

# 農林水産大臣賞受賞

韃靼そばによるむらづくり

のうぎょうせいさんほうじんかぶしきがいしゃじんもん  
受賞者 **農業生産法人株式会社神門**

もんべつぐんおうむちよう  
(北海道紋別郡雄武町)

## ■ 地域の沿革と概要

雄武町は北海道の北東に位置し、夏は涼しく、冬は寒冷でオホーツク海沿岸には流氷が接岸する。町の人口は4,427人、総世帯数2,051戸、総面積は637km<sup>2</sup>と広大でピヤシリ山を望む丘陵地が広がる地域で、酪農と漁業が盛んな町である。夏は高気圧の影響を受け気温が上がらないことに加え、土壌も重粘土地であることから農業は酪農を主体としており、10,000haの農地には8,250頭の乳用牛と1,270頭の肉用牛が飼育されている。

また、オホーツク海は冬期間流氷に覆われることから、漁ができないというハンデがあるが、一方で世界三大漁場といわれるほど水産資源が豊富でサケや毛ガニ、ホタテなどは全国にも有名である。

## ■ むらづくりの概要

### 1. 地区の特色

雄武町の農業は、冷涼な気候と重粘土の土地条件から酪農を基幹産業としてきた。しかし、農家人口の減少や厳しい労働条件などから酪農家の担い手不足・高齢化が進行、加えて優良酪農家への農地の集約・大規模化も限界を迎え、条件の厳しい農地では荒廃化が進み、平成

第1図 位置図



第1表 地区の概要

事項	内容
地区の規模	集落の集合体
地区の性格	地縁的な集団等
農家率 (内訳)	3.5%
	総世帯数 2,051戸
	総農家数 72戸
専業別農家数 (内訳)	専業農家 59戸
	1種兼業農家 8戸
	2種兼業農家 5戸
農用地の状況 (内訳)	総土地面積 63,700ha
	耕地面積 10,000ha
	田 0ha
	畑 10,000ha
	耕地率 15.7%
	農家一戸当たり耕地面積 138.9ha

24年には再生利用が可能な荒廃農地が323haに達した。特に厳しい土地条件を抱えていた上幌内地域では200haが荒廃農地となり、わずかに肉牛農家が放牧している農地47haが点在するのみとなっており、昭和29年に人口30人であった上幌内集落は平成20年からは人口「ゼロ人」となり限界集落を越えた消滅集落となった。

## 2. むらづくりの基本的特徴

### (1) むらづくりの動機、背景

平成24年、当時、町長であった田原賢一氏は、消滅した集落を再生させるのは難しいが、歴史ある上幌内地域の農地を山林原野のままにしておくのは勿体ないとの信念から町内の2戸の農家と有識者に声を掛け、上幌内地域等の再生を図ることを目的とした「農業生産法人株式会社神門」を立ち上げ、農地の再生に着手した。



写真1 社名の由来となった神門の滝

設立した(株)神門では、再生した農地において、当時農研機構北海道研究センターが開発した韃靼そばの新品種「満天きらり」を作付・生産するとともに、雄武町の特産品として普及すべく商品の開発に取り組むこととした。

### (2) むらづくりの推進体制

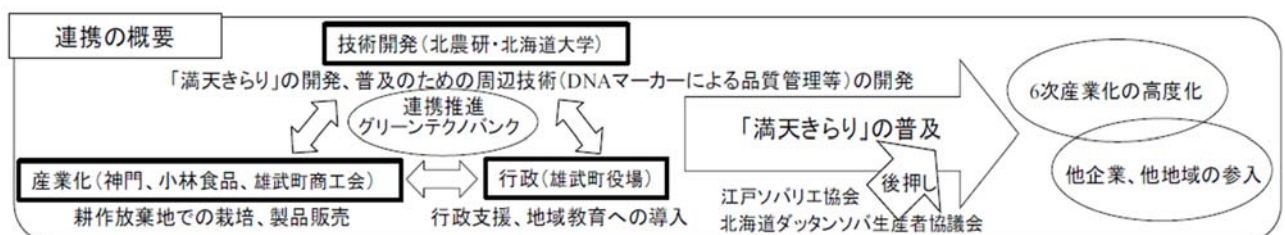
#### 当該集団等の組織体制、構成員の状況

##### ア 産学官コンソーシアム

雄武町は韃靼そばの新品種「満天きらり」を普及するため、農研機構北海道研究センター、北海道大学、(有)小林食品、雄武町商工会及び(株)神門の連携により産学官コンソーシアムを立ち上げた。(株)神門は、この産学官コンソーシアムで「産」となる韃靼そばの栽培を担った。

この産学官コンソーシアムでは、韃靼そば「満天きらり」を使用した、蕎麦やパスタなどの開発がなされ、製品化されたダッタンソバは、北海道が推進する「ヘルシーDO!」（北海道産100%の原料を道内で生産・加工する食品加工表示制度）の認定を受けるまで成長した。

第2図 産学官コンソーシアム 体制図



## イ 雄武町耕作放棄地対策協議会

㈱神門は、荒廃農地となった上幌内地域の農地を再生・活用するため、雄武町耕作放棄地対策協議会（北海道網走地区農業改良普及センター、雄武町、雄武町農業委員会、JA 雄武町）と協議を行い、耕作放棄地再生利用交付金を活用し、農地の再生に取り組んだ。

## ■ むらづくりの特色と優秀性

### 1. むらづくりの性格

「韃靼そば」は当時から健康食材として注目されていたが、従前の韃靼そばは寒冷地での収量不足に加え、製麺化するためそば粉に水を加えると子実に含まれるルチンの大部分が分解してしまう上に、苦みが強烈に強くなるなど、製麺した韃靼そばを特産品とすることは非常に難しい状況となっていた。

しかし、平成 22 年、農研機構北海道研究センターは、苦みが少なく寒冷地でも充分育成する新品種「満天きらり」を開発した。「満天きらり」は、寒さに強いだけでなく、自家受粉することから昆虫などを媒介とせず、自らが受粉して実を付けることができるため、冷涼で昆虫の少ない雄武町の気候でも収穫が可能となり、さらにポリフェノール的一种であるルチンが普通そばの約 100 倍も含まれ、特色の苦みがほとんどない新品種であった。

㈱神門では、雄武町耕作放棄地対策協議会と協議を重ね、町内の耕作放棄地全体の 50.5%にあたる 163ha(上幌内地域の耕作放棄地 200ha の内 93ha を含む) で作付けすべく農地の借り入れを行った。耕作放棄地の借り入れは、不在地主や土地持ち非農家及び相続人の特定などの問題からきわめて難航したが、田原氏、現代表の石井氏と㈱神門の構成員である 2 戸の農家で手分けをして関係者を説得し、この年によりやく 12ha の農地を借り入れることができた。翌年には、さらに 151ha の借り入れを行い、耕作放棄地再生利用交付金を活用した農地の再生と韃靼そばの作付けを行うことができた。

さらに㈱神門は、収穫したそばの取引だけでは経営が難しいことに加え、雄武町内で生産から製造まで行うことで消費者から高い信頼を得られると考え、製粉機の導入を行った。その結果、収穫したそばを「そば粉」とすることで貯蔵が可能となり、安定した出荷に繋げるとともに、そば粉として製麺化やお菓子に混ぜるなどの活用が図られるとして製麺会社



写真 2 一面に広がる韃靼そば畑



写真 3 商品（ギフトセット）

の(有)小林食品(興部町)、菓子会社の米持製菓(長野県)、酒造会社の二世古酒造(倶知安町)との契約を進め、「韃靼そば麺、かりんとう、韃靼そば焼酎」など町の特産品となる商品づくりに尽力し販売へと繋げた。

また、平成27年度から(株)神門が中心となり「雄武地域地場産品推進協議会」(株)神門・雄武町役場・北海道オホーツク総合振興局・雄武町教育委員会・ホテル日の出岬・東京農業大学が構成員)を設立、農山漁村振興交付金(都市農村共生・対流対策及び地域活性化対策)を活用し、より食味の良い乾麺の開発と包装デザインの検討を行った。この検討では東京農業大学網走校とも連携して韃靼そばの食味研究を行うとともに、商品のパッケージを作成するなど、地域と連携して開発を行った。

流通面では、バイヤー向けの商談会への出展や札幌市地下歩行空間で開催される「オホーツクフェア」への出店、さらに札幌ドームで行われるプロ野球の試合に合わせて開催された「第8回うまいっしょグランプリ」への出店など、全道・全国へ発信されるべく取り組むとともに、地域の商店や観光施設(ホテル日の出岬、紋別市内のホテルなど)での販売、雄武町「道の駅」や紋別空港においても販売している。現在、製品化した乾燥麺・生麺・焼酎を売店等へ道内外で20店舗、そば店等へは道内10店舗、菓子店には道内外3店舗に提供している。



写真4 うまいっしょグランプリ出店の様子

## 2. 農業生産面における特徴

### (1) さらなる収量増加・効率化に向けて

雄武町では平成28年度から、町内全域を受益とした国営緊急農地再編整備事業雄武丘陵地区(H28~H39、区画整理3,663ha、受益農家48戸、事業費12,510千円)が実施されており、(株)神門も受益農家として区画整理や暗きよ・客土といった農業農村整備事業の施工を予定しており、本事業では場を大区画化にすることで大型機械の効率を上げ、さらなる生産性の向上とコスト縮減を図っていく予定。



写真5 区画整理の様子

### (2) 環境への配慮

(株)神門では、有機農業を実施しており、日本型直接支払(環境保全型農

業直接支払交付金) 制度を利用して、そばの種まき時に赤クローバーの種を混栽させることで、農薬の使用を行わずに雑草の繁茂を押さえることができ、減農薬に繋がっている。赤クローバーは、収穫後に農地にすき込むことで緑肥としての役割も果たす。㈱神門は、これらの栽培を通じ、食品安全、環境保全、労働安全等の持続可能性を確保するための生産工程管理の取組を行う、農業生産工程管理いわゆる GAP の認証取得を目指しており、安全・安心な食品づくりに向けた取組を推進するとともに、今後は、国際化にも対応すべく、国際需要に応じた安全・安心な食料の安定供給とこれを支える持続可能な農業を推進していく考えである。

### (3) 韃靼そばの生産向上に向けて

㈱神門は、生産から製造まで一貫して行うトレサビリティの安全・安心の確保のため、耕作放棄地再生利用交付金を活用し、製粉機と貯蔵施設等を設置した。製粉機は大量の注文に対応するロール挽きと食味に拘った石臼挽きの導入を行うことで、消費者の様々な要望に応えられるようにしている。その結果、韃靼そばの安定生産と安定供給が可能とし、町内外での商品開発・活用が図られ、雄武町産の韃靼そば粉として全国へ販売を行っている。

### (4) 漁業との連携

雄武町は、漁業が盛んな町であり、水産加工場も多い。株式会社オダ水産では、町の特産である「鮭ぶし」を新たに開発した。通常、「鮭ぶし」は「ほっちゃんれ」と呼ばれる川に戻り産卵を終えた鮭を使用するが、株式会社オダ水産の「鮭ぶし」は、海で獲れた活きのいい鮭を使用しており、非常に食味が良い。㈱神門は、この「鮭ぶし」と雄武沖でとれた「雄武町産利尻昆布」を調合した「神門のつゆ」を開発・生産し、地域漁業の活性化・普及を目的とした連携を図っている。また、地域ではホタテ漁も盛んであるが、産業廃棄物となるホタテの貝殻を畑ほ場の暗きよの疎水材として利用することで、水産加工品の副産物の有効利用を図っている。

## 3. 生活・環境整備面における特徴

### (1) 地域の定住促進と女性参画

㈱神門は、3名の正雇用と5名の非常勤職員を新たに雇用し地域の雇用創出に貢献している。特に3名の正社員については、町外から若者を採用するなど、法人としての後継者育成とともに雄武町の定住の促進を図っている。さらに、商品開発部長に、女性を起用し、新たな視点での商品の改良・開発に取り組んでおり、そばのつなぎに小麦粉ではなく米粉などを使ったグルテンフリーの韃靼そばを開発した。韃靼そばはポリフェノールの1種である「ルチン」が普通のそばの100倍も含まれており、強い抗酸化

作用があるということで健康志向の強い消費者に人気で、この韃靼そばと世界的に話題となったグルテンフリー食品（小麦アレルギーの方でも食べられることのできる食品）を掛け合わせた商品を開発することで、海外にも広めていきたいという意欲を持ち、今年、東南アジア（シンガポール及び台湾）などに向けて試験販売を開始したところである。

## （２）食育とグリーンツーリズムの推進

そば生産が将来に向けて安定的に行われるよう、将来を担う子供達へのPRにも力を入れており、食育の一環として、韃靼そばの栽培から刈り取り、そば打ち体験までを地元の小・中学生に体験させる取組を行うとともに、町内のホテルとのタイアップによりそば打ち体験をツアーへ参画するなどグリーンツーリズムにも取り組んでいる。特に、去年は隣町の親子 61 名の親子そば打ち体験を実施するなど、幅広い取組を実施している。



写真 6 親子そば打ち体験の様子

## （３）オホーツク韃靼そばまつりの開催

そばの生産振興とともに都市との交流とむらづくりの大きな功績としては、雄武町で行う「韃靼そばまつり」の開催である。きっかけとなったのは、雄武町産業観光まつり実行委員会が主催する「おうむ産業観光まつり」に韃靼そばの販売ブースを出店し、評価を得ることができたことである。

㈱神門は単独のそば祭りの開催が今後の韃靼そばの振興には必要との強い信念を持ち、雄武地域地場産品推進協議会メンバーの代表として積極的に力を注いだ結果、平成 29 年 10 月 15 日「第 1 回オホーツク韃靼そばまつり」を雄武地域地場産品推進協議会が主催となって開催することができ、来場者 1 千人（1,287 名）を越えるイベントとして成功させた。本年も 7 月 29 日には「第 2 回



写真 7 オホーツク韃靼そばまつりの様子

オホーツク韃靼そばまつり」を開催しており、韃靼そばに加え、地域の特産品の販売、さらに今年は札幌でそばガレットを販売している店舗が出店され、韃靼そば粉を使ったガレットに地元の子供も達は大喜びしていた。今後も多種に渡る店舗の出店を目標とするなど、むらづくりとしてそば生産の振興と地域産業の発展、さらには地域の活性化を図っている。

#### (4) 未来へつなげるむらづくりを目指して

榊神門の取組は、雄武町「満天きらり」として、テレビ朝日スーパーチャンネルやNHK札幌放送局の夜のニュースに取り上げられたほか、各誌新聞にも数多く掲載されている。

今後、榊神門は韃靼そばの直売所の開設に加え、そばの作付け、刈取り、そば打ち、試食が一体的に体験できる施設を造成する予定で、食育や農村ツーリズムなども積極的に取り組んでいきたい考えであり、未来ある子ども達とともに、引き続き、韃靼そばを活用した『むらづくり』を目指していく。