

グルメ紀行

地産地消応援団の「笠間グルメイト」が、地産地消協力店をサポートします



◆写真左から 笠間グルメイト 武井 陽子さん
(有)ナガタフーズ 代表取締役 永田 修一さん
笠間グルメイト 石井 恵美子さん

今月の訪問先

(有)ナガタフーズ

生産から加工まで

(有)ナガタフーズは、田や栗畑に囲まれたのどかなところに事務所と工場があります。祖父の代から農業を営み、修一さんも民間企業に7年ほど勤務したのち、就農を決意。

はじめは、父がやっていた大根の生産を手伝い、大根のつまの出荷がメインでしたが、「つまを残さず美味しく食べられるタレを作りたい」という思いから、現在のドレッシング「大根百笑」が完成しました。

また、民間企業に勤めていた時に農家さんから聞いた、商品にできず畑に



◇大根ドレッシング「大根百笑」と「すいーとまろん」は、笠間市が自信を持って提供できる安全・安心な農産品「かさまの粹」に認証されています。



QRコード

Information

(有)ナガタフーズ

笠間市福島672 TEL: 0299-45-4542

MAIL: nagata@bird.ocn.ne.jp

販売場所: JA常陸直売所 みどりの風・めばえ・土からのたより、市内スーパー、県内の道の駅など
※一部、市のふるさと納税返礼品も対応。

取材を終えて

- 生産者、消費者のどちらも大切に、大事にしたいという永田さんの思いが、商品にも反映されていると感じました。さらに良いものをつくろうと努力している姿勢に感銘を受けました。
- 農業という1次産業からそれらを加工・販売する6次産業化へと広がっているナガタフーズさん。今後の商品開発が楽しみです。

残されたさつまいもの話を思い出し、お菓子(現在のすいーとぼてと)を作ろうと第二工場を立ち上げました。その後、栗のペーストを使用した「すいーとまろん」を考案。はじめは地元スーパーで試食販売を繰り返す日々でしたが、気付けば取引先は県内全域から全国に広がり、より広く商品を知ってもらうため、道の駅やイベントでも販売しています。

原料へのこだわり

新鮮な大根を安定供給できるよう、巨大な専用冷蔵庫で管理し鮮度を保っています。原料の味にもこだわっていて、土壌分析を実施し、農薬低減・有機質肥料使用や、品種改良に向け種の研究・開発も行い、年間を通して高品質な大根を収穫しているそうです。一流の生産農家、一流の加工所を目指し、畑と工場の両立に努めています。

コロナ禍での助け合い

「新型コロナウイルスの影響で売上は下がり、廃業もたくさん出てしまいました」と修一さん。しかし、「飲食店を経営する知人が『大根百笑』を料理に活用してくれたり、笠間特別観光大使の安達勇人さんがイベントで使ってくれたり」と、地元の人々に助けていただいた」と感謝を語っていました。

昨年度は牛久大仏内と笠間ポレポレシティ内に「永田商店」を開店。販路拡大だけでなくパートさんの働く場所を確保するためにも店舗拡大を決めたそうです。「感染症の影響でイベントが減り、お客様の声を直接聞く機会がないのは残念ですが、今後はネット販売にも力を入れた」とのこと。

生産者、従業員、消費者、地元：人との関わりを大事にしている修一さんの人柄が伝わってきました。

取材にご協力いただける地産地消協力店を随時募集しています 記事に関する問い合わせは農政課(内線527)へ