

農林水産大臣賞受賞

轟溪流の名水が育んだ高来そばを守り次世代に
食べ継いでいくために

まぼろし たかき しんこうきょう ぎかい
受賞者 幻の高来そば振興協議会

いさはやし たかきちよう
(長崎県諫早市 高来町)

■ 地域の沿革と概要

高来町は、2005年（平成17年）3月1日に諫早市、多良見町、森山町、飯盛町、小長井町と新設合併し、新市制による諫早市の一部となった。

多良岳から有明海に向かって南向きに広がる丘陵地と、住宅や商店、農業用ハウスなどが並ぶ平坦地帯とに分けられ、その標高差は約1,000m近くに達し、豊かな自然に恵まれた多良山系から流れ出る轟溪流の清水は、日本名水百選の認定を受け、県内外から天然の岩清水と光り輝く風景を求め、多くの人を訪れる場所になっている。

諫早湾干拓事業に伴って完成した広大な干陸地の一部には、環境と景観の保全を目的として菜の花やコスモスなどが彩りを添えている。

■ むらづくりの概要

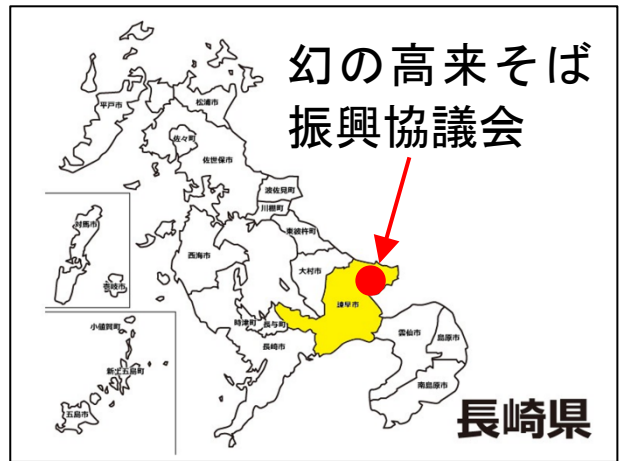
1. 地区の特色

高来町は、諫早市の東部に位置し、海岸近くの平坦地から多良山系の谷あいの中山間地にかけて農地が存在しており、土壌は安山岩を母岩とした赤色粘土集積赤黄色土が主である。

丘陵地では柑橘類を中心とした果樹、平坦地では水稻のほか、県内屈指の日照量がある利点を活かしきゅうり、いちご等の施設園芸産地が形成されている。近年では、にがうりの産地化が急速に進んでいる。

そばは、古くから高来町金崎地区を中心に自家用として栽培されているだけであった。

第1図 位置図



第1表 地区の概要

事項	内容
地区の規模	旧市町村(昭和)
組織の性格	機能的集団
人口等	総人口 133,852人 総世帯数 53,235戸
農業経営体数 (内訳)	農業経営体数 2,214経営体 個人経営体数 2,148経営体 団体経営体数 66経営体 (内、法人経営体数) 62経営体
農用地の状況 (内訳)	総土地面積 34,179ha 耕地面積 6,280ha 田 3,170ha 畑 3,110ha 耕地率 18.4% 一経営体当たり耕地面積 2.8ha

2. むらづくりの基本的特徴

(1) むらづくりの動機、背景

自家用としてのみ栽培されてきた高来そばの種子は、在来種であり、小粒で香り高く、ねばり強いのが特徴で、そば古来の風味とコシを味わうことができる。かつては、どこの農家でも米や野菜作りの傍らで栽培されていたが、時代とともに減少し、平成20年頃には高来町金崎地区でも、わずか数軒まで減少し、かつ収穫量も年々減少してきており、近い将来には幻と化すかもしれないと存続が危ぶまれていた。



写真1 そばの開花

そこで、高来そばの美味しさをもっと多くの人に知ってもらい、地域おこしにつなげようと、金崎地区に残った貴重な在来種数十kgを分けてもらい、町内の休耕地などを利用してそば栽培をスタートさせるとともに、栽培からそば打ちまでの一貫した取り組みにより、高来そばを郷土の味としてPRしていくために、平成22年7月に地元農家を中心とした有志が集い「幻の高来そば振興協議会」を設立した。

(2) むらづくりの推進体制

ア 幻の高来そば振興協議会

令和7年4月時点での構成員は、56名（うち高来町37名、小長井町3名地区外13名、名誉会員3名）であり、うち認定農業者は3名、認定新規就農者1名となっている。

農業者以外は、高来町内の金融機関、町外の製麺業者、長崎県職員OB1名、地元選出県議会議員2名等となっている。

協議会の取組として、以下の活動を実施している。

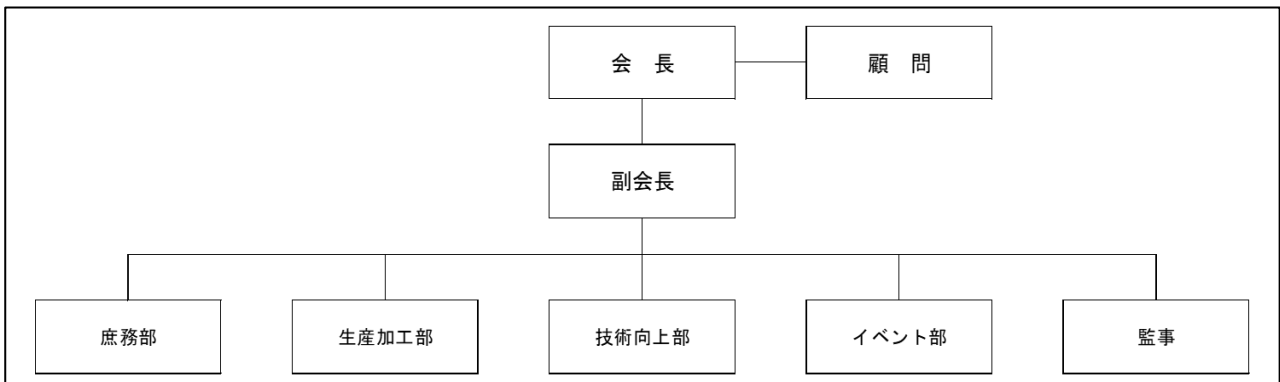
- ① 幻の高来そばの栽培
- ② 幻の高来そばの保全、普及を図るための活動
- ③ 本明川河川敷地（高来地域）の維持管理のための活動

イ 組織図

組織体制は、会長、顧問の下、庶務部、生産加工部、技術向上部、イベント部、監事（第2図）で構成され、業務を担う。

- ① 庶務部・・・総合企画、ブランド推進、会計、広報、お客様相談窓口
- ② 生産加工部・・・栽培、収穫指導、種子保存、加工製品、試験、改善、開発、環境保全
- ③ 技術向上部（そば研究会）・・・そば打ち勉強会実施、そば打ち道具管理、新メニュー試作、そば打ち勉強会の支援、指導員選出
- ④ イベント部・・・新そば祭りの運営、各種イベントの実施、スタッフの手配
- ⑤ 監事・・・会計監査

第2図 むらづくり推進体制図



ウ 関係機関の協議会へのサポート及び協議会との連携活動

- ① 国土交通省九州地方整備局 長崎河川国道事務所
 - ・干陸地（※1）におけるそば栽培の占用許可
- ② 特定非営利活動法人 拓生会
 - ・新そばまつり、コスモス祭り等各種イベントでの連携・支援
- ③ 諫早市 農林水産部 干拓室
 - ・協議会活動の全体的なサポート、関係機関連携会議の主催他
- ④ JAながさき県央 高来支店
 - ・新そばまつりにおける農産物販売や軽トラック市等のバックアップ
- ⑤ 諫早市 高来支所
 - ・そば打ち体験教室の会場提供等公民館活動の連携、新そばまつり運営支援
- ⑥ 十八親和銀行 高来支店、たちばな信用金庫 高来支店
 - ・協議会会員。新そばまつり運営支援
- ⑦ (有) たかき
 - ・当該会社の代表が協議会員。そば栽培の各種作業を受託している。

※1 干陸地：諫早湾干拓事業による潮受堤防の閉め切りにより、本明川左岸に生まれた広大（約 220ha）な河川敷。広いところでは堤防から1kmを超える幅を有する。

■ むらづくりの特色と優秀性

1. むらづくりの性格

絶滅寸前だった「高来そば」を、協議会が主体となって種子の確保、生産面積・生産量の拡大を図り、10ha 超の作付、約 12t の玄そば収穫量の規模まで復活させた。

2. 農業生産面における特徴

平成 30 年度に本明川河川敷地（高来地域）を利用した賑わいづくり社会実験事業実施者に選定され、干陸地での本格的な栽培が可能となり、広大な干陸地を利用し、生産量増加、産地維持を通して、干地利活用の推進環境保全及び地域社会、経済の活性化に貢献してい

る。

また、灌水、追肥等は実施せず、排水と陽当たりの良い休耕地や耕作放棄地を再利用して無農薬で栽培している。

さらに省力化のために「(有)たかき」がコンバインによる収穫、脱穀作業を受託し、労力軽減を実現している。

(1) 種の保存活動

縄文時代に中国大陸から朝鮮半島を経て、長崎県対馬に伝来し、その後高来地域に広がり、土地の気候、風土にあった在来種として定着した「高来そば」の種を保存する目的で、耕作放棄地を活用した専用の採種圃場を設けて、他との交雑が生じないような体制を整えている。

(2) 休耕地、耕作放棄地、干陸地を利用した「高来そば」の生産拡大

休耕地、耕作放棄地、干陸地を活用したそば産地の拡大を通じ、平成22年の協議会発足後、作付面積は10ha前後を維持しており、農山村の持つ多面的機能の維持、地域の環境保全に寄与している。

特にそばの栽培面では、排水対策、高畝栽培、イノシシ被害対策を積極的に取り組むことで、単収は増加し、令和5年産の平均単収は全国平均の約2倍と全国トップクラスの実績をあげている(第2表)。



写真2 そばの収量検見

第2表 幻の高来そば振興協議会におけるそばの作付面積および収穫量

生産者 (名)	作付面積 (h a)						収穫量 (k g)						平均 単収 (kg/10a)	【参考】 全国平均 単収比 (%)	【参考】 全国平均 単収 (kg/10a) ※農水省
	全体	会員		(有)たかき		全体	会員		(有)たかき						
		面積	比率	面積	比率		収穫量	比率	収穫量	比率					
平成22年	近隣農家よりそばの種子を約50kg譲受、栽培面積0.3ha						約1,500kg								
平成23年	26	8.8	5.1	58%	3.7	42%	3,823	2,347	61%	1,476	39%	43.7	77	57	
平成24年	29	12.6	8.7	69%	3.9	31%	6,336	4,038	64%	2,298	36%	50.3	69	73	
平成25年	26	14.8	9.4	64%	5.3	36%	8,392	4,374	52%	4,018	48%	56.8	105	54	
平成26年	28	13.8	8.4	61%	5.4	39%	12,770	8,360	65%	4,410	35%	92.7	178	52	
平成27年	26	12.0	3.9	33%	8.1	67%	7,038	2,201	31%	4,837	69%	58.5	97	60	
平成28年	28	12.4	4.3	34%	8.1	66%	6,993	1,818	26%	5,175	74%	56.5	118	48	
平成29年	24	17.1	9.0	52%	8.2	48%	7,947	5,163	65%	2,784	35%	46.4	84	55	
平成30年	23	15.7	7.0	45%	8.6	55%	9,957	4,694	47%	5,263	53%	63.6	141	45	
令和元年	23	12.6	4.1	32%	8.5	68%	14,143	7,953	56%	6,190	44%	112.2	173	65	
令和2年	13	13.7	4.9	36%	8.8	64%	10,125	2,025	20%	8,100	80%	73.7	110	67	
令和3年	13	9.9	4.6	47%	5.3	53%	6,750	3,635	54%	3,115	46%	68.2	110	62	
令和4年	14	11.5	4.8	42%	6.7	58%	11,880	6,500	55%	5,380	45%	103.4	169	61	
令和5年	14	11.3	5.8	51%	5.5	49%	11,925	6,288	53%	5,637	47%	105.5	199	53	

※幻の高来そば振興協議会発足以前は自家用の栽培のみであったため、正確な数値把握はできていない。

(3) 「高来そば」の加工・販売

収穫した玄そばは、乾燥、検査後に一部を恒温冷蔵施設で協議会が保管し、残りは、(有)たかきに販売委託している。

協議会が主体となった地元消費に関しては、「3たて：挽きたて、打ちたて、ゆでたて」にこだわっているため、製粉は行わず、基本的に殻つきのまま保管している。

- ・生めん（パック入）：地元直売所「轟街道ふれあい市」、JA関連の直売所で販売している。
- ・冷凍生めん：会員が打った生めんを冷凍保存したものを毎月定期的に県外（石川県）の日本料理店に提供している。
- ・乾めん（袋入）：会員でもある製麺所が製造し、生めんと同じ直売所等で販売している。

3. 生活・環境整備面における特徴

ア 高来そばのブランド化、知名度向上

① 新そばまつり

会設立当初から毎年12月に開催し、令和6年まで開催数13回を数える地域の一大イベントとなっている。



写真3 新そばまつり

② そば打ち勉強会

協議会の技術向上部(そば研究会)が主体となり、自分たちの技術を高めるために会員向けに定期的に行っていた「そば打ち勉強会」を、現在は広く門戸を開放して、一般向けに毎月第1木曜日に開催している。



写真4 そば打ち勉強会

③ 食事処の開設

たちばな信用金庫が提携するクラウドファンディングで資金協力を募ったことをきっかけに、県内、関西、東京などの144人から合計約210万円の支援があり、平成31年3月20日に食事処がオープンされた。また、厨房設備を導入し、ざるそば、かけそば、どろりそば(※2)等の提供を行っている。

※2 どろりそば：高来町金崎地区では、古来より大晦日に親戚縁者が集って、自家用に栽培したそばを使って年越しそばを打つ習わしがあった。ただ、その時に打つそばの量が1家族1晩で食べきれるものではなく、近所に配っても余るほどの量であり、正月3が日を通して食べていたのが始まりでいわゆる「まかない食」であった。



写真5 どろりそば

イ 地元小学校の食育活動及び一般消費者との交流

高来西小学校の6年生を対象に、そばの種まき、収穫、そば打ち体験を毎年実施している。そば打ち体験や試食の時は、保護者も一緒にそば打ち体験を行うなど、子供達が打ったそばを持ち帰って家族団欒の中でゆっくり食べてもらうようにしている。

令和6年度から公民館活動として、そばの播種、収穫、そば打ちの一連の体験が実施されている。



写真6 そば収穫体験

ウ 郷土食文化「どろりそば」の伝承

協議会が前述の食事処、新そばまつり、そば体験教室、小学校の食育等の様々な場で「どろりそば(釜揚げそば)」を消費者への提供により、多くの人々が郷土食文化に触れる機会を設け、地域農業の振興と地域活性化に大きく貢献している。

エ 干陸地（本明川河川敷）の環境保全活動

平成30年6月14日に本明川河川敷地（高来地域）を利用した賑わいづくり社会実験事業者に選定され、「高来そば」の栽培地としての活用を開始。当該地での栽培面積は、当初（平成27年）の試験栽培6aから令和6年産には2.72haまで拡大している。

オ 干陸地の新たな観光資源としての活用

拓生会が植栽するコスモスの開花時期と高来そばの開花時期が重なることで、来場者数の増加をもたらしている。

令和5年8月4日には、「地域協働の河川管理功労団体」として、令和5年度国土交通行政功労事務所長表彰（長崎河川国道事務所）を受けている。