約2haの農地で、80種類2000本のブルーベリーなどのベリー類を中心に栽培。園主の齋藤さんは、市内で玩具店を経営していた。15年ほど前から埼玉県美里町の実家でブルーベリー畑を管理するうちに、農園の設立を思い描くようになったという。

玩具店は子どもに譲り、借り受けた土地を自身で開墾。平成24年



に植栽を開始。無農薬や有機肥料で安心安全にこだわり、平成27年、ようやく収穫できるまで育ち、同年8月に観光農園とカフェをオープンさせた。「ブルーベリーを摘みに来たお客さんに、プラスαの楽しさを提供したかった」と齋藤さん。その思いが功を奏して、初年度から多くの人が県内外から訪れた。

いつ来ても楽しめる
観光農園を目指して

カフェでは、自家栽培の果実を中心に使用した「フルーツアイスバー」をはじめ、手づくりのフレ

ッシュジュースやスムージーを販売。当初はジェラートを予定していたが、果実本来のおいしさを生かせるものを追求した結果、アイスバーに至ったという。ブルーベリーやグレープ、キウイ、いちじくなど、色とりどりのアイスバーを展開。5年目となる平成31年度は、収穫時期に合わせて4月下旬～10月下旬まで営業。休園中は、果樹の養生や耕作地の拡大に力を注ぐ。

また、カフェの隣にドライフルーツ製造施設を新設。自家栽培の果実を中心としたドライフルーツの製造も開始した。「何度来ても楽しめる観光農園を目指したい」と、齋藤さんは更なる進化に意欲を燃やしている。

取材後記

無農薬や有機肥料の使用といった栽培方法へのこだわり、県内では珍しい「フルーツアイスバー」を専門に商品化するなど、独自性を取り入れたことが注目を集める要因といえる。また、6次産業化事業者として認定を受けることも、多くのメディアで取り上げられるきっかけとなり、高い宣伝効果を得られたようだ。

完熟ぜいたくトマトを使用した加工品開発・販売 いのもと園

6次産業化事業をはじめたきっかけ

就農した当初から、生産・加工・販売まで一括で行えるようになることが理想のビジョンだった。

新井英伺さん

6次産業化認定事業者（平成27年2月27日認定）

いのもと園

〒378-0324 群馬県沼田市利根町園原2011-1

TEL：0278-56-3771 FAX：0278-25-8307

URL：http://www.inomotoen.net/

代表者：新井英伺 主な事業：野菜作農業等



■尾瀬の朝露〈ぜいたくトマト100%〉

酸味・甘みのバランスが良く、食味の良いトマトを贅沢に100%使用。トマトの青臭さを感じないフルーティーで旨味のある飲み口は、一度飲めばファンになる。

1,000ml 1,500円
720ml 1,200円
180ml 300円

■利根の朝露〈プチぶよ100%〉

甘みが強く皮が薄い、フルーツのようなミニトマトを100%使用。飲み口はまるでトマトとは思えないほどの甘さに衝撃を受ける。カクテルなどにしても◎。

720ml 2,500円



新しい品種の情報を入れたり、周囲に助けられながら、徐々に品質を向上させていった。初めは10aだった農地も、今はその10倍の規模にまで拡大した。

ゼロからのスタート、「ぜいたくトマト」との出会い

園主の新井さんは、20年間務めた会社を辞め、夢をもって農業の世界へ飛び込んだ。農家の育ちとはいえ、自身にトマト栽培のノウハウはなく、手さぐり状態でのスタートだった。知り合いの農家や専門家から、有機率が高く良い土を育てる肥料の配合を教わったり、新しい品種の情報を入れたり、周囲に助けられながら、徐々に品質を向上させていった。初めは10aだった農地も、今はその10倍の規模にまで拡大した。

販路拡大に向け6次産業化へ乗り出す

農家仲間の6次産業化認定申請のために、自身も事業展開のビジョンを考え始めた。ほどなくして認定を受け、生産・加工・販売を一括で管理できる環境づくりに乗り出した。販路拡大に向け、まずはネット販売を開始。ゆくゆくは自分の加工所を持ち、ジュースだけでなくドレッシングやピザソースなどを開発し、直売所で売りたい、と次なる目標を話す。

取材後記

将来は農家レストランをオープンし、自分で作ったトマトを使ってサラダやピザなどが提供できたら、と話す。6次産業化により、少しずつ身近になっていくお客様の笑顔が、「もっと美味しいトマト」を追求する新井さんにとっての大きな励みとなるだろう。

6次産業化認定にともない、バイヤーとの商談会や東京の展示会などにも参加でき、コラボ商品など新たな事業の話も進んでいる。一歩ずつ、描いていた夢が叶っている。ただ、どれだけ事業を拡大しても、トマトの栽培だけは自分の目の届く範囲でやっていくつもりだと話す。「もっと味をよくしたい」その一心で、改良を重ねる「いのもと園」のトマトは、年々美味しさを増していく。



フルーツ入りハーブティーの開発・販売 山木農園



6次産業化事業をはじめたきっかけ

榛名の果物の魅力を多くの人に知ってほしいという思いから。
山木久利さん・恵美さん

6次産業化認定事業者（平成27年10月30日認定）

山木農園

〒370-3343 群馬県高崎市下里見町1701-1
TEL/FAX：027-340-1235
URL：http://www.albero-yamakifarm.com/
代表者：山木久利 主な事業：果樹作農業等

ジェラート プチ3種盛^特
330円

ジェラート シングル^特
330円

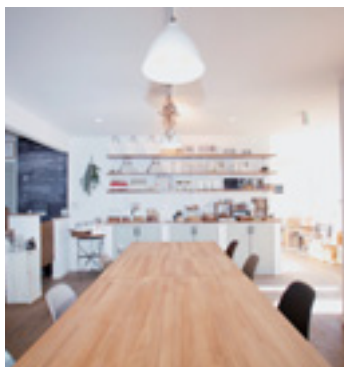


ハーブティー（ポット） 400円

焼き菓子は日替わりで、さまざまなお菓子を作っている。

カギは生産者＋経営者の 視点を持つこと

榛名山麓南面の県内随一の梨の生産地・里見地区。エコファーマーの認定を受ける山木農園では、梨、プラム、桃など、低農薬の果樹栽培を行っている。二代目のご主人・山木久利さんが就農したのは約17年前。当時の生産は梨のみだった。その後、生産の種類を増やすと同時に、販路の確保や顧客層の新規開拓など、経営的な側面を視野に入れたジェラートショップ「Albero.（アルベロ）」を平成22年にオープン。自家農園で収穫する果実や野菜など、旬の食材を使用した手づくりのジェラートやお菓子、雑貨などを販売。また、



マルシェの様子/毎回約20～30店舗が集結する

20店舗ほど集まり、食と雑貨を販売する日曜市を隔月で開催するなど、新たな取り組みに積極的に行なってきた。
「アルベロ」という店名は、イタリア語で「木」を意味する。「木が集まると森になるように、多くの人が集まれるコミュニティ的な場を目指して付けた」と久利さん。その思い通り、榛名地区に新たな人の流れや繋がりが生まれつつある。

消費者の声を ダイレクトにキャッチ

スタート時から山木さんが決まっていたのが「1年に1アイテム作

る」こと。ジェラートを皮切りに、ジャムや梨のソーダ、ドレッシング、梨の石鹸など、次々と新しい商品を店頭に出した。そして、6次産業化認定を受けるきっかけとなったのが、果実のドライチップが入ったハーブティーだ。「カフェがあることが、より良い商品の開発に役立っている」と久利さん。消費者の要望や反応をダイレクトにキャッチできるアンテナショップ的な要素を備えているからだ。また、カフェ全般を担当する奥様・恵美さんの女性ならではの感性や心配りも大いに生かされている。

現在は、農業＋体験をテーマに、野菜やハーブの種まき、収穫、加工、食べるまでの一連の畑作業の体験も計画している。今後、さまざまな形で行っていく予定だ。

取材後記

B級商品の二次利用といった一過性のものではなく、確固たるテーマに基づいたストーリー性のある長期的な計画が事業の発展につながったのだと思う。

また、商品のブランディングに当たって、生産を担当するご主人、カフェを担当する奥様の両者が、思いや感性を共有していることがよくわかった。

自ら生産したブルーベリー、イチジク、タケノコを活用した加工品の製造、販売

エバーグリーンファーム株式会社



6次産業化事業をはじめたきっかけ
Uターンしての就農をきっかけに、発展する将来像の実現に向けて。
新井尚登さん

6次産業化認定事業者（平成25年10月31日認定）
エバーグリーンファーム株式会社
〒370-0704 群馬県邑楽郡明和町斗合田77
TEL/FAX：0276-73-4904
代表者：新井尚登 主な事業：主にブルーベリー、イチジクの加工食品の製造販売



いちじくのコンポート

ドライいちじく Fig Log

加工品への参入に、農業の未来がある

明和町は群馬県内では気候が比較的温暖で、利根川と谷田川が流れる水と緑が豊富な地域。新井さんは、約10年前に千葉県からこの町にUターンして、実家の農業を継ぐことになった。5反の畑でブルーベリーやイチジクの栽培を試みるうちに、「生出荷だけでなく加工品を販売した方が将来性がある」と考えるようになり、6次産業化に挑戦することを決めた。

フルーツ類のドライ化や加工は自宅で行っている。経験を積むにしたがい品質も向上し、商品のバリエーションも増やしている。飲食関係の職歴も長い新井さんは「多

くのアイデアのなから、実現性を熟慮して、取り組むべき事業を絞り込んでいきたい」と語る。

長期的には飲食業への参入も考える

シリアル入りのドライフルーツや、真竹の水煮など、商品開発においては味わい十オリジナリティを大切にしている。シリアル入りのドライフルーツでは、サラダやヨーグルトに合わせたリ、健康的なおやつにするなど、食べ方を提案したいという。

新たな自信作として、イタリアの伝統的な保存食「Fig Log」の製造販売を始めた。ドライのイチジク、クルミ、ハチミツなどを混ぜたペーストを固めたもので、ワインによく合う。

「飲むゼリー梨の雫」は、平成28年に想像以上に販売を伸ばした人気商品だ。町の名産である梨の規格外品を集め、甘さを抑えてスッキリ飲みやすく加工した。地元のコンビニや県下の道の駅などで大きな評判となり、同社の看板商品として育つ可能性を示した。



将来的には、食事処の運営、農業体験の受け入れ、果物狩りなどの観光農園化を考えている。「かつての豪農の母屋が残るロケーションを活かし、季節の素材を使った料理を提供したい。そして、それが地域の活力の一助になれば」と語る。乗り越えるべきハードルは残るが、夢を実現しようとすると情熱をもちつつエバーグリーンファームの挑戦は続く。

取材後記

他の商品との差別化を図りつつドライの商品を開発している。ベジタリアンや添加物を避ける人々が増加するなか、その潜在的な需要にアクセスする販路拡大に努めている。スーパー・コンビニの陳列棚を観察し、実際の購入に結びつけるためのアイデアを練る日々が、結果につながることを期待したい。

自社栽培果実で作るスパークリングワインの開発とブランド化により、所得の向上を図る 奥利根ワイン株式会社



6次産業化事業をはじめたきっかけ
6次産業化を通じて群馬の仲間と連携し、地域の活性化を図りたいです。
金井圭太さん

6次産業化認定事業者（平成27年3月31日認定）

奥利根ワイン株式会社

〒379-1203 群馬県利根郡昭和村大字系井字大日向6843
TEL：0278-50-3070 FAX：0278-50-3071
URL：http://www.oze.co.jp/
代表者：金井圭太 主な事業：ワイナリーでの自社栽培果実のワイン醸造。農園内でのレストラン運営。

ワイン文化の発信がワイナリーとしての役割

1991年、群馬県沼田市で創業。ワイナリー建設を夢見て、2000年に利根郡昭和村のワイン造りに適した農地と出合っつて移転してきた。標高700メートル、約5ヘクタールの敷地に、ブドウ畑やワイナリー、レストラン、売店などが設けられ、ワイナリー見学（有料）ができる観光農園としても運営されている。

遠くまで眺望が開けた山の斜面に続くブドウ畑は、背の低い垣根の仕立て。来場者には「日本の景色じゃないね」といわれるほど、魅力的な自然環境にある。シャルドネ、メルロー、ピノ・ノワール



などの、ワイン用7品種約1万本が資源循環型農業で栽培されている。出荷までの製造過程は2〜3年の月日を要するも、その分、味わい深いワインが生まれる。アメリカのワイナリーで経験を積み経営を引き継いだ金井圭太社長は、「ワインを仲間とシェアリングする楽しみ方や、味わい方など、文化的な側面と合わせて商品をアピールしていく」と語る。

家族経営で地道な発展を目指す

人気のワインは「Imシリーズ」の4種で、年間生産本数は5000本ほど。毎年5月に発売されると、早いもので8月、遅くても年末までには完売になるというほど

の人気だ。瓶内2次発酵で炭酸が発生するスパークリングワインは、少量生産ながら常連さんの高い支持がある。全10種のワイン年間総生産本数は2万本ほどで、地元の酒屋さん、旅館、インターネット販売などで完売が続く。

家族で営むアメリカンスタイルの瀟洒なレストランでは、人気のグラタンやパスタとワインを合わせて楽しむ人が多い。また、自家栽培野菜や地元食材の鮮度を大事にしているという。

「ブドウは樹齢10年、20年、30年と年を経るごとに、ワイン用としてのおいしさが向上していきます。それを楽しみに日々の作業に心を込めていきたいです」と、拡大路線ではなくどっしり地に足の着いた経営を目標にしている。

取材後記

北海道のように大きく広がる空と大地が印象的な農家。創業者の井瀬賢さんは、農家と農家、農家と異業種のつながりを大切にしてきた。「1次品の生産を大事にする」「友達を作る」「コミュニケーション力をつける」。これが6次産業化に大切な要素だという。



l' m chardonnay Sparkling Wine 750ml 2,700円
l' m シャルドネ(白)樽熟 750ml 3,025円
l' m メルロー(赤)樽熟 750ml 3,025円



自家生産キノコで惣菜の製造と販路開拓

桐生きののこ園 (株式会社ことぶき)



6次産業化事業をはじめたきっかけ

キノコ生産の拡大と、キノコ類の美味しさを広く知ってもらいたいとの考えから。

中島崇至さん

6次産業化認定事業者（平成27年10月30日認定）

桐生きのこ園（株式会社ことぶき）

〒376-0007 群馬県桐生市浜松町2-6-23

TEL：0277-46-3089 FAX：0277-46-3079

URL：<http://kikurage.boy.jp/>

代表者：中島崇至 主な事業：キノコ類の生産販売

清流の伏流水と菌床栽培
培技術で高品質品を

桐生を東西に流れる清流桐生川のほとりで、汲み上げた伏流水を利用してキノコ類を菌床栽培する。温度と湿度を管理したハウス内に霧状に散布して、すくすくとおいしいキノコが育つという。

中島崇至さんは、周囲の山々を歩いてキノコ狩りをしてきた経験をもとに、平成18年にキノコ生産事業に進出した。栽培技術を試行錯誤した結果、現在では、椎茸、舞茸、キクラゲなど全7種を生産。日産200kgを収穫するまでになった。「菌床栽培は、ハウス内で山深い森林環境を再現することです。美味しい水で元気に育てます」と、その技術の高さを誇る。一般財団法人・日本きのこ研究所のキノコ生

産標準「MR認証」を取得し、「無農薬栽培」「放射能検査済み」をうたい、安心・安全にもこだわっている。

オリジナル商品の独自性がファンを獲得

メイン商品は、キノコ惣菜（7種類）とピザ。直営ショップで地元住民へ直売し、キノコの魅力を一層知ってもらおうと努力している。

「キクラゲピクルス」「アワビタケのバターライスの素」「しいたけ味噌」「はつえばあちゃんの手作りおなめ」など、他では味わえない、キノコの美味しさが濃縮されたオリジナル感が魅力だといえる。添加物・保存料を一切使わず、健康指向の客層にもアピールし、リピーターは確実に増えているという。ショップのピザ専用ガス窯で焼かれるピザは、大盛りのキノコが印象的だ。人気商品として成長しつつあり、遠方から訪れる常連さんもある。

商品開発の中心は妻のまゆみさんが担い、社員みんなと試食を重



ねてレシピを完成させた。日本食の伝統を守りつつ、新しい味わい方も提案する。

マーケティングとしては、口コミによるブランド化の広がりを基盤に、地元スーパーでの販売の拡大を狙う。インターネットの利用よりも、まずは顧客の直の反応を大切にしたいという。

「6次産業成功の鍵は、大量生産化」と中島さん。生産能力を上げるために、温室の建設と、新規雇用を図っている。

取材後記

「新しいことは苦労もあるけど楽しいです」と、妻のまゆみさん。働く姿は生き生きとしている。6次産業化には、ご夫婦や家族で取り組むケースが多く、なかでも女性の活躍が光る。とくに商品開発においては、消費者目線をもつ女性的感性的の発揮のしどころと感じた。

石窯きのこミックスピザ
780円

生きのこの詰め合わせ
(豪華な4~6種類) 1500円~
乾しいたけ 450円~
乾きくらげ 600円~
乾まいたけ 300円~



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練り製法が特徴だ。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

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、ぐんま農業フロンティアランナー養成塾、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、それが人間的な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。

地元産生乳を原材料としたジェラートの製造と販売

株式会社川田牧場ファクトリー



6次産業化事業をはじめたきっかけ

生乳を使用した商品の開発を模索している中で、ジェラート製造に注目した。

川田 忠さん

6次産業化認定事業者（平成29年4月11日認定）

株式会社川田牧場ファクトリー

〒378-0111 群馬県利根郡川場村萩室10-2
TEL：0278-50-1138 FAX：0278-52-3690
URL：https://kawabagelato.jp/
代表者：川田 忠
主な事業：ジェラートの製造・販売およびリンゴ、ブルーベリーの生産



地元の食材を使った
ジェラート各種
350円～

A-FIVEによる出資 第1号の6次産業化例

酪農家の後継者としての自らの進路は、早くから決めていた。川田社長は、先代とともに牛舎の改良や効率的な搾乳方式を導入するなどの近代化を進める中で、生乳を使った商品開発への展開を考えるようになった。

川田牧場ファクトリーの今回の事業が注目を集めるのは、A-FIVE（株式会社農林漁業成長産業化支援機構）が6次産業化を支援するために設立したファンドを利用した点にある。東和銀行がこの制度の窓口になり、同社の6次産業化を後押しした。



酪農家からジェラート製造への

展開は未知の領域のために、企画の立て方から様々な認可取得、原価計算から商品デザインまで不明な点が多かった。ここでA-FIVEや銀行からの専門家紹介が大きな力になったという。PL法についてや、店舗の建築、資金の流れまでを親身になって助言してくれた。また、銀行の担当者は「自分たちの勉強になりますから」と、自身の問題として一緒に取り組んでくれた。このことは、大きな心の支えになったという。

川場村の自然の恵みが詰まったジェラートが誕生

店舗は、「道の駅・田園プラザかわば」の目の前に設けた。人気ある道の駅に近いことで、集客の相乗効果が狙える。薄根川が見下ろせるおしゃれな店舗の下には、リンゴやブルーベリーの果樹園が広がり、夏には屋外で気持ちよくジェラートがいただける環境にある。季節ごとの旬の味覚を反映する味わいはレパートリーで20種類あまり。常時約6種類が店頭に並ぶ。



川田社長は、果樹園が多い川場村の地産地消に貢献すると考えている。もちろん、牛乳も一級品だ。低温殺菌した生乳は、フレッシュで濃厚な上に、安心・安全にも配慮した高品質の素材だ。

春から秋にかけては道の駅近くの店舗、冬期は川場スキー場で営業している。商品には絶対的な自信がある。まずは認知度を上げ、足場を固めたいと考えている。

取材後記

A-FIVE、地銀、群馬県6次産業化サポートセンターの支援を受けて、スムーズに6次産業に参入できたということが印象に残った。川場村は、観光資源が多く、果樹栽培が盛んなエリアであることから、素材重視のジェラートが人気商品に成長する可能性は高いと感じた。

星野農園

自家生産したんにくを使用した黒んにくの製造と販売



6次産業化事業をはじめたきっかけ
観光客を対象にした商品開発で、積雪地帯での冬期収入の安定を図りたい。
星野 進さん

6次産業化認定事業者（平成29年7月31日認定）

星野農園

〒378-0404 群馬県利根郡片品村築地143-1
TEL/FAX：0278-58-3384

代表者：星野 進

主な事業：大根、トマト、トウモロコシなどの栽培



尾瀬の雪下黒んにく

冷涼な気候を活かして、高品質の黒んにくを商品化

星野農園が位置する片品村は、自然環境の厳しい山間地域。その冷涼な気候は、北海道や東北地方に例えられることもある。代表者の星野進さんは2代目として標高800mほどのこの地で畑を守ってきた。「大根、トマト、トウモロコシに頼った生産から脱皮して、自らの手で商品を生み出したい」というのが、長年の希望だったという。エゴマや養蜂なども試み、試行錯誤している中で出合ったのが、白んにくを長時間かけて熟成・発酵させた「黒んにく」である。

んにく種は「福地ホワイト六片」で、主に青森県で生産される



日本を代表する高級品種だ。一粒が大きく、味は濃厚で甘味があり栄養価も高いとされている。厳しい自然環境が、同種の育成に適していたことが幸いしたのだ。10月に植え付けて、収穫は6月になる。まずは最良の栽培方法を探った。有機肥料を使ったり、農薬の使用に配慮したりして、安心・安全な商品を生み出した。

健康志向の現代人に注目される黒んにく

黒んにく作りは、時間と手間をかけての熟成が必要になる。試行錯誤しながら、2週間かけての乾燥で、歩留まりを一気に向上させた。できあがりは見事に黒く光る一品となった。

いただくと、独特のんにく臭は少ない。酸味と甘みある味わいと食感は、まるでプルーンのような。発酵で変質した成分では、ポリフェノールやアミノ酸（たんぱく質）の含有量や「S-アリアルシステイン」という有効成分が増加すると知られている。薬局や



健康食品を扱うウエブサイトでは、黒んにくや黒んにくを使ったアプリは人気商品だ。「この流れに乗ればいいですね」と星野さんは語る。

平成28年は1000パック、平成29年は15000パックを出荷した。現在は直売所を中心に販売するが、百貨店の商談会にも積極的に参加してきた。冬期の経営の安定は、長らくの悲願だ。生産量を安定させて、大口顧客の開拓を目指している。

取材後記

星野さんに見せていただいたレシピの数々。カレーやドレッシングやパスタなど、黒んにくを使った料理で、広くアピールしたいという気持ちが伝わってきた。子どもでも口にしやすい風味で、栄養価も高いことから、さらなるファンの獲得にも希望が持てる。

「ギンヒカリ」の加工品(油漬、胡麻ダレ漬、フキ味噌焼)販売事業 有限会社あづま養魚場



6次産業化事業をはじめたきっかけ

新鮮な魚をすぐに加工できる加工場を設備したかった。

池田駿介さん

6次産業化認定事業者(平成27年2月27日認定)

有限会社あづま養魚場

〒377-0301 群馬県吾妻郡東吾妻町大字箱島1002
TEL: 0279-59-3621 FAX: 0279-59-3623
URL: <http://fish-azuma.com>
代表者: 池田克彦
主な事業: 釣堀・養殖・水産加工・卸売・食堂等



ギンヒカリのふわとろ丼

ニジマスのフィレ

ギンヒカリの漬け丼定食



湧水の里、箱島地区で淡水魚の養殖に取り組み、日量3万トンもの水が湧く日本名水百選「箱島湧水」をはじめ、各所から水が湧き出す東吾妻町箱島地区。昭和29年に県水産試験場の箱島養鱒センターが設置されたことを機に、養魚業が盛んになった。あづま養魚場もその一つで、昭和36年創業当時は30軒くらいの養魚場があったという。

会社設立は昭和46年。釣堀事業からスタートし、釣り客からの要望に応える形で食堂や宴会事業も始めた。釣堀は一時期の釣りブームに乗って盛んになったが、バブルがはじけて以来、廃業が相次

ぎ、現在ではあづま養魚場だけが操業している。

魚の卸売は、伊香保温泉の旅館や飲食店との取引が中心。養殖しているのは群馬県のブランド魚ギンヒカリを筆頭にニジマス・イワナ・ヤマメ・アユ・コイ・ヒメマス等。備蓄池に種類別・サイズ別に魚を常備し、顧客の要望に応じて加工・販売する。

ギンヒカリを養殖し、加工品の商品化を目指す

旅館などへ卸す際、以前は丸のまま納めて板前さんがさばっていたものを、3枚に下して皮をむき、骨を抜いてフィレにする等、年々加工のニーズが増加した。しかし、1日に手でさばける魚の量には限界がある上、池から上げた魚はすぐに加工し、新鮮なまま届けたい。そこで、池の隣接地に加工場をつくり、加工機械を設備しようと思ったのが6次産業化の認定を目指したきっかけだ。

加工するのはイワナやニジマスなどのフィレ、甘露煮、油漬け、ゴマだれ漬け等。当初はギンヒカ



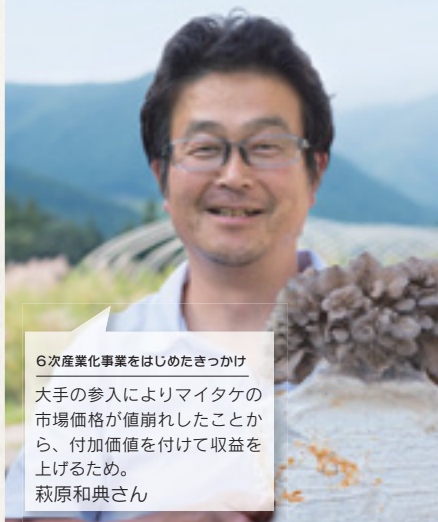
リの加工事業を目指したが、ギンヒカリは他の魚に比べると育てるのが難しく常に品薄状態で、現状ではここでもしか食べられないメニューとして食堂で提供している。

今夏にはやっと必要量が確保できる見通しが立ち、店舗で提供して評判のよいものの商品化に本格的に取り組む予定とのこと。商品化が軌道に乗ったら、ネット通販など販路拡大にも取り組みたいと抱負を語ってくれた。

取材後記

「6次産業」という言葉ができる前から生産・加工・販売に取り組んできたという池田さん。最近では、日本でまだ成功例のないモズクガニの養殖にも挑戦している。新しいことに挑戦する姿勢こそ、6次産業化に最も必要なことだと思った。

自家栽培マイタケを活用した加工品の開発と販売事業 尾瀬きののセンター



6次産業化事業をはじめたきっかけ

大手の参入によりマイタケの市場価格が値崩れしたことから、付加価値を付けて収益を上げるため。

萩原和典さん

6次産業化認定事業者（平成27年10月30日認定）

尾瀬きののセンター

〒378-0412 群馬県利根郡片品村土出1947

TEL：0278-58-7075 FAX：0278-58-7938

URL：http://ozekinoko.com/

代表者：萩原和典 主な事業：菌床キノコ類の生産販売、等



尾瀬のアタリメ 野生種えのき×醤油
350円



まいたけベリーマッチ！
和風・トマト 各600円

自家栽培のマイタケに 付加価値を付けて収益アップを

夏でも冷涼な気候を保てることから「キノコ栽培に適した土地」といわれる片品村。マイタケの菌床栽培は、昭和54年から土出きのこの組合の施設で試験栽培が始まった。森産業が日本初の菌床栽培法を確立してほどない頃で、菌床マイタケは希少価値のあるキノコとして珍重された。一般には出回らず主にみやげもの用として、需要の高まる秋には特に高値で販売できたという。

しかしその後、大手企業の参入

とともに一般に出回るようになる。市場価格はほとんど値崩れを起し、スーパーなどでも年間を通して安定的に販売される安価なキノコとなっていた。

そんな状況の中、萩原和典さんは、マイタケに付加価値を付けて収益を上げるために6次産業化に挑戦することにした。

独自の商品開発により、 新たな味わい方を提案

試作を重ね、最初に醤油とオイルスターソースで味付けした和風のまいたけペーストを発売。別の種類もという商工会のアドバイスにより、自家栽培トマトとオリーブオイルを使った洋風味も考案。洋風料理との相性もよく、イベントでの試食販売でも手ごたえを得た。

「6次産業化の認定を受けたおかげで、商品名やパッケージデザインに専門家を派遣してもらえたのはありがたかった」という萩原さん。銀座のぐんまちゃん家など県のイベントに出店する機会も増えた。もっと面白い加工品をつくりた



いと、野生種エノキを味付けして乾燥させてみたところ、酒のつまみやおやつに最適であった。「群馬県6次産業化チャレンジ支援事業」に応募して優秀事業プランに選ばれ、乾燥機械導入資金の補助を受け生産を開始。「尾瀬のアタリメ」という独自の商品名で販売を始めています。マイタケの茎を使ったり、味付けを変えたりした商品も開発中だ。

今後も、キノコの新たな味わい方を模索・提案し、挑戦を続ける。

取材後記

旅行先の土産店などでもキノコの加工品をつい手に取ってしまうという萩原さん。白マイタケのオリーブオイル漬けなど次の商品も構想中とか。次はどんな商品で消費者を驚かせるのか楽しみだ。

福島県

新潟県

栃木県



埼玉県





本誌掲載 認定事業所マップ

01	グリーンリーフ株式会社	利根郡昭和村	P. 5
02	渡邊ファーム	前橋市	P. 6
03	株式会社アグリみらい21	太田市	P. 7
04	長谷川農園	前橋市	P. 8
05	有限会社ヤバタファーム	前橋市	P. 9
06	アグリズム株式会社	吾妻郡嬭恋村	P.10
07	株式会社上州農産	前橋市	P.11
08	川場村農産加工株式会社	利根郡川場村	P.12
09	株式会社大坂屋	甘楽郡下仁田町	P.13
10	鈴木アップル園	沼田市	P.14
11	ほさか農園	利根郡昭和村	P.15
12	株式会社尾瀬食品	利根郡片品村	P.16
13	株式会社赤城深山ファーム	渋川市	P.17
14	有限会社後閑養鶏園	前橋市	P.18
15	有限会社松島農園	前橋市	P.19
16	有限会社浅間高原麦酒	吾妻郡嬭恋村	P.20
17	奥利根自然菜園株式会社	沼田市	P.21
18	株式会社田口農園	利根郡川場村	P.22
19	有限会社ティア・ツリー	利根郡川場村	P.23
20	一作農園	利根郡みなかみ町	P.24
21	株式会社フルーツオンザヒル	高崎市	P.25
22	いのもと園	沼田市	P.26
23	山木農園	高崎市	P.27
24	エバーグリーンファーム株式会社	邑楽郡明和町	P.28
25	奥利根ワイン株式会社	利根郡昭和村	P.29
26	桐生きのご園 (株式会社ことぶき)	桐生市	P.30
27	上州下仁田屋 (神戸農園)	甘楽郡下仁田町	P.31
28	株式会社川田牧場ファクトリー	利根郡川場村	P.32
29	星野農園	利根郡片品村	P.33
30	有限会社あづま養魚場	吾妻郡東吾妻町	P.34
31	尾瀬きのごセンター	利根郡片品村	P.35



6次産業化認定事業について 参考URL

農林水産省「農山漁村の6次産業化」

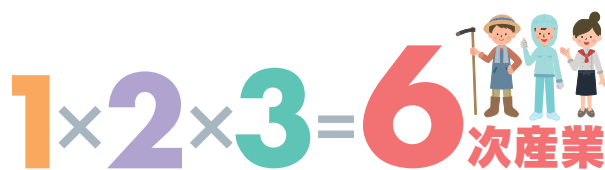
<http://www.maff.go.jp/j/shokusan/sanki/6jika.html>

群馬県「群馬県における6次産業化の推進」

<http://www.pref.gunma.jp/06/f2200127.html>

凡 例					
	県庁		滝		ジャンクション
	市役所		温泉		サービスエリア・パーキングエリア
	町村役場		温泉施設		有料道路
	くま百名山		道の駅		JR新幹線
	神社		高速自動車道		JR在来線
	寺院		国道		私鉄
			県道・一般道		県境
			インターチェンジ		市町村境





群馬県6次産業化事例集

平成31年3月発行

群馬県
群馬県6次産業化サポートセンター（群馬県商工会連合会）

〒371-0047 群馬県前橋市関根町3-8-1

TEL.027-231-9779

FAX.027-234-3378