

# 雪国で冬場も安定した農業経営 雪の下で春まで美味しい野菜



野菜のジェラートシリーズ

平成25年度6次産業化総合化事業計画認定  
株式会社エヌシップ（金山町）

事業名 自社栽培野菜を活用した加工・販路開拓事業

株式会社エヌシップの長倉代表は、仙台で仕事をしていたが、平成22年実家のある金山町に戻り就農することとなり、きゅうりの栽培を始めた。雪の多いこの地域では、雪の下に野菜を貯蔵することを当たり前に行つていて、ある時、友人宅で雪の下に貯蔵している大根と人参を食べた時に、甘みが増していく、大根は果物の梨のように、人参は柿のような味わいになり美味しいことに驚いた。その時に「なぜ、これを商売にしないのか」と思い、同級生を誘い平成24年に同社を設立した。

野菜を作りながら、規格外品をどうするかと検討していた時に、マイナス18度以下だと雑菌の繁殖がないことがわかり、野菜をジェラートとして加工することにした。

この地域は、冬期間は特に雪が多く、農作業ができないことから通年雇用が難しいと言われていたが、雪の下で貯蔵した野菜や加工品を販売することにより、社員を雇用して1年間通して事業を開拓している。

## 今後の事業展開

当社の基本理念は、「農業とは農作物を作るだけでなく、口に入るまでが農業」であることから、農業は最小限にとどめ、安心して食べていただけるような野菜作りを心掛けています。

かまくらやさいを計画的に販売することで、冬期間も農業だけでやれる実績をつくることができたことや3年前から生産しているズッキーニが、ヨークベニマルの山形県産三ツ星野菜として約200店舗ある全店舗で販売されるなど、年間を通して販売先も安定してきている。このことからもなっている。



ズッキーニは6月から霜の降りる11月まで収穫が続く。

生産量を増やすことができれば、その分が収益につながることも分かつてきたため、今年は栽培面積を拡大、新たに機械も導入して効率よく作業ができるような体制作りをしている。今後も生産者として、安心、安全で安定した野菜供給ができ、それに伴い安定した雇用ができるような取組みに挑戦していきたいと考えている。



野菜の甘みを活かした紫キャベツと人参のジェラート

## 6次産業化の取組に至った経緯

## 6次産業化の取組内容

株式会社エヌシップの長倉代表は、仙台で仕事をしていたが、平成22年実家のある金山町に戻り就農することとなり、きゅうりの栽培を始めた。雪の多いこの地域では、雪の下に野菜を貯蔵することを当たり前に行つていて、ある時、友人宅で雪の下に貯蔵している大根と人参を食べた時に、甘みが増していく、大根は果物の梨のように、人参は柿のような味わいになり美味しいことに驚いた。その時に「なぜ、これを商売にしないのか」と思い、同級生を誘い平成24年に同社を設立した。

また、雪の下で貯蔵する紫キャベツと人参の規格外品と春に収穫されるアスパラガスはジェラートとして販売しているが、この野菜ジェラートは、甘みの少ないトレハロースと練り上げることで、できるだけ野菜本来の甘みを活かすようにしている。ジェラート製造を自社内で行うには設備投資も大きくなることから、製造については専門業者に委託している。

紫キャベツ、人参の3種類であり、12月上旬の雪が降りそうな時期に収穫し、土がついたままコンテナに入れてブルーシートを掛けて貯蔵し、3月から4月上旬まで常時出荷している。この雪の下で貯蔵した野菜は、「かまくらやさい」という商品名（商標登録済）で販売している。

ジエラートは、マルコの蔵（金山町）と米粉たこやきの店「たこ米屋」（新庄市）で販売している。糖度の高い野菜をそのまま加工していることはもちろんであるが、紫キャベツジェラートはみじん切りにしたものを入れて食感が残るようにしているなどの特徴もあり、女性や野菜嫌いの子供にも好評を得ている。



3年目になるかまくらやさい。雪の下で貯蔵するが、腐ったり溶けたりすることはほとんどない。最初はいろいろな野菜に挑戦したが、3種類に落ち着いた。

## 事業者概要



### 株式会社エヌシップ

代表者 長倉 直人  
住所 最上郡金山町大字山崎字三枝11  
電話 0233-52-7100  
FAX 0233-52-2848  
URL <http://www.nship-group.com>

ジエラートは、マルコの蔵（金山町）と米粉たこやきの店「たこ米屋」（新庄市）で販売している。糖度の高い野菜をそのまま加工していることはもちろんであるが、紫キャベツジェラートはみじん切りにしたものを入れて食感が残るようにしているなどの特徴もあり、女性や野菜嫌いの子供にも好評を得ている。



ジエラートは、マルコの蔵（金山町）と米粉たこやきの店「たこ米屋」（新庄市）で販売している。糖度の高い野菜をそのまま加工していることはもちろんであるが、紫キャベツジェラートはみじん切りにしたものを入れて食感が残るようにしているなどの特徴もあり、女性や野菜嫌いの子供にも好評を得ている。