

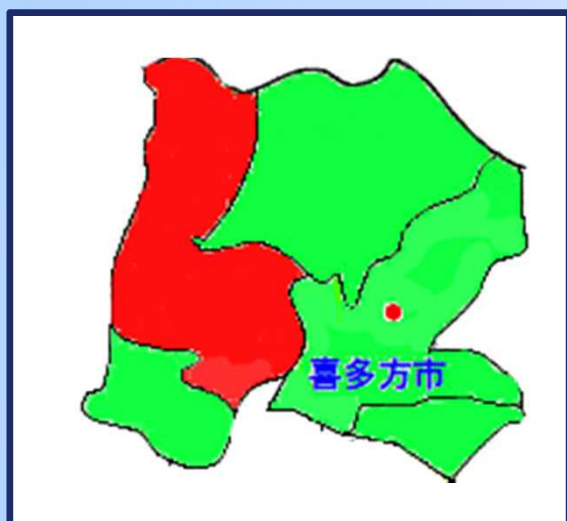


平成25年度過疎地域自立活性化優良事例表彰

「そば」で繋いだまちづくり

会津山都そば協会(福島県喜多方市)

○喜多方市山都町の位置



「そば」で繋いだまちづくり～会津山都そば協会～

◆ 喜^き多^た方^か市^たについて

福島県の北西部、会津盆地の北部に位置し、平成18年1月4日に旧喜^き多^た方^か市^た、熱^{あつし}塩^{おかのう}加^し納^{おかわ}村^{やまと}、塩^し川^{おかわ}町^{やまと}、山^{やまと}都^{たかさと}町^{たかさと}、高^{たかさと}郷^{たかさと}村^{たかさと}が合併し、現在の喜^き多^た方^か市^たとなる。

主幹産業は農業で、「喜^き多^た方^かラ^らー^めン^ん」「山^{やまと}都^{たかさと}そ^そば^ば」のほか、「蔵^{くら}の^のま^まち^ち」「太^{たい}極^{ごく}拳^{けん}の^のま^まち^ち」としても全国的に知られ、毎年180万人の観^{くわん}光^{くわう}客^{きゃく}が訪^{ほう}れ^るる^る観^{くわん}光^{くわう}都^と市^しでもある。

【参考データ】

人	口	51,784人（平成25年8月末現在）
面	積	554.67Km ²

◆ 喜^き多^た方^か市^た山^{やまと}都^{たかさと}町^{たかさと}について

福島・山形・新潟の3県にまたがり、世界でも稀な多雪山地で古くから周辺一円の信仰を集めてきた霊峰”飯^い豊^い山^{でさん}”の裾野にある。

昭和30年代には8,000人を超えていた人口も、過疎化の進行により、3,574人まで減少。

1. 蕎麦の里づくり ～プロローグ～



昭和50年代後半・・・

過疎化が進展していくなかで、町全体として誇れるものづくりが検討された。

○古くから信仰の山として崇められた飯豊山

○県道工事で訪れる関係者に振る舞われ、口伝てに広まっていったが、常設店が無く「**幻の蕎麦**」と言われていた「みやこ宮古の蕎麦」



※「宮古そば」の特徴

- ・透明感のある白
- ・そば粉100%（つなぎは使わない）

◆山都町商工会

「むらおこし事業」として「蕎麦」に着目！

1集落（宮古地区）で作られていた蕎麦を町全体の誇れるものとして売り出そう！

2. 蕎麦の里づくり ～むらおこし事業の実践①～

◆商工会の取り組み

昭和59年、「むらおこし事業」として、そば大学・新そばまつりを開催。



商業、農業、観光等、産業間の波及効果を目指す！

2. 蕎麦の里づくり

～むらおこし事業の実践②～

- 昭和63年 そば常設店(2店舗)の開店。そば栽培面積の拡大・集団化
- 平成 2年 そば常設店(1店舗)の開店
- 平成 4年 そば資料館建設
- 平成 5年 ふれあい館・ふるさと館建設
- 平成 6年 そば常設店(1店舗)の開店。飯豊とそばの里センターオープン
- 平成 7年 そば乾燥調整加工施設稼動。

3. 蕎麦の里づくり

～商工会から会津山都そば協会へ①～

平成7年度

商工会主導から、町全体で「そば」を活用した地域振興をさらに図るため、そば店、関連業者、農家、愛好者をメンバーとした「会津山都そば協会」を設立！



- ◆各種そばまつりの開催・主催
- ◆知識・技術の習得と向上
- ◆加工品の開発
- ◆人材育成

3. 蕎麦の里づくり

～商工会から会津山都そば協会へ②～

「会津山都そば協会」を中心とした取組の成果

○全国有数のそば処としてのブランドを確立

○そば作付面積 44ha→**106ha**

○農家蕎麦店 12店舗→**26店舗**

○観光客 35,000人→**119,000人**

○そば焼酎、そばスイーツなど加工品の開発

○人材育成(多数の有段者輩出・そば店へ就職する高校生)

4. 蕎麦の里づくり

～行政によるバックアップ～

昭和63年 「山都物産の里づくり事業」で「山都在来種」
の保護・栽培面積の拡大を図る

平成2年 汎用コンバイン導入で刈取りの省力化等の
条件整備

平成6年 「飯豊とそばの里センター」オープン
・第1回日本新そば祭りin会津の開催

平成7年 「そば乾燥調整加工施設」稼動

平成8年 「そば伝承館」オープン

平成12年 「農林水産物集出荷貯蔵施設(雪室)」竣工



町全体が“誇れるもの”づくりを行政も支援！



毎年、2m近くまで達する豊富な雪を活用した”雪室”

温度(約5℃)と湿度(約70%)を一定に保つことで、そばの変質を抑え、年間を通して収穫期に近い味を提供しています。





こんなところにも”そば”へのこだわりが！

「そば」で繋いだまちづくり～会津山都そば協会～

5. 蕎麦の里づくり ～さらなる高みを目指して～

◆日々の技術研鑽

会員の技術・知識の習得、向上を図る拠点として、平成19年に「蕎道館(きょうどうかん)」を独自に整備。

◆女性の活躍の場

蕎道館で技術習得した商工会女性部が中心となり、町中心部への誘客として「かあちゃんたちの蕎麦まつり」を開始。

◆後継者への技術伝承

地元「県立耶麻(やま)農業高等学校」の校外授業として、生徒に蕎麦打ちを指導。

◆新たな商品開発

喜多方ラーメン、山都そばに続く”第三の麺”として、「飯豊うむどん」を開発。

かあちゃん達も頑張ります！



地元産小麦「ゆきちから」を使った第三の麺”うむどん”



「そば」で繋いだまちづくり～会津山都そば協会～

～これからの山都そばを担う若い力～



「そば」で繋いだまちづくり～会津山都そば協会～



ご清聴ありがとうございました。
今年で第30回を迎える”やまと新そばまつり”へ
ぜひ、お越しください！！

「そば」で繋いだまちづくり～会津山都そば協会～