

## 飯山のそばによる元気な地域づくり事業

### 取組に至る背景・事業の目的

飯山市内のそば生産は、多くが遊休荒廃地対策等から始まったため、生産規模が小さく、安定した経営がなされていなかった。

このため、飯山そば振興研究会は、安定したそば生産と地産地消による経済効果の向上を目的として発足し、取り組みを進めてきた。

これまでの活動で安定したそば生産が図られるようになり、そばの製品化とともに豪雪地という特性を活かした雪室熟成そばのブランド化等の高付加価値化を図り、地域の経済効果を高める取り組みを中心に進めた。

### 事業内容

- 6次産業化を推進するための高付加価値化の推進
  - ・ 麺製造から包装、一次保存（冷蔵）までの工程に対応した商品の開発
  - ・ そば粉とつなぎ（中力粉、強力粉）の配合を調整した商品の開発
- 情報発信・PR
  - ・ 飯山そばのブランド構築に向けたロゴマークの作成
  - ・ 「飯山雪室熟成そば」の商標登録
- そばの打ち手育成
  - ・ 毎月1回、年12回開催し、一定の技術を習得した者には修了証を発行
  - ・ 二八そばは6名受講、富倉そばは8名受講



【玄そばの雪室熟成作業】



【そばの打ち手育成講習会】

### 事業効果

- 事業着手から3年目を迎え、地域でのそば栽培が進みコンバインの稼働面積の拡大とともに、乾燥調製検査数量が増加した。

収穫面積                    H30：8.4ha → R2：18.2ha

乾燥調製検査数量        H30：197袋 → R2：716袋

- 「飯山雪室熟成そば」を商標登録するとともに、下高井農林高校そば班とコラボレーションしたことで、飯山市のふるさと納税の返礼品に採用された。
- 製麺や一次保存が可能となるとともに、商品開発が進み、地元そば店への提供に加え、通信販売や直営飲食店「棚田の社ほくずい」の運営も始まり、6次産業化が推進された。
- 二八そばや富倉そばの打ち手を計画的に育成することができた。

### 工夫・苦労した点、課題、今後の取組など

- 当初計画では、製麺して都市部で消費宣伝活動を行い販売につなげる予定だったが、新型コロナウイルス感染拡大の収束に目途が立たなかったため、地産地消を基本とする事業に方向転換した。
- 製麺から飲食、担い手育成までを行う「棚田の社ほくずい」を中心に、飯山そばの振興を図る。
- 雪室熟成商品の開発を進めるとともに、他業種とのコラボレーションによる事業拡大により、運営の安定化を図る。
- 下高井農林高校そば班との連携等による、そばの打ち手育成事業の充実に取り組む。

#### 【選定のポイント】

飯山そばの振興に向けて、そばの収穫、製麺を手掛け「飯山雪室熟成そば」としてブランド化につなげるとともに、下高井農林高校そば班と連携した担い手育成等にも力を入れている。新たに、「棚田の社ほくずい」を開店し、販売も手掛けるなど、継続的な事業の実施や地域活性化につながる活動として期待される。

団体名 一般社団法人飯山そば振興研究会 連絡先 0269-62-3111 （飯山市役所経済部農林課内）	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="padding: 2px;">事業タイプ</td> <td style="padding: 2px;">ソフト・ハード事業</td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;">事業費</td> <td style="padding: 2px;">5,020,186円</td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;">支援金額</td> <td style="padding: 2px;">3,776,000円</td> </tr> </table>	事業タイプ	ソフト・ハード事業	事業費	5,020,186円	支援金額	3,776,000円
事業タイプ	ソフト・ハード事業						
事業費	5,020,186円						
支援金額	3,776,000円						