

## 普及情報

### 在来種そばを地域の特産物に育成

#### 1 はじめに

温泉町春來集落(58戸)は、過疎化をくい止めた  
いとそばの里づくりによる村おこしに取り組んでい  
る。そば生産組合(59名)が当地の在来種そばを発  
掘することで、そばを町の特産物として、栽培から  
たべ処の開店、加工品販売を展開している。現在、  
春來集落を主体に温泉町の転作田等にそばを5ha  
栽培し、これを原料に、そば料理、加工品づくりを  
行っている。

#### 2 在来種にこだわった原料調達と栽培推進

在来種を「春來そば」と呼んでおり、形は丸味を  
帯び小粒子でも歩留りが良い。また、青味が保持で  
き、色合いがよく味にも優れた品種である。原料の  
良し悪しがそば料理や加工品に直接に響くため、在  
来種を使うことにこだわっている。

そこで、町とそば組合とが話し合い、次のように  
生産の支援を行い、生産量の確保を図っている。

- (1) 種子は春來そば生産組合と農協が斡旋。玄そば  
の買い上げ価格を1kg当たり400円に設定。
- (2) 温泉町の水田転作作物、景観形成作物に指定し、  
種子代と出荷の助成制度を設定。
- (3) 中山間地域等直接支払制度の活用。

このような生産の支援により、春來集落では農会  
組織が世話役になって、栽培推進を図り、生産を担  
っている。2001年は、地元そば3tを確保し利用し  
ている。

#### 3 そば処春來「てっぺん」とそば加工品の創出

春來そばで作ったそば料理を食べさせるそば処春  
來「てっぺん」で、春來そば生産組合の女性グルー  
プ(15人)がそば料理と加工品販売を行っている。  
郷土料理の掘りおこしを試み、料理の専門家から

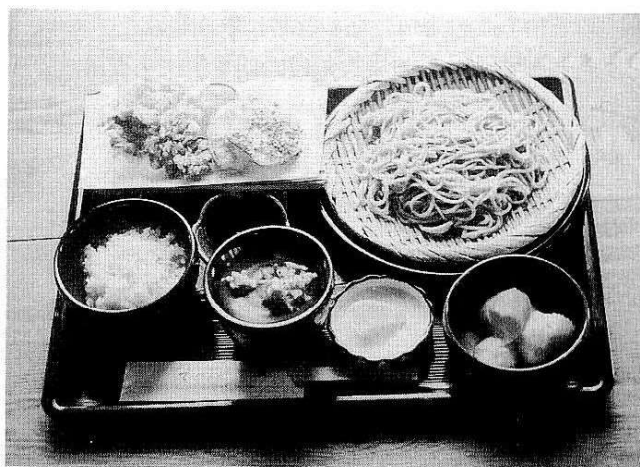
料理の基礎を学んだ。そばはそば粉と水だけで打つ  
つなぎなしの十割そばが看板。お客の顔を見てから  
打ち始め、注文を受けてから湯がいて、茹でたてを  
出し、味、風味を楽しんでもらっている。ザルそば  
に山菜天ぷら、煮物などを添えた田舎風の献立がそ  
ば料理メニューである。

加工品はそば菓子、そばかりんとう、そばクッキ  
ー等で女性グループのアイディアと工夫によって誕  
生させた製品である。観光客に知ってもらうために  
町内の旅館にパンフレットを置いている。これら、  
そば料理とそば加工品等が温泉町の特産として位置  
づけられるようになっている。

#### 4 今後の課題

地元で生産された「増量材を使わないそば粉のみ  
のそば」を守り続けたい。そのためにもそば栽培の  
安定多収技術を確立し、集落の転作物として定着  
させ、また、そば菓子、そばクッキーなどすでに加  
工品として販売しているが、そばにこだわった加工  
品開発をさらに進めたい。

松元けい子(浜坂普及センター)



そば料理の献立