

# 木暮あかりのAKAGIFT放送後記

3月放送分(2018/3/16~2018/3/30)

## 3月「渡邊ファーム」放送後記

赤城エリアの美味しいものや、それを生み出す人、自分たちが住む“赤城山”にまつわるエピソードを取材する番組、「木暮あかりのAKAGIFT」。

3月後半の放送は、前橋市粕川町にある、渡邊ファームの「紫のおもてなしシリーズ」にまつわるお話でした。粕川町の県道103号線沿いに見える青と白の「ワタナベファーム」の看板、見たことがある方もいらっしゃるかもしれませんですね。

大きなハウスの中でナスを始め、様々な野菜を作っています。1月放送の後閑養鶏園さん、2月放送のヤバタファームさんとも、コラボ商品のつながりがあるそうですよ。



3/16 (金)

1週目出演者：渡邊博美さん

50歳のときに農業をスタートした博美さん。周りの同業者のアドバイスを受けたり、自分で考え必要だと考えた、野菜や加工品の生産・販売関係の資格はもちろん、野菜ソムリエや機能性食品インストラクター、グリーンツーリズムインストラクターなどの資格を数多く取得したりと様々な努力・試行錯誤を重ね、今では6次産業の先駆者と呼ばれるようになりました。

ご自身の農園で取れた野菜を使い、水茄子とブルーベリーと赤シソを混ぜたミックスジュース「紫のおもてなし」や、赤シソで作ったゼリーなどの多くの自家製商品を販売するようになったそうです。また、自ら店頭で商品を紹介したり、異業種の方との交流をすることで、新たな商品開発のヒントになっているそうですよ。

なお、紫のおもてなしシリーズは、「平成29年度グッドデザインぐんま商品選定事業」における食品パッケージ部門の選定商品です。



3/23 (金)

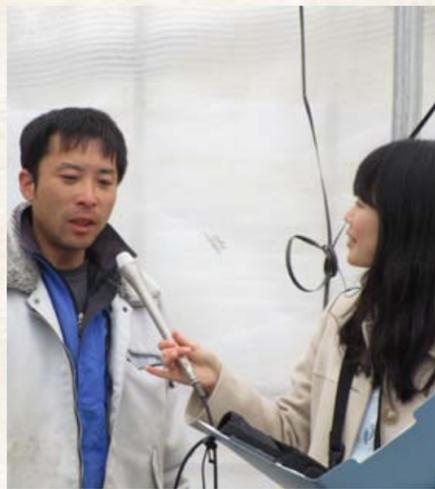
2週目出演者：渡邊和典さん

紫のおもてなしシリーズには自家製の「ナス」が使われているということで、8棟もあるハウスにて博美さんの息子さんである和典さんに取材をしました。

始めの土作りや、種まきなどの初期段階からこだわりをもって大切に育ててきた渡邊ファームのナスは、なんと生でも食べられます。木暮アナウンサーもがぶりと一口食べてみると食感も柔らかく、フルーティな甘みが感じられ大変驚いていました。

農業をする前は調理師だった和典さん、ご実家に戻り農業をスタートして9年目になりますが、野菜を使って料理をする立場から、野菜を生産する立場になってこそ、改めて気がついたことなども多かったそうです。

そして渡邊ファームのナスは、赤城山の伏流水を使って生産しています。赤城山の恵みを感じながら今後もどんどん新しい種類の野菜を作りたいと意欲を見せていました。



3/30 (金)

3週目出演者：渡邊博美さん

今回は自慢の商品「紫のおもてなし」について詳しくお話を伺えました。

ナスをメイン商品として売り出している渡邊ファーム、ナスをなんとか長期保存できる方法はないかと悩んだ末、ジュースとして販売することになりました。しかし、その道は簡単なものではなかったそうです。

ワインと同じように、その年の材料の出来具合で味が左右されてしまう、製品そのものの問題や加工業者の方の見解として「ナスのジュースを販売する人はなかなかいないよ」「ナスはつけものじゃないとおいしくないよ」という声もあったそうです。ですが、どうしてもこの商品を作りたいという強い思いをもって取り組んだことで、ついに自信を持っておすすめできる商品が完成しました。

赤城山への思いも「自慢すべき山です」と力強くお話ししてくださいました。

都市やイベントなどの店頭販売の際、博美さんは自分の言葉で商品を説明して販売していますがその商品の源となる赤城山や赤城エリアのことも、買いに来てくれるお客さんにもっともっとPRしていきたいとのことでした。



## 取り上げた商品「紫のおもてなしシリーズ」

商品情報について詳しくはぐんラボ!をチェック!

<https://www.gunlabo.net/shop/shop.shtml?s=5751>

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

