豊後高田市におけるソバの作期拡大と地域活性化

大分県豊後高田市農林振興課 西原 幹雄

1. ソバ導入の契機

豊後高田市は、大分県北東部、国東半島の西側に位置する。海岸部は宇佐平野から続く平坦地および江戸時代後期の旧干拓地ならびに国営干拓地が広がり、背後地は国東半島の中央に位置する両子山より放射状に山地が走り、この谷間に農地や宅地が存在する。総面積206.6km²、人口24,795人である。農業は、海岸部の干拓地と背後地の中山間地域に大きく二分され、干拓地では白ネギを中心とした大規模農業が展開されている。背後地は、水稲を始めコムギ、ダイズ、ソバ等が作付けされている。

ソバ導入の契機は、平成14年に遡る。当時、市では水田農業ビジョンとして、集落営農および集団転作を推進し、主にコムギとダイズを作付けていた。しかし、本市の水田は粘土質の土壌が多いため湿害が発生しやすく、とくに大豆を播く7月中旬は梅雨末期の降雨でなかなか播種できず、大幅に作業が遅れることもしばしばであった。このため収量も目標300kg/10 a の半分に満たない圃場が多く、大半の農家が作物収入のみでは経費を捻出できない状況であった。高齢化が進む農家にとっては、高温下の中耕培土や病害虫防除は重労働でもあった。このようななか、農家からダイズ

に代わる新たな作物としてソバを作りたいとの打診があった。

同時期、市では、地元 商店街の活性化対策とし て取り組んだ「昭和の町」 が脚光を浴び、犬猫しか 歩かないと称され、いわ ゆる「シャッター通り」 であった商店街に多くの 観光客が訪れるように



豊後高田昭和の町

なった。また本市は、かつて山岳仏教文化「六郷満山文化」が栄えたところで、多くの寺院や磨崖仏が点在する「仏の里」として観光振興してきた。商工観光サイドでも、従来の観光資源である「仏の里」と新しい観光地「昭和の町」に合う食材として「そば」を検討していたところだった。

ソバは、①県内に大産地がなく、主要品目ではないため適地かどうか判断しにくい、②コムギ・ダイズと異なり、農協出荷がなく独自の販売ルートの確保が必要という課題があったが①コムギ・ダイズ栽培の農機具がそのまま使用でき、新たな投資が必要ないことや、②ソバの白い花の広がる景色が「仏の里」や「昭和の町」のイメージに合

(そば生産組合の経営理念)

- ・加入は各地区の集落営農組織等で、そば栽培面積1 ha 以上を基本とする
- ・従来の生産→出荷の農業から脱却し、生産・加工・流通を基本に6次産業化を図る
- ・昭和の町や地元の愛用店と連携し、地産地消を推進する

- ・そばの持つ多面的機能 [食べる・観る (そばの花)・体験する (そば打ち)] を活用した都市住民 との交流を積極的に推進し、農業と観光が調和した産地づくりを図る
- ・豊後高田産そばを広く PR するため、花が満開の時期に「豊後高田そば祭」を開催する

うという利点も考えられたため、市としては、これらのメリットを重視し、生産はもちろん PR や流通等、全面的にバックアップして産地化することを目指し、平成15年3月3日に「豊後高田そば生産組合」を発足させた。

発足にあたり、ソバによる「ムラおこし」は全 国各地で行われているが、成功するのは容易では ないと判断したため、当初より個人栽培を認めず (市としては一切支援をしない)、別記のような基 本理念により取り組みを開始した。

2. 農家の期待と前途多難な滑り出し

かなり高いハードルを設定したので、参画する 営農組織は少ないだろうと思っていたが、初年度 より10組織が加入し、作付け面積は43haとなり、 県内一の産地となった。裏を返せば、本市の気候 及び土壌条件でのダイズ栽培に限界を感じていた 農家が多数存在し、ソバに高い期待を寄せていと いうことだろう。

市も全面バックアップするといったものの、栽 培のノウハウもなければ販売先も全くない状況で あった。何とか、種子は県内で確保できたが、大 分県自体「ソバ」が奨励作物ではなかったため、 確立された栽培マニュアルもなく、農家も栽培経 験者が皆無の状態であった。こうしたなかで、手 探りの状態で秋ソバから本格的な作付けを開始 し、収穫時期を迎え収穫・乾燥調整し20トンの製 品(玄そば)が完成した。単収50kg程度でまずま ずの出来であったが、問題は品質である。幸い、 販売先については、県内の手打ちそば屋に本市特 産の「ぶんご合鴨」を出荷していた縁により確保 していたが、いざ出荷すると「今まで扱ったなか で最低のソバ」と酷評であった。それもそのはず である。品種もわからなければ、収穫時期や乾燥 や調整方法等全くノウハウがなく、コメと同じよ うにすれば何とかななるだろうぐらいの安易な考 えしかなく、当然できたものは、刈り遅れで、選 別が悪く、過乾燥で風味も何もない「ソバ」だっ たのである。こういった「ソバ」でも何とか購入 して頂き、取り組み初年度は乗り切ったわけであ るが、次年度、更なる追い打ちが待っていた。度 重なる台風の襲来である。本市の秋ソバは、作期 が8月下旬~11月中旬である。この年(平成16年)は、この間に、台風が3回襲来し、生産者はその都度、再播種しした(3度)ものの、ソバは壊滅状態で41haの栽培面積に対し、700kgの収穫しかなかった。当然、来年播種する種子もない状況であったため、赤字はもちろん次年度以降、ソバ栽培をやめる農家が多発することも危惧された。生産組合の運営会議のなかで、役員から「県内一の産地となって二年でやめたらイイ笑いものになる。歯を食いしばってもう一年頑張ろうじゃないか」という発言があり、もう一度一致団結してソバ栽培を行うこととなり、市も次年度播種する種子の購入費を予算計上しバックアップした。

3. 市町村合併における波及(ソバを中心とした 集落営農組織の設立)

本市は、平成17年3月31日に近隣の2町と合併 し、新豊後高田市となった。前述のように旧豊後 高田市では、水田農業において、認定農業者の育 成と併せて集落営農の推進に重点をおいていた。 具体的には、地区内に大規模農家が存在する場合 は、まず当該農家の経営を第一に考え、残った農 地を集落営農組織で管理することを基本に、地域 の実情に併せて組み立てている。推進にあたって は、県、JA、市でプロジェクトチームを結成し、 特に市においては地区担当を設け、課内全員で推 進にあたっている。こういった取り組み(集落営 農)は、当時、合併した2町では少なく、また、 ソバの作付けがほとんどなかったため、コムギ・ ダイズを中心とした組み立てでは、なかなか進ま ない状況であった。そこで、ソバを足がかりとし て、集落営農を推進し、新規に8つの集落営農組 織が誕生した。現在では、市内に25の集落営農組 織があるが、そのうちソバを経営に加えている組 織は20組織であり、欠かすことのできない作目と なっている。

4. 春まきソバの取り組み

本市のソバ栽培は秋まきが中心であったが、前述のように台風や長雨等により収量が安定しなかった。そこで、平成17年より、北海道の夏ソバ品種である「キタワセソバ」を用いて、3月中旬

~4月上旬に播種する春まき栽培を開始した。

しかし当時は、製粉会社や手打ちそば店など実 需者の中には夏ソバは「美味しくない」という風 評があり、春まき栽培の概念もなく(通常の夏ソ バとして取り扱われていた)取引先の確保に苦慮 した。また、春まき栽培は収穫時期が梅雨と重る と穂発芽することもあった。これらに対し、高品 質のソバを生産することで風評を払拭することに 努めるとともに、梅雨期でも収穫できる難穂発芽 性の品種が求められた。

このような状況の中、(独) 九州沖縄農業研究センターが春まきソバ用品種として「春のいぶき」を育成したとの情報を得て、試験栽培を踏まえ平成21年度よりこれを本格導入した。

5. 戸別所得補償制度を活用した面積拡大

本市のソバ栽培は、約8割が水田転作である。このため、出芽期に降雨が続くと湿害が発生し、大幅な収量減となっていた。そこで、市では畑作での栽培を奨励し、単独助成として出来高収量あたり50円/kgを補助してきた(H18~21)。また、「豊後高田そば」の顔である「春まきソバ」については、田畑を問わず推進してきた。しかし、思うように面積は伸びなかった。これには、二つの大きな課題があった。

一つ目は国の助成制度である。上記のように作付けの約8割が水田転作のため、一昨年(H21)までの助成制度では、転作扱いの圃場しか助成されず、水稲の前作は対象とならなかった。また、二毛作した場合の助成についても、同一作物では対象とならなかった。このため、農家が仮に春ソバを栽培したくても、助成制度を考慮するとコムギ等の他作物を優先する状況であった。

二つ目は水稲の早植えである。本市を含む国東

第1表 豊後高田市におけるソバ作付面積(a)

	H14	H15	H16	H17	H18	H19	H20	H21	H22
春まきソバ	0	35	48	155	236	328	340	445	689
秋まきソバ	0	388	407	539	638	823	940	867	997
計	0	423	455	694	874	1,151	1,280	1,312	1,686

注:H15,16は、春まきソバではなく、夏ソバとして栽培した

半島地域は、長年、干ばつに悩まされてきた。このため、田植え時期になると我先にと水取り合戦となり、本来の適期である6月下旬を待たず、5月末~6月上旬に田植えが完了している地区が多く見受けられた。ソバは過湿を嫌うので、隣接する圃場に水を通されれば大幅な減収となることがある。

この二つの課題が解決しないかぎり春まきソバの面積拡大は困難と思っていたところに、転機が訪れた。戸別所得補償制度の導入と温暖化である。周知のように、戸別所得補償制度により転作という概念がなくなり、すべての作付けに対し助成されることとなった。また、温暖化により、本市水稲の主品種である「ヒノヒカリ」は早植すると乳白米が発生しやすく、検査等級が下がることを農家一人一人が認識して遅植えをするようになった。

更に畑作については、戸別所得補償制度が水田において実験的に始まったことを受け、次年度以降は畑作にも波及すると予想し、数量助成を廃止し、新たに単独助成として15,000円/10aを予算化した。

こうして春まきソバは、水稲の前作や畑作を中心に作付けが進み、昨年(H22)は爆発的に増加した。

6. 豊後高田そばによる6次産業化

ところで、本市のソバ振興で欠かせないことが ある。それは、豊後高田そば(農業)の6次産業 化である。

基本理念にもあるように、設立当初より組合員は、生産はもちろん加工・販売までを念頭に取り組んできた。これは、ソバは単収が低く玄ソバで販売しても収益性に乏しい作物のため、付加価値

を高めることは必須と考えていた。そこで、まず第一として、乾麺の加工に取り組んだ。とはいっても、製麺工場を建設するわけではなく、原料供給による委託加工であり、販売においては確実な販路確保と産地PRを加味し、郵便局とタイアップし



(毎年5月の連休に行われる「豊後高田そば祭」の様子)

た「ゆうパック(九州版)」での商品作りを行った。 価格をギリギリまで下げ、薄利多売の販売戦略で 着実に実績を重ねていき、この結果、現在では「ゆ うパック」の人気商品として定着。2ヶ月間の期 間限定商品ではあるが、多い年では五千箱の取引 量となった。

加工・販売の取り組みが確立し安定した平成20年に組織強化を図るため、生産者出資により「豊後高田そば株式会社」を設立し、現在では、3名の新たな雇用の場の創出につながっている。

7. 産地化と他産業への波及

本市は、もともとソバ産地ではないため、「年越しそば」ぐらいしか、そばを食べる習慣もなかった。そこに突然「県内一のソバ産地です」といっても、県民はもちろん市民でさえ認識してもらえるはずもない。また、県内に「そば屋」もほとんどなかったので、本格的な「手打ちそば」を食べたことすらなかった。そこで、本市ではそば文化普及のため、二つの取り組みを当初より行ってきた。「そば祭」と「そば打ち講習会」の開催である。

そば祭は、全国各地で行われていたが調べてみると、ほとんどが収穫後に行われるいわゆる「新そばまつり(収穫祭)」であった。差別化を図るため、ソバの花が一面に咲けば立派な観光資源として成り立つと考え、開花期に「そば祭」を開催することとした。開催にあたっては、単なるそばを食べるイベントではなく、老若男女が楽しめる催しやアイディアを農家が出し合い毎年、少しずつ改善している。平成19年度からは、春まきソバの開花期に移行し、「日本一早いそば祭」として5月の連休に開催している。

そば打ち講習会は、設立時、市民の大半が「手

打ちそば」を食べたことがなく、そばを打てる市民は皆無に等しい状況だったので、生産者が独学でそば打ちを学び、そば文化の普及に努めた。こうした取り組みにより、少しずつ「豊後高田=そば」が浸透してきたが、肝心な「手打ちそば屋」がなかった。そこで、平成17年から3年間厚労省の地域提案型雇用創出促進事業の認定を受け、そば打ち職人養成講座を開講した。3年間で延べ60名が受講し、平成18年7月には第1号店が誕生。現在では、9店舗が豊後高田産ソバを提供する「手打ちそば屋」となり、本市にとって欠かすことのできない「グルメ」となった。

更に、本年度から「そば打ち名人」として名高 い翁達磨の高橋邦弘氏を招聘し、2回目の「そば 打ち職人養成講座」を現在開講している。

「石の上にも三年」という諺があるが、まさしく 豊後高田そばの取り組みは、最初の三年間の我慢 と努力が大きかったと思う。特に2年目は、農家 に大きな損害を与え、心が折れかけたと思われる。 そういった状況のなかでも、行政を信じ、官民一 体となり取り組んだことにより、今日があると思 う。今後も、更に連携を強め春まきソバを中心に 日本有数のソバ産地になることを目指し邁進した い。

