

上野村農業協同組合

小さな村からの贈りもの

小さな村から 大きな笑顔

群馬県 上野村



上野村農協ご紹介

上野村農協は群馬県西南部に位置する上野村を管内とする経済事業専門農協です。上野村の生活を支える営農経済事業を始め、上野村特有の風土を生かした特産品の製造販売を行っています。

特に十石みそは【十石峠のある群馬県上野村地域で製造された麦みそ】として商標登録された他、平成18年度 農林水産省総合食料局長賞 を受賞致しました。

とても小さな農協ですが、上野村内のみならず、群馬県全土に上野村の「美味しい」を届けられるよう、日々努力を重ねております。

事業紹介

営農経済課

- 営農販売・購買
- 道の駅(直売所・レストラン)運営
- 給油所の運営

特産課

- 十石みそ(製造・販売)
- 猪豚肉(商品開発・販売)
- 特産品加工(ジュース・漬物他)

いのぶた事業

- いのぶたセンター管理委託(飼育・出荷)

十石みそ

十石みそは、厳選した優良大豆と麦麴を原料に選び、昔ながらの手法で作られています。

添加物などは一切用いず、山深い上野村で1年間じっくりと熟成させた、天然醸造の麦味噌です。

上野村では米が作れません。そのため、昭和初期頃まで、長野県側から峠を越えて1日10石(約1,500kg)の米が馬によって運ばれていました。これに因んで、群馬県上野村と長野県南佐久郡佐久穂町の県境にある峠は「十石(じゅっこく)峠」という名が付されています。

米が出来ない村では、昔の村民の主食は麦。保存食として、また副食としてフル活用された中の1つが日本の伝統的な発酵食品である味噌でした。

私たちは、上野村に昔から伝わる醸造方法を用いて仕上げたこの味噌に、峠の名前を頂いて『十石みそ』と名付けました。

【十石峠のある群馬県上野村地域で製造された麦みそ】として商標登録された他、平成18年度には農林水産省総合食料局長賞も受賞し、現在は群馬県を代表する味噌として広く皆様に親しまれております。

※本製品は天然醸造の為、製造した時期や樽によって、色や風味に若干の差が出ますので予めご了承ください。



【十石みそ関連商品】

上野村農協では「十石みそ」だけでなく、十石みその風味を生かした、様々な商品を製造・販売しております。どの商品も、それぞれ特徴があり、とても美味しいものばかりです。



昭和43年、村おこしの一環で始まった「猪豚」の飼育。上野村では全国に先駆けて取り組んで参りました。当組合では、村を代表する猪豚を、生産から販売まで行っております。

肝心の味はどんなブランド豚肉にも負けない美味しさです。特に、甘くコクのある脂身と、風味豊かな味わいの赤身は猪豚特有の美味しさです。皆様が気にされる獣臭さは一切ございません。

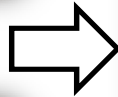
天空の秘境で生まれ育った猪豚を是非ご賞味ください。



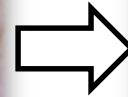
父イノシシ



母豚(デュロック種)



子のぶた(3週齢)



出荷時(約8ヶ月齢)

～猪豚はなぜ希少なのか??～

猪豚は飼育コストがとてまかかります。なぜなら飼育期間が長いからです。一般的な豚であれば約6ヶ月ほどで出荷となりますが、猪豚はさらに長い約8ヶ月で出荷となります。この2ヶ月は餌代がコストの大半を占める養豚ではとても大きな負担となるのです。

さらにお父さん猪の管理の難しさです。長い期間、人間が世話のしやすいよう、品種改良を加えてきた豚と違い、猪は気性が荒く、飼育員には常に危険が伴います。

常にこのような困難があるにもかかわらず、美味しい猪豚を提供し続けることができるのは、約40年ものノウハウがあってのものです。



農産物加工

上野村農協では近隣の農家さんのお手伝い、そして地産地消の推進のため、農産物加工工場を完備しました。

キズ物や変形の農産物はジュースやジャムに加工することで、農産物の個性や魅力を引き出し、新たな商品に生まれ変わります。そして多品目の商品となり消費層を拡大し、賞味期限が延び、商品価値も長くなります。

本来、無駄となる農産物を加工し、新たな収益源として上野村農協の農産物加工を利用してください。

もちろん農家さんのお手伝いだけでなく、上野村農協のオリジナルジュースも製造しています。上野村で採れたプラムを使ったプラムジュース、全国2位の収穫量を誇る榛名の梅を使用したうめジュースなどが売れ筋商品です。



【果汁絞出】
果物をチェックしながら果汁を絞出します。



【充填作業】
味調整を終えた果汁を瓶へ詰めていきます。



【味の調整】
煮出しながら糖度やpH調整を行います。

十石みそ工場の施設紹介

工場外観



仕込室



熟成室(約1年間、自然熟成させております)



貯蔵室(冷蔵庫)



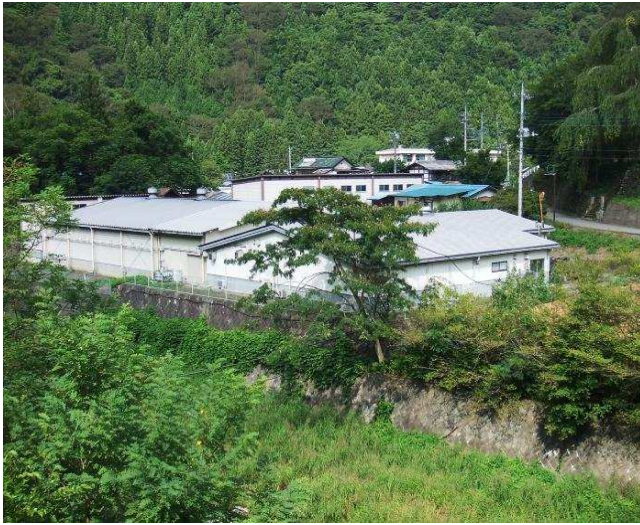
作業室(みそ詰め他)



十石みそは、樽から出したみそをそのまま詰める『粒』タイプと、その粒みそを濾した『練』の2種類でご提供しております。どちらのみそも1つ1つ丁寧に手作業で袋詰めしております。内容量もそれぞれ、500g・1kg・2kgをご用意しておりますので、用途によってお好きな商品をお選び頂けます。また、業務用の10kg・20kgなどにも対応させていただきますので、お気軽にお問合せ下さい。

ジュース工場・漬物工場の施設紹介

工場外観



ジュース工場 作業室



漬物工場 作業室①



漬物工場 作業室②



ジュース工場に併設している漬物工場では、十石みそを使ったみそ漬を製造しております。特に「唐辛子みそ」は、各家庭で作られていた「おふくろの味」を忠実に再現しており好評を頂いております。



お問い合わせ先

十石みそ工場



0120-86-1059

- ・ 〒370-1616 群馬県多野郡上野村大字乙父948-1
- ・ TEL:0274-59-2860 FAX:0274-59-2881

関連施設の紹介

本所
(購買・営農販売・総務)

- ・ 〒370-1613 多野郡上野村大字勝山110
- ・ (総務課)TEL:0274-59-2236 FAX:0274-59-2106
- ・ (経済課)TEL:0274-59-2105

給油所
(ガソリンスタンド・LPガス)

- ・ 〒370-1613 多野郡上野村大字勝山133-1
- ・ TEL:0274-59-2535 FAX:0274-59-2689

琴平センター
(農産物直売・お食事処)

- ・ 〒370-1613 多野郡上野村大字勝山118
- ・ TEL:0274-59-2665 FAX:0274-59-2106

道の駅上野
(観光案内・ソフトクリーム)

- ・ 〒370-1613 多野郡上野村大字勝山127
- ・ TEL:0274-20-7021 FAX:0274-20-7021

JAマート
(地域密着型スーパー)

- ・ 〒370-1616 多野郡上野村大字乙父891
- ・ TEL:0274-59-2477 FAX:0274-59-2880

JA焼肉センター
(猪豚の焼肉・コロッケ)

- ・ 〒370-1616 多野郡上野村大字乙父891
- ・ TEL:0274-59-2929 FAX:0274-59-2880



JA上野村

上野村農業協同組合

〒370-1613

群馬県多野郡上野村大字勝山110番地

TEL:0274-59-2236 FAX:0274-59-2106

<http://www.ja-uenomura.com/>

E-mail : jukkoku@uenomura.ne.jp