

福井県丸岡町におけるソバ栽培面積拡大への市場戦略

小寺惣吉*

(*花咲ふくい農業協同組合, 坂井市, 〒919-0597)

The Marketing strategy for Expansion of Cultivation area of Buckwheat in Maruoka

Soukichi KODERA*

(*JA Hanasaki Fukui Agricultural Cooperative Association, Sakai, 919-0597, Japan)

キーワード：ソバ、マーケティング

Key words : Buckwheat, Marketing

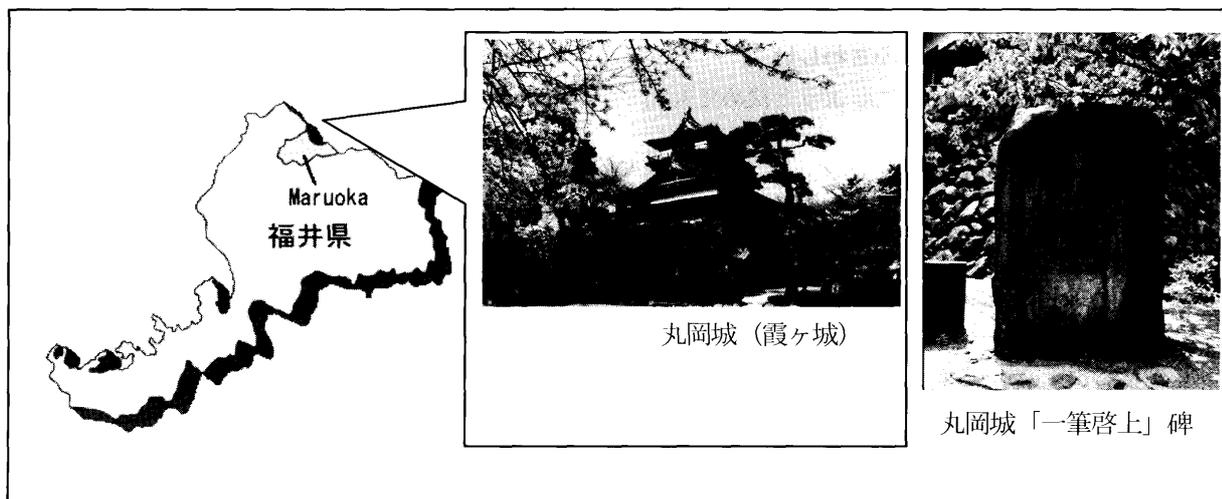
1 福井県坂井市丸岡町の概要

坂井市丸岡町は、平成18年3月20日に4町（丸岡・坂井・三国・春江）が合併した坂井市の東部にあり、福井平野の北東部に位置し、東に白山連峰をいただき、町の中心には日本最古の天守閣を誇る丸岡城（別名霞ヶ城）を配し、南は九頭竜川、西は春江・坂井町、北はあわら市及び石川県に隣接している。

町の総面積の1/3は坂井平野の一部を形成する穀倉地帯で、コシヒカリの生みの親「石墨慶一郎」先生は丸岡出身であり、コシヒカリのふる里としても力が入っている。その一方で東部の竹田地区は中山間地のため、古くからソバの栽培が盛んであった。

文化面では史跡のまちづくり事業の一環である「一筆啓上賞」が「日本一短い『母』への手紙」を契機として全国的に有名となり、手紙文化の発信地として定着している。古くは継体天皇の生母の出生地ともいわれ、丸岡町東部から隣接する永平寺町にかけての丘陵地には大小の古墳群が分布するほか、中世寺院遺跡である豊原三千坊が存在する、歴史的にも貴重な町である。

農家数1,400戸（主業82戸）、水稲1,280ha、麦347ha、ソバ317ha、肉用牛550頭、森林面積6,919ha



2 JA花咲ふくいの概要

「JA花咲ふくい」は、平成8年1月1日にあわら市、坂井市（春江町を除く）の5JAが広域合併して設立された福井県の最北部に位置するJAである。

福井県で育種され全国的なブランド米として有名な「コシヒカリ」を中心とした稲作を基幹作物として、坂井北部丘陵地や三里浜砂丘地帯ではスイカ、メロン、トマト、柿、梨、梅など果実をはじめダイコン、キャベツ等の野菜や花卉の産地を有し、福井県下でも畑作園芸が盛んな地区を抱えるJAである。

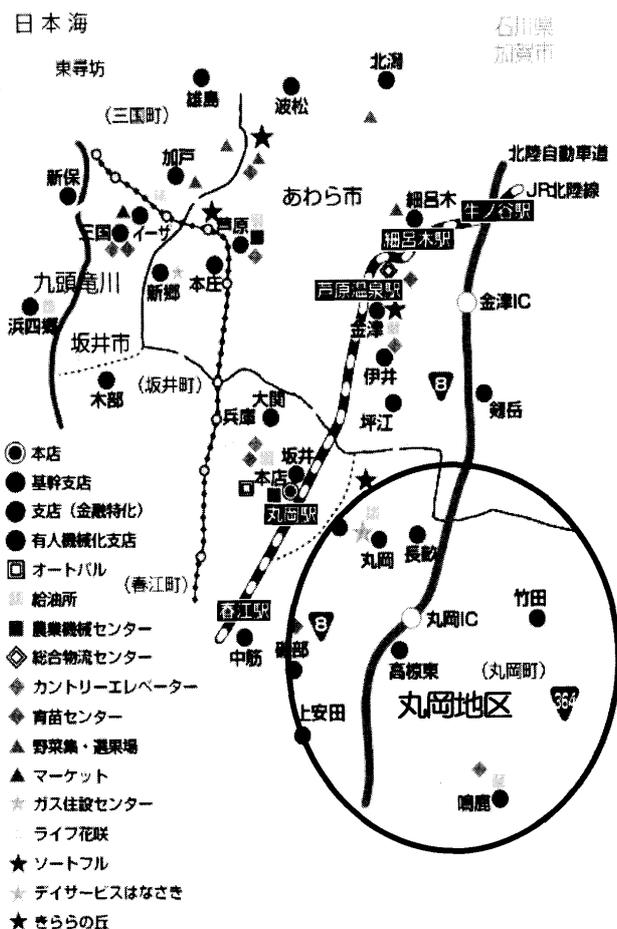
組合員	(正)	7,654人
	(准)	4,053人
	計	11,707人
耕地面積	(水田)	7,250ha
	(畑)	1,600ha
	計	8,850ha
役員	理事	24人
	監事	5人
職員		356人
事業規模	出資金	31億円
	貯金	1,274億円
	貸出金	278億円
	長期共済保有高	6,673億円
	購買取扱高	87億円
	販売取扱高	87億円

3 地域おこしの柱に丸岡ではそばがふさわしい

丸岡在来のそばを地域おこしの柱にしようと決めて丸20年になる。

丸岡の農業は稲作を基本としているが、年々、米価が低下しており、米は生産過剰といわれて生産調整を余儀なくされ、稲作農業の衰退は町の活気を奪っていく。そうした中で、元気な農業を取り戻したいとJA青壮年部のメンバーや中核農家が注目したのがそばだった。

そばは昔から丸岡町の竹田地区や山沿い地区等で栽培されていた。正月をはじめ何か事があるごとに食される伝統的な食材で、食文化の原点だ。



4 ソバの栽培が歓迎されなかった原因

そばは昔からやせた土地で作られてきたことでわかるように、施肥の必要が無く、オオムギやダイズのように手間がかからないという利点がある反面、問題も多い作物だ。自然災害に弱く、水には特に弱い作物で、播種後や収穫前の長雨で腐ったり、台風や寒波の影響で壊滅したりと、天候に大きく左右されやすく、安定した収量が見込めない弱点がある。

現にそば栽培20年間で、異常気象や台風の影響で壊滅的被害を何回も受けた。最近では、平均5,000俵を超える収量を維持しているが、平成10年・14年・16年には大きな被害を受け、ある意味危険が伴う作物だ。しかも、丸岡のそばの実他産地からみると小さいという欠点も持っていた。そのため多くの農家は栽培について消極的だった。

5 町の特徴を出すには在来種が一番

だがJA青壮年部や中核農家はそばにこだわった。農産物で町を活気づけるには「そばしか考えられない」のだ。

ダイズを作付けすると、ある程度所得は見込めるものの連作障害を起こしやすい。ダイズに代わるものとして、丸岡ではそばがふさわしい。オオムギの後作なので農地の高度利用にもつながる。しかし、販売先からは丸岡のそばの粒を大きい品種に変えて欲しいと言われ、他産地のそば品種を試したが、収穫前に落下する、草丈が大きくなり実がつかない等、全く丸岡の気候と風土に合わないことが判った。その時期から在来種を作るしか方法は無いと思い、丸岡では在来種のソバ栽培に取り組み、作り続けた。

平成8年に京都そば店「じん六」店主との大切な出会いがあった。小さい粒がいい味を出していることや、伝来の丸岡のそばは、「香り」「歯ごたえ」「粘り」が特徴で、つ

なぎを入れずにそば粉100%でもつながり、しっかりとした歯ごたえがあるそばが打てることなど、丸岡のそばの長所・短所を指摘されたのだ。

そばの甘皮は明るい緑色をし、粉を引くと淡い緑色の美しいそば粉になる。今までのそば粉のイメージを破る色合い、この粉で打ったそばはうっすらとした緑色で、丸岡地区の特色となっている。

結局、丸岡在来種が丸岡ブランドとして取り扱われ高い評価を受けることになったが、粒は小さいからだめではなく、それが丸岡本来のそばだった。



(京都そば店「じん六」)

6 ソバ栽培の環境づくりに町とJAと協議会が力を注ぐ

そばの10a当り収量は早刈りの影響もあり平均2俵(90kg/10a)である。とても採算が取れるものではないと農家が考えていたソバ栽培に対し、丸岡町とJA、そして水田農業協議会が積極的な支援策を打ち出した。収穫機(コンバイン)や乾燥調整施設の導入、町単独による補助金助成(所得補償)の措置を行い、転作作物のオオムギの後作と位置付けて生産拡大に取り組んだ。

特に、平成元年から始まった出荷奨励は、1俵当たり町5,000円+JA1,000円で、さらに集団化奨励として町5,000円/10aが加わる思い切ったものであった。

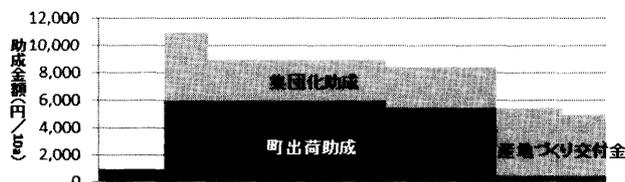
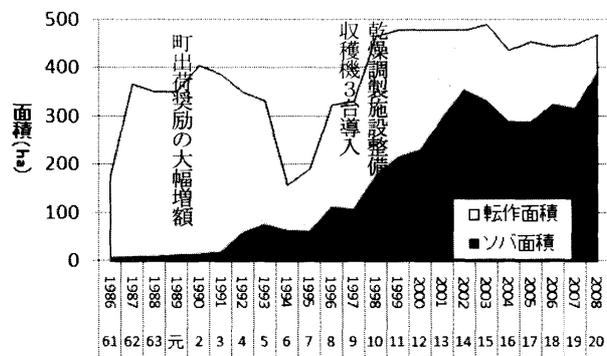
7 地域振興作物としての位置づけ

平成16年度からは「地域水田ビジョン」にソバを地域の作物として位置づけて国の産地づくり交付金も利用することになった。

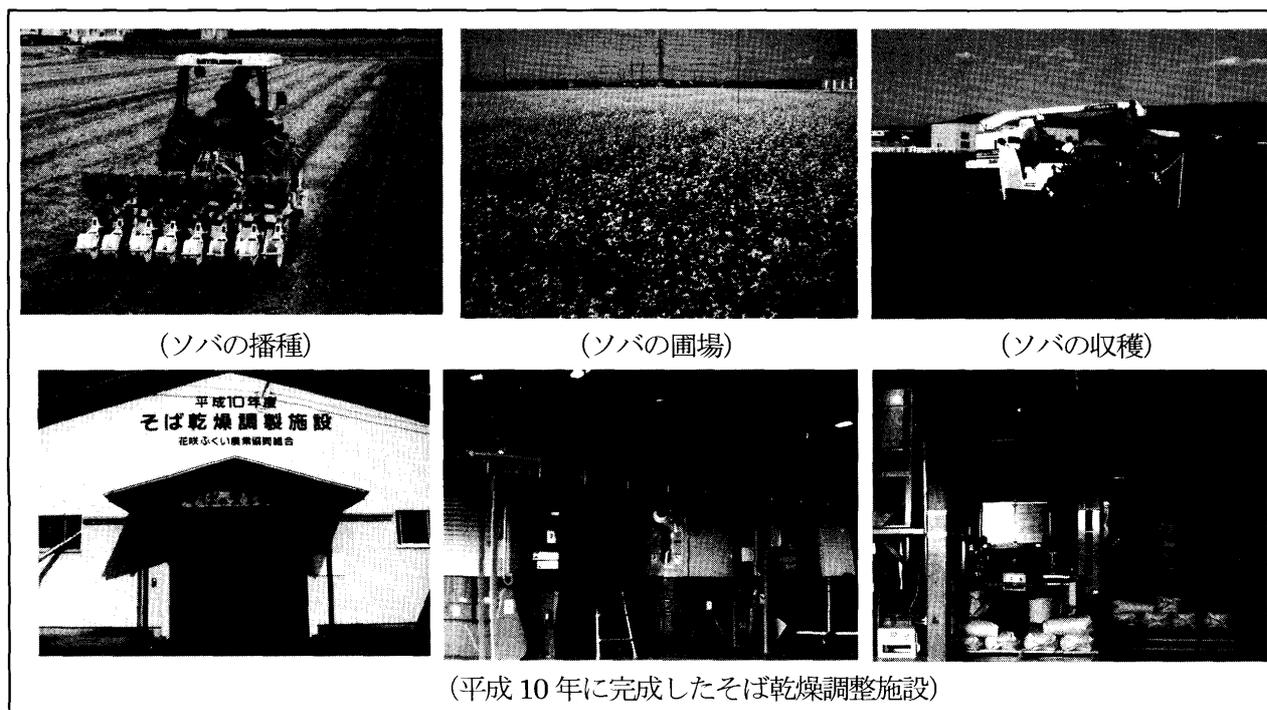
ソバは散播が一般的だが、丸岡町では条播する。播種密度が一定で、粒揃いもよくなる。また湿害対策として、4mごとに1本の排水溝整備など要件を満たした農家には、国の制度を利用して団地化・技術加算として10a当り21,500円を交付し、その翌年には担い手加算8,000円を追加した。

その結果、平成元年に14haの作付けであったソバの栽

培は、平成8年に100ha、平成13年に300ha、平成20年には390haとなり、近年は水田転作面積のほとんどでソバが作付けされ、今までのさまざまな取り組み施策が功を奏してきた。

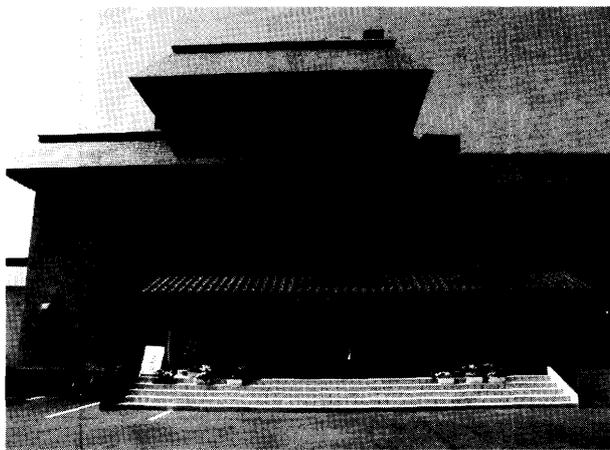


丸岡地区のソバ面積および助成体系の推移



8 自家用を除きすべて直売、全国のそば店で消費されている
 現在、丸岡町のそばは、収穫量の約3割が自家用、約3割が県内、約4割が県外で消費されている。ブランド名を「花咲ふくい・丸岡産そば」として全量をJA花咲ふくいの直接販売方式により、担当のJA職員が全国を走り回って販売ルートを開拓している。

一度でも使った人からは丸岡産ソバは高い評価をいただけている。また、生産現場を見てもらうことで安全・安心感にもつながるので、そば店による収穫前のソバ畑や乾燥調整施設の視察を積極的に展開し信頼関係を深めている。



(H14年に完成した一筆啓上茶屋)



9 人気メニュー「越前おろしそば」で町内のそば振興にも力を入れてきた

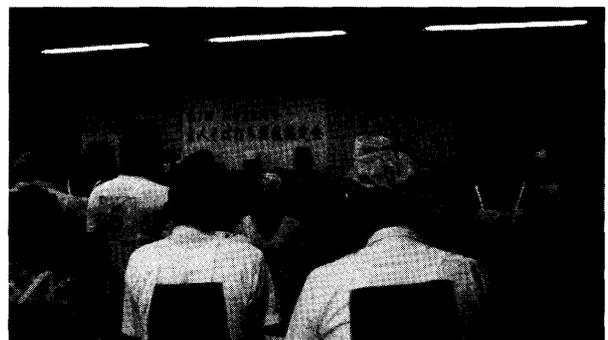
平成10年1月24日に「丸岡そば振興推進大会」を開催し、そば生産者・町・JA関係者・農業改良普及所・町アメンティナー・麺類業者・製粉業者ら250名参加で、「そばの町丸岡」を目指した。

平成10年10月1日に「丸岡そば活性化研究会」の設置に向けた調査を行い、研究検討する組織として平成13年に関係行政・商工・観光・農業・生産者を中心に「丸岡そば振興協議会」を発足し、生産意欲の向上や地区の活性化を目指した。翌14年にはそばの情報発信基地として、丸岡城駐車場前に「一筆啓上茶屋」をオープンし、丸岡城の観光と日本で一番短い手紙で知られる「一筆啓上」と同じく全国的なPR活動とした。茶屋の人気メニューは「おろしそば」で、大根おろしとネギ・かつおぶしが添えられた逸品、丸岡独特のこだわりの味だ。

茶屋では随時そば打ちの講習会も行い、全国各地から参加者も増えている。毎年7月に「素人そば打ち段位認定会」を開催し、これまでに9回を数えた。「新そば祭り」の開催、「福井県そばまつり」「古城祭り」へも参加している。



(H19年農林水産祭「実りのフェスティバル」東京ビックサイト)



(第7回素人そば打ち段位認定会)

JA関係では、元橋本総理が来福した折に青壮年部が手打ちそばを出したり、春は桜祭り、夏は食の祭り、秋は花咲JA祭り、貯金推進の窓口感謝デーなどと、そばを中心としたイベントが目白押し。極めつけは大晦日、朝の薄暗いうちからそば打ちが丸岡の至る所で行われ、親戚、友達が集まり「おろしそば」を食べる、そばの町が板についた素晴らしい町になった。

JA青壮年部では、小学校で稲作体験「どろんこ教室」と

合わせて、そばの種蒔き体験・収穫体験・そば打ち体験なども行いながら次世代へそばの里を意識づけるよう努めている。

これからも、安全安心を心がけながら、地域住民が自慢ができるとともに全国から期待される「丸岡のそば」を作っていきたい。



稲作体験「どろんこ教室」



そばの種まき体験



そばの収穫体験



学校給食でも「どろんこ教室」

JA青壮年部による小学生を対象とした農業体験「どろんこ教室」