



～ 6次産業化に取り組む農家たち～ 家族で歩む 農産物七変化への道

「1次産業（農林漁業）×2次産業（加工）×3次産業（サービスや販売）＝6次産業化」

6次産業化とは、農林漁業者が、生産物が元々持っている価値をさらに高めるため、生産だけでなく食品加工や流通・販売にも取り組み、それによって農林水産業を活性化させようとする取り組みです。市には素材そのものが素晴らしい農産物がたくさんあるので、さらに価値を高める6次産業化の取り組みも応援しています。

今回は、2組の農家さんに商品化までの紆余曲折についてお話を伺いました。



～夫婦で「えんでは農園」を営む～

▶ 福士 四郎 さん
幸子 さん

主な農産物
黒千石大豆 他

趣味で自分たちが食べる分として野菜を作っていた福士さんご夫婦。あるとき、友人から当時北海道ではやっていた黒千石大豆の種をもらった。おいしいだけでなく、美容や健康にも大きな効果がある大豆に感動したため、自分たちで食べるだけでなく本格的に生産して皆さんにも食べてほしいと思ったことが生産のきっかけ。

商品化まで2年の奮闘

砂糖不使用で「大豆の自然な味」を出すことにこだわり、きな粉の粒子の大きさや匂い、味の研究を続け、2年かかって完成したきな粉。「苦労はあっても試行錯誤や販売まで、考えることが楽しい」と話す姿が印象的な幸子さん。納得できるものができたとはほほ笑む。

無農薬へのこだわり

虫が付くため慣行栽培の3分の1の収量となり、除草剤も不使用のため草取りもかなりの労力な無農薬農法。それでもより安全安心なものを食べて皆さんの健康を支えたいとこだわる。

～黒千石大豆とは～

黒大豆の中でも極小の粒。大豆イソフラボンやポリフェノール値が高く、抗酸化力の維持が可能。



全ての出会いに感謝

商品化までには、大豆の開発や試行錯誤を共にしてくれる人、商品にしてくれる会社、ラベルを考えてくれるデザイナー、商品を置いてくれるお店などたくさんの人や会社に関わっている。「誰が欠けてもここまで来ていない。全ての人との出会いに感謝している」と暖かい表情で話すご夫婦。

挑戦は続く

健康志向の人に安心して食べてほしいと願い、東京へ販路拡大もしている福士さん。滝沢にはおいしいものがあると、市民の皆さんだけでなく、東京でもPRできたうれしいと目を輝かせる。

《えんでは農園の商品》

- ・黒千石大豆
- ・シルクなきな粉（白）
- ・黒千石きな粉（黒）
- ・黒千石大豆入りクッキー
- ・煮豆

きな粉はふるさと納税の返礼品

～「えんでは農園」の由来～

「いいのだ」という方言の「えんでは」と、アメリカのスペースシャトルの「エンデバー」、「努力」という意味の英語をかけて考案。黒千石大豆を食べる皆が元気で笑顔になれば「えんでは（いいのだ）」という思いを込めて名付けられました。





～家族で「タケダ工房」を営む～

たけだ 孝助さん
こうすけ 孝助さん
かなえ 佳苗さん

主な農産物
米、トウモロコシ
花き、サツマイモ 他

民間企業を60歳で退職し、昔からの夢だった農業で第2の人生をスタートした孝助さん。メインで生産を手掛ける農産物は、米や花き、サツマイモやトウモロコシ。農産物の生産と、干し芋・赤飯の製造、納品を担当している。今回お話を伺ったのは孝助さん。

孝助さんの長男の妻の佳苗さん。調理師免許を持ち、工房の商品の開発から製造までを手掛けている。

野菜との出会い

孝助さんのサツマイモとの出会いは約10年前。クイックスイートブランド化しようとする市の事業に賛同して挑戦した。今ではクイックスイート3千本、紅はるか7千本の計1万本の苗を育てており、市内トップクラスの生産量を誇る。

トウモロコシ生産のきっかけは奥さまと映画館で食べたポップコーンのおいしさに感動したことだという。

顔の見える生産者に

農産物を生産するだけでなく、自分で作ったものに付加価値を付け、工夫次第で価値を上げることができると6次産業化に魅力を感じた孝助さん。「消費者の皆さんの手に渡るまで人が介入せず、生産から販売まで心を込めて手掛けることで、顔が見える生産者として安全安心なものを届けたい」と笑顔で話す姿が印象的だ。

試行錯誤の日々

同じ芋でも、その日の気温や湿度などわずかな変化で、干し芋の固さに違いが出る。そのため、日々条件に応じて細かい作業に変化を付け、納得いくまで何度も試行錯誤を重ねる。家族などにも試食をしてもらい、自信を持って皆さまに出せると思えるまで熱い職人魂でこだわり抜く孝助さん。徐々に味を増やしたりラベルの色を変えたりと、佳苗さんと共に手に取ってもらうための工夫も忘れない。

常に消費者の立場で

常に消費者の立場で考えることを大切にしている孝助さん。夢だった農業に楽しみを感じながら、毎朝早く起きて製造に精を出し、各地での販売会にも出向く。商品のためなら労を惜しまないところが、おいしさの秘密なのだろう。佳苗さんと2人3脚での奮闘は続く。



▲できたての色鮮やかな干し芋

《タケダ工房の商品》

- ・干し芋
- ・焼き芋
- ・スイートポテト
- ・赤飯
- ・ポップコーン(塩バター/醤油バター/キャラメル/南蛮みそ)
- ・南蛮みそ(普通/激辛)
- ・シフォンケーキ



今回ご紹介した農家さんの他にも、思いと工夫が詰め込まれた安全安心でおいしいものを生産してくださっている農家さんがたくさんいます。掲載した商品をはじめとして、市内農家さんの商品はビッグライフ滝沢や市内各産直でお買い求めいただけます。毎日口にするもので体がつくられるともいいます。食卓にはぜひ地元滝沢産の農産物を選んでいただき、6次産業化をみんなで盛り上げていくとともに「健康で、おいしい、楽しい」食生活を送りましょう。



TAKIZAWAHAPPY

掲載しきれなかった写真などはこちらの投稿からご覧ください。

▶問い合わせ
農林課 ☎ 656 - 6537