

韃靼そばを活かした6次産業化モデルの確立と地域活性化

株式会社神門(雄武町)



有機農産物加工施設(製麺工場)

【組織等の概要】

- 会社名: 株式会社神門
- 本社所在地: 北海道紋別郡雄武町字雄武62番地1
- 代表取締役社長: 石井弘道
- 設立年: 平成24年(2012年)
- 主な事業内容: 韃靼そば(満天きらり)の生産、加工、販売
- HP URL: <https://jinmon.jp/>

◇【取組の経緯と概要】

- ◆ 株式会社神門は、北海道雄武町における消滅集落の再生、耕作放棄地の増加という地域課題に対処するために設立され、その後地域振興作物として栄養価の高い韃靼(だつたん)そばの「満天きらり」に着目。耕作放棄地の活用と地域農業の活性化を図るために生産を拡大。現在では、日本有数の韃靼そばの一大拠点となっている。
- ◆ そばの生産、乾燥・調製、製粉までを行っていたが、外部委託をしていた製麺について、令和7年に「みどりの食料システム戦略緊急対策交付金」を活用し、有機農産物加工施設(製麺工場)を整備した。
- ◆ 自社製粉施設に続いて加工施設を整備し、生産から加工・販売までを一貫して行う6次産業化モデルの構築や付加価値向上によるブランド化を進めている。

【取組の成果】

- 韃靼そばの作付面積が大幅に拡大。(H24: 14ha→R7: 370ha)
 - 耕作放棄地の再生と地域農業の活性化。地域雇用にも貢献。
 - 「ディスカバー農山漁村の宝」選定など多数の受賞。
 - 有機加工食品認証、機能性表示食品を取得し、付加価値の向上を図る。
- 多数の取組により、地域課題の解決と持続可能な農業経営の両立を実現している。

【今後の展望】

これからも地域活性化の助力になるような以下の取組等をしていきたい。

- 有機農業の拡大。農産品目の増加。
- 製麺設備導入による新たな商品開発。
- 国内外市場への販路拡大。

【取り組む際に生じた課題等への対応】

● 耕作放棄地の増加

地域では農業従事者の減少により農地の放棄が進み、地域の衰退が課題。⇒

- 耕作放棄地を活用し地域振興作物として、韃靼そばを定着させ、作付面積を拡大。
- 乾麺のつなぎに使用する秋まき小麦の有機栽培を開始。
- 事業を拡大することで、地域の人を雇用することができ、地域の活性化に助力。

● 農産物の付加価値向上

単なる農産物出荷では収益性が低い。⇒

- 製粉工場、製麺工場を導入し加工まで一貫対応。
- 有機JAS農産物、ASIAGAP、有機加工食品の認証取得によるブランド化を進め、付加価値を確立。



機能性表示食品
有機JAS
の記載がある商品