

特集 地域の取組と今後の方向

関東農政局管内における特産農作物関連6次産業化の取組と今後の方向

関東農政局生産経営流通部食品課長 前島 仁

1 栃木県壬生町におけるそばの例

<取組の概要>

昭和53年に栃木県壬生町において、中核農家8戸が下稲葉営農集団を設立、平成12年から4haのそば生産を開始した。また、平成14年に栃木県の事業を活用し石臼製粉機、脱皮機を導入、平成15年から近隣の農産物直売所においても生そば、そば粉の販売を行っている。

さらに、平成17年8月に「その場でそばが食べたい」との消費者の声を踏まえ、「農家そば処 通

の隠れ家 蕎香」を開業、販売のみならずそばの栽培、そば打ち体験ができるオーナー制度を通しての顧客を確保するとともに、オーナーを対象に、イチゴ摘みなどの季節に応じたイベントの開催などを行っている。



<取り組みに至った経緯>

下稲葉営農集団は、平成12年から麦あと農地を有効活用するとともに、近隣の遊休農地を借り受け、転作の一環として4haのそば生産を開始したが、玄そばが安価なことから、少しでも付加価値をつけた形での販売を行うべく、平成14年に栃木県の事業を活用し製粉施設（石臼製粉機、脱皮機）を導入、また平成15年から近隣の農産物直売所にて生そば、そば粉の販売を行っている。

<取り組みにあたっての課題とそれの対応>

「蕎香」の立地条件が奥まった場所にあったことから、地域活性化策の一環として、毎年自ら企画したイベントを開催するとともに、県内外のイベントにも積極的に参加したことから、マスコミへの露出も増加し、認知度を高めた。

<行政からの支援内容>

平成14年度首都圏農業パワーアップ推進事業（地域農業システムモデル実践地区条件整備事業：栃木県）を活用し、そば加工所と製粉機械の整備を導入している。

<取組の効果>

平成12年度よりそば生産を開始し、「蕎香」によ



る販売売上高が平成17年の500万円から平成21年には1,500万円に増加しており、それに対応すべく、地域からの従業員を5名雇用している。

また、そばの消費拡大に伴い、地域内の遊休農地解消に貢献するとともに、そばのオーナー制度の導入や、オーナーを対象としたイベントを開催することにより、都市部住民などの客数が増加、地域全体の活性化にも繋がっている。

<今後の展開方向>

「蕎香」にそば加工所を併設し、そば粉等の増産とともに地域からの雇用を確保し、また新たな販路として通信販売にも取り組み、生産・販売体制の構築を図っていくこととしている。更にそばを使ったスイーツを開発し、販路拡大を検討しているところである。

2 相模原市における津久井在来大豆加工品の例

<取組の概要>

神奈川県相模原市の石井好一氏は、平成12年に他の津久井地域農業経営士とともに、糖度が高く味噌づくりに適した特徴をもつ「津久井在来大豆」の栽培に着手し、生産した大豆は加工業者へ味噌や豆腐の原材料として販売するとともに、莖、莢付きの状態ですら直売所で販売してきた。

今回、六次産業化法に基づく総合事業化計画では、枝豆加工・保存施設及び味噌加工・保存施設を新設、生産した津久井在来大豆を「茹で枝豆」、「味噌」に加工し、さらに販売までを自らが一括して行うことで、農業経営の安定と拡大を図ることとしている。



津久井在来大豆（収穫時期直前）

<取り組むに至った経緯>

旧津久井郡4町地域は（現相模原市）は、農業者の高齢化、後継者不足などを背景に遊休農地が増大する問題に対応すべく、遊休農地対策及び農業振興対策として神奈川県と津久井地域農業経営士会が協力し、昔から地場で作付され、糖度が高く加工適正に優れた「津久井在来大豆」に着目し、大豆栽培と味噌加工の農業体験事業を実施した。

この農業体験事業を契機に消費者への地域農業への理解が図られるとともに、参加者のうち地域農業を次世代へつなぐ者が現れるなど、津久井在来大豆の生産拡大や商品開発のみならず、地域全体の活性化に繋がる取組となった。

<取組に当たった課題とそれの対応>

<行政からの支援>

大豆の栽培面積を拡大する上で、鳥獣害対策の充実、機械化の推進が必要であり、また生産を支える担い手対策として、新規参入者等への支援が必要であった。このような課題に対し、行政により大豆脱粒機、乾燥機、保冷庫等が整備され、更に大豆の生産体制の構築が進んでいるところである。

また、神奈川県の支援により、津久井在来大豆の農業体験事業（平成12年から9年間）を行い、新たに農業に取り組む者や援農に取り組む者など担い手対策も進んでいるところである。

<取組の効果>

津久井在来大豆の付加価値を高め、消費者の認知度を向上させるため、かながわブランド品（県のブランド品）へ登録するなど広範なPR活動の結果、豆腐、味噌などの大豆加工品についても認知度が向上し、百貨店やスーパーなどでも順調に売上を伸ばしている。

<今後の展開方向>

豆腐や味噌などの大豆加工品の販売拡大に向け、原料供給に必要な作付面積を確保し、また地域の生産者と連携して農業生産法人を設立するなど生産体制の構築を図ることとしている。

3 長野県長和町におけるダッタンそばの取組について

<取組の概要>

平成17年に、生産者9名により長野県小県郡長



ダッタンそば風景



ダッタンそば緑の花そば館



ダッタンそば商品

和町を拠点とする「信濃霧山ダッタンそば生産者組合」を設立し、ダッタンそばの生産を開始した。

現在の生産体制は、組合員8名、従業員2名で、栽培面積15ha、年間収穫量約18トンであり、今後、遊休荒廃地や後継者のいなくなった農地を利用し、生産量の増大を目指している。

また、平成22年9月に長和町にそば加工直販施設「緑の花そば館」を設け、観光客等を中心にダッ

タンそば製品の販売を行っているが、今後ダッタンそばを食材とした地域ブランドの確立を図り、地域の活性化に結びつけていくことを目標としている。

<取り組むに至った経緯>

長和町の中山間地域における生産者の高齢化、後継者不足等による耕作放棄地の増大、更に生産性の低い耕作地をどう活用していくかなどの課題に対し、中山間地域等直接支払事業の要件に新規作物導入があったこと、また、ダッタンそばの特徴としては、普通のそばに比べて伸びにくく、元々栄養成分があるものの、独特なさわやかな苦みがあるため、別名「苦そば」とも言われ、食用に適さないと言われてきたが、平成16年に北海道からダッタンそば種子「北系8号」を入手し、長和町の霧の降りる標高800mという条件の下、生産したダッタンそばが他の地域に比べ、苦くなかったこと等により、ダッタンそばの生産に取り組むことになった。

<取り組むにあたっての課題とそれの対応>

当時、中山間地域における生産者の高齢化、後継者不足、荒廃が進む農地等、生産性の低い耕作地という条件をどう克服していくかが課題であり、①遊休荒廃地の解消、②標高差（800～2,000m）を利用した蒔き時期の工夫、③完全無農薬栽培、無添加製品の開発・導入、④加工技術の開発と人材育成に対応していくこととしている。

<行政からの支援内容>

試験栽培の3年間における栽培等への指導・助言、また町職員によるそば打ちの指導。さらに、長和町の事業によりそば加工直販施設「緑の花そば館」が新設された。

<取組の効果>

平成21年、社団法人日本蕎麦協会主催の「全国そば優良生産表彰事業」において、集団の部で「農林水産大臣賞」を受賞している。

<今後の展開方向>

ダッタンそばの生産拡大を進めつつ、平成23年にインターネットによる販売、更に新商品開発、販路拡大を図り、平成25年度に、ダッタンそば専門店の開設を目指すこととしている。