

# 農林水産大臣賞受賞

そばで守る！農村の原風景  
そばがつくる！みんなの笑顔と地域活性化

かぶしきがいしゃ けん  
受賞者 株式会社そば研

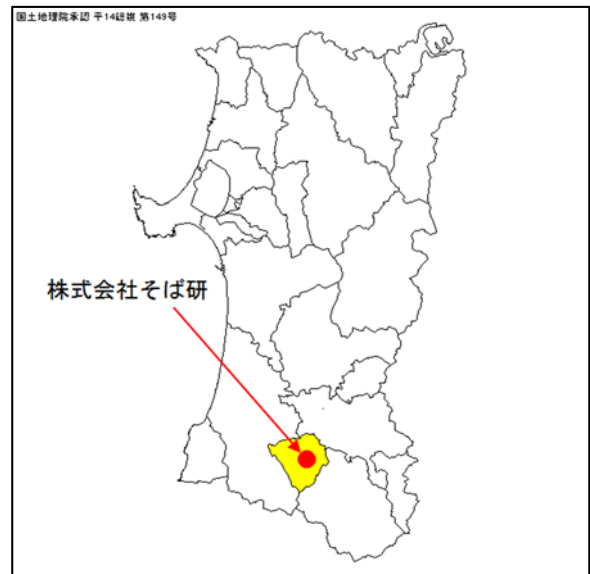
あきたけんおがちぐんうごまち  
(秋田県雄勝郡羽後町)

## ■ 地域の沿革と概要

羽後町は、秋田県の南部に位置し、山形県境に近く、雄物川を境として湯沢市に隣接している。全面積の3分の2が出羽丘陵に属する山地で占められ、平地（標高60～100m）は横手盆地に属し、西馬音内扇状地をはじめとする洪積地と、雄物川の作った沖積地からなり、盆地南部の一隅に豊かな穀倉地帯を形成している。

地形的条件から東部平坦地域は盆地気象、西部山間地域は山地気象で、積雪量は東部地域で1m超、西部地域は2～3mに達し、県内でも有数の多積雪地帯で、町全体が特別豪雪地帯に指定されている。

第1図 位置図



## ■ むらづくりの概要

### 1. 地区の特色

羽後町西部は標高200～300mの中山間・山間地域となっており、現在でも稲の天日干しが見られるほか、寒冷な気候を生かした遅出しイチゴ栽培など特色ある農業が営まれている。

また、農用地は17.2%で、ほ場整備率は約90%となっている。水田面積は約3,450haで水稻が約66%、大

第1表 地区の概要

事項	内容	
地区の規模	新市町村単位の集団等	
地区の性格	機能的な集団等	
農家率 (内訳)	農家率	36.7%
	総世帯数	4,807戸
	総農家数	1,763戸
専業別農家数 (内訳)	専業農家	284戸
	1種兼業農家	222戸
	2種兼業農家	889戸
	農用地の状況 (内訳)	総土地面積
	耕地面積	3,970ha
	田	3,550ha
	畑	427ha
	耕地率	17.2%
	農家一戸当たり耕地面積	2.3ha

豆やそばで約 13%となっており、稲作中心の土地利用型農業が基盤となっている。

## 2. むらづくりの基本的特徴

### (1) むらづくりの動機、背景

#### ア そば生産に至った動機、背景

羽後町の仙道・田代地区などの中山間地における農家の高齢化や米の生産調整拡大により、平成 7 年頃から町内の中山間地を中心に耕作放棄の懸念が高まった。そこで危機感にかられた稲作農家 15 戸が、そばを作付けすることで耕作放棄地の解消を図る活動を始め、平成 10 年に「羽後町そば栽培研究会」を設立し、作付面積 3 ha でそばの栽培が開始された。

羽後町には古くからそば屋が多く、かつては社交場の一つとして地域になくってはならないものであったことなど、そばに対してなじみが深いという歴史文化的な背景にも後押しされ、羽後町におけるそばの本格的な作付が進み始めた。

#### イ 株式会社そば研設立までの過程とその内容

「羽後町そば栽培研究会」では、研究会の設立に併せて、羽後町の全額助成により、そば用コンバイン、乾燥機、選別機を導入した。平成 14 年にはコンバインを国などの事業により導入して生産体制を整備し、平成 15 年にはそば栽培面積が 100ha を上回った。そば消費の拡大を図るために、平成 18 年には、地元農業法人の協力により製粉施設を開設し、そば粉は栽培研究会長が営む「そば屋彦三」などに供給され、地産地消の動きが加速化した。

また、地元に適した品種の導入検討を常に続けており、平成 21 年には東北農業研究センターが開発したそば新品種「にじゆたか」の現地試験を実施し、以降、試験栽培を継続し、「にじゆたか」の産地化を目指すとともに、羽後町産そばの安定生産と品質向上、ブランド化に努めた。

さらには、地域のそば文化を伝えていくため、小学校の体験学習の時間を活用して、そば打ち体験の実習を行ったほか、デイサービス等の福祉施設にそばを無償で提供するなど、町全体でそば消費を拡大させ、根付かせる取組も積極的に実施した。

その後も、そばの作付面積は順調に伸びていったが、平成 23 年頃から玄そばの販売単価が下落したことから、収益性を確保するため、生産販



写真 1 そばの刈り取り風景

売体制を強化していく必要があった。

こうしたことから平成 24 年に「羽後町そば研究会」を法人化して「株式会社そば研」を設立し、販売力を強化するとともに、より一層のそばの産地拡大等を目指した。

## ウ 現在に至るまでの経過

「株式会社そば研」設立後は、秋田県の農林漁業振興臨時対策基金事業を活用して製粉施設等を導入し、ヌキ実やそば粉を主体にした関東方面への販売営業を強化した。これらの活動により、平成 28 年には販売額が 118,000 千円に到り、栽培面積は 312ha にまで拡大した。

最近では、そば粉の需要が多い関東方面の販売先に、地場産の野菜（なす、せり、辛味大根）、マイタケ等を組み合わせたセットメニューの提案を行っている。提案に必要な野菜は、自社生産では限界があることから、技術を有する地域の農業者の活力を生かすことで、地域活性化につながると考え、地域で地場野菜栽培に取り組む生産者を募集して野菜の栽培を開始した。また、平成 29 年からは辛味大根「あきたおにしぼり紫」の生産を行い、「うご辛美だいこん」の名称で販売している。



写真 2 施設内の製粉ライン

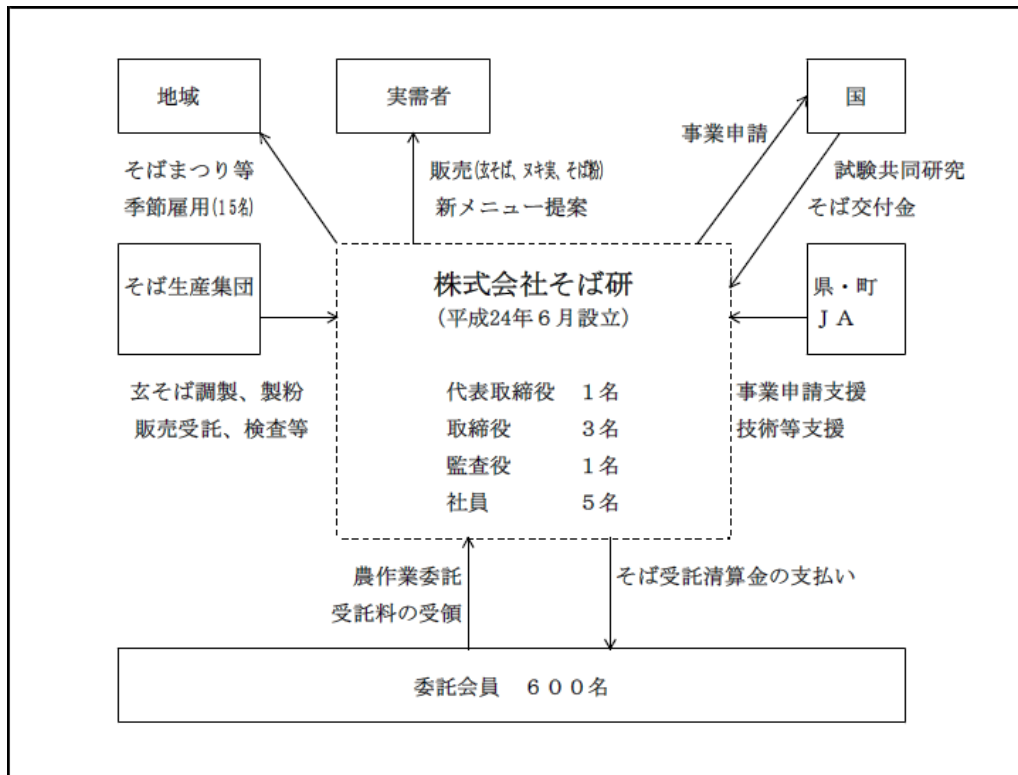
## (2) むらづくりの推進体制

### ア 組織体制、構成員の状況

株式会社そば研の平成 29 年のそば作付面積は、羽後町の農地の約 9% を占める 320ha に拡大しており、羽後町のそば栽培を一手に引き受けている。さらには製粉施設の導入により、ヌキ実やそば粉を中心とした出荷体制を構築し、さらには関東方面への積極的な販売営業を展開するなど、そば需要の開拓に努めている。

こうしたことが評価され、そば栽培委託会員数は、会社設立時の平成 24 年には 470 人であったが、平成 29 年には第 2 図のとおり、600 人にまで増加している。

第2図 むらづくり推進体制図



イ 他の組織や団体との連携

株式会社そば研は、羽後町内に限らず、町外のそば生産組織が生産した玄そばの集荷業務や調製作業受託、買い上げなどの役割を担っており、地域内外のそば生産の中心的存在となっている。

また、玄そば取引先製粉会社等から製粉加工を受託しており、自社の製粉所の高い稼働率につながっている。主要取引先の東急電鉄グループ「しぶそば」では、そばの収穫時期になると、新そばまつりを開催しており、全店舗で「株式会社そば研」が出荷した「にじゆたか」のそばが期間限定で供され、秋田県羽後町産そばへの関心を高めてもらう機会となっている。



写真3 関東での営業活動

■ むらづくりの特色と優秀性

1. むらづくりの性格

農家の高齢化や米の生産調整拡大により、中山間地域を中心に耕作放棄が懸念され、農地の荒廃抑制と、歴史文化的に古くからなじみのあるそばの生

産振興を目的に、地元農家の有志による組織を設立し、そばの作付が始められた。

町の積極的なそば生産振興や、機械導入による生産性を高めたことで、そばの栽培面積が拡大し、県内有数のそば産地となったほか、新品種の導入やブランド化を進める取組、関東方面への販売体制を強化するなど、地域の農業振興に寄与している。

また、町内小学校でのそば打ち体験や、福祉施設へのそばの無償提供など後継者の育成や、そばを特産品とするむらづくりの連帯感の醸成や、コミュニティ機能強化の促進が図られている。

さらに、対応が困難な中山間地域の農地において、作業を行う集団を募集し、当該集団に作業機械を貸与することにより、不作付地の解消や、地元農家の収入確保が図られている。

## 2. 農業生産面における特徴

### (1) 試験研究機関との共同研究などによる羽後町産そばのブランド化推進

東北農業研究センターが育種開発した品種「にじゆたか」をいち早く導入し、その後も同センターが育種開発した夏そば「夏吉」を導入している。また、品種展示ほを設置するなど、同センターとの連携を深め、地域のそばの安定生産や品質向上への取組を推進している。

株式会社そば研では、羽後町のそば作付けを一手に担っている強みを生かして、同一品種のみ作付けしている地域を採種ほとして確保し、種子生産にも取り組んでいる。

そばは稲や麦と比べて、自然交雑し易く品種特性の維持管理が難しい

が、これらの取組を行うことで良質な種子を確保しており、羽後町産そばのブランド化推進に貢献している。



写真4 品種展示ほの設置

### (2) 全量検査出荷で単価向上、地域還元の仕組みを強化

法人設立以前は未検査の玄そばを出荷していたが、法人設立に併せて全量検査出荷に切り替えたことにより、出荷する玄そばの品質安定と単価向上を実現し、収益が向上した。

また、現在は「株式会社そば研」が認定農業者として経営所得安定対策に加入しており、法人の収益を安定させるとともに、委託者への作業受委託精算金を増額して、地域還元の仕組みを強化している。

### (3) 中山間地の新たな地域興しへの展開

これまでは、そばの作付面積増加にはコンバインの台数を増やす対応をしていたが、平成 28 年に作付面積が大幅に増加し、特に狭小なほ場が多い中山間地域において適期刈取が困難になった。このため、適期収穫が困難な地域の地元地権者などを対象に、播種から収穫までの作業を行う集団を募集し、実際に作業を行うにあたっては、法人が所有するコンバイン等を貸与することとした。この取組により、中山間地域に新たに 4 つのそば生産集団が誕生し、そば生産集団自らがそば生産を行うことで、中山間地域における新たな農業の発展につながっている。

また、そば栽培のみならず、中山間地に適した品目を栽培し、地域生産者の所得向上を目指す動きが見られており、人口減少・農業労働力の減少が課題となっている中山間地域において、定着人口の減少を食い止める新たな取組として注目されている。

### (4) 「にじゆたか」を使用したそば焼酎の販売

「株式会社そば研」の前身団体である「羽後町そば研究会」の設立 10 周年を記念し、平成 19 年にオリジナルそば焼酎を商品化した。その後は、秋田県発酵工業株式会社と連携し、平成 26 年から羽後町で生産された品種「にじゆたか」を使用したそば焼酎「羽後の舞」を商標登録し、商品化している。



写真 5 そば焼酎「羽後の舞」

## 3. 生活・環境整備面における特徴

### (1) 羽後町産そばのPR活動

そばの収穫時期には「収穫新そばまつり」を開催しており、平成 29 年度は、辛味大根「あきたおにしぼり紫」の披露も兼ねて開催された。

更に、町内小学校におけるそば打ち講習会や町内老人福祉施設へのそば提供など、地元消費者等に地元産そばへの関心を高めてもらう各種活動を積極的に行っている。



写真 6 新そばと辛味大根の披露会

### (2) 条件不利地へのそば作付が町の農地環境の保全に貢献

羽後町では、米の生産調整拡大や農家の高齢化により、平成 7 年頃から、町内の中山間地を中心に耕作放棄の懸念が高まっていた。そうしたほ場の

大部分が条件不利地であったほか、高齢化に伴う労働力の不足から園芸品目に取り組むことが困難であったことから、その対策としてそばを作付けしようとする動きが現れた。こうした動きに対応し、町でも積極的にそばの生産振興を行い、条件不利地でのそば栽培を株式会社そば研が積極的に行ったことにより、農地環境の保全につながっている。

### (3) GAP、HACCP への取り組み

消費者の食の安全安心に対する関心や、東京オリンピック・パラリンピックの開催によって和食が一層注目を浴びており、取引先から今まで以上に食の安全安心への取組を要望されると見込まれる。そのため、製粉施設には HACCP を導入したほか、そば栽培については GAP 導入を目指し、県内外の研修等に参加している。将来的には、GAP 認証機関による認証を取得し、羽後町産そばや地域特産野菜等の更なる取引先の確保により、地域全体の収益向上につなげていくこととしている。