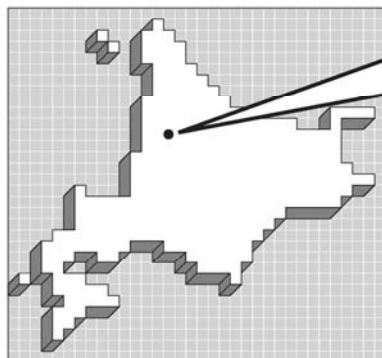


連載 わがマチの自慢 No.16



幌加内町

「日本一のソバ産地」から
「日本一のそばの里」へ



「実りの秋」（第11回ほろかないフォトコンテスト入選作品）

幌加内町は、上川管内の西部、旭川市の北に位置しており、東西約二四km、南北六三kmと南北に細長い町である。町の北側

には日本最大の人造湖で絶滅危惧種のイトウが生息し冬はワカサギ釣りで楽しめる「朱鞠内湖」があり、その神秘的なたたずまいは町内最大の観光資源となっている。湖の東側に隣接する母子里地区は、気象庁の公式日本最寒気温を上回るマイナス四一・二℃を記録した道内屈指の厳寒多雪のまちである。

町では昭和四〇年代の水田生産調整をきっかけにそばの作付けが始まり、地域の気象条件に適した作物として作付けが拡大、昭和五五年以降は作付面積・収穫量とも日本一の産地となっている。町では最大の地域資源であるそばを核にした農業振興、地域振興

に取り組んでいる。

「そば」を核に据えた
まちづくり

幌加内町役場の組織機構には「そば振興係」がある。農業を所管する産業課にはなく、地域振興室に設けられている。

『「交流を促進し、にぎわいと活力にあふれたまち」をめざすため、作付面積・生産量ともに日本一のソバを活用し、「そば」をけん引役としたまちづくりをすすめる』ことを基本理念とした「幌加内町そば振興計画」を平成二六年三月に策定した。幌加内産そばを愛する地元や道内外の

ファンの期待に応えるため、作物としてのソバの生産振興だけでなく地域産業の活性化や雇用機会の確保をめざすものであり、幌加内町が誇る日

表1 幌加内町産そばの位置付け (平成28年産)

区分	単位	幌加内町 (A)	北海道 (B)		全国 (C)	
				A/B %		A/C %
作付面積	ha	3,440	21,500	16.0	60,600	5.7
収穫量	t	2,550	12,100	21.1	28,800	8.9

資料：農林水産省「特定作物統計調査」

本一のソバを中心とした町の活性化に向けて、行政のみならず地域が一丸となって取組みを進めていくため拠り所となる計画である。

本計画ではソバの生産から加工、そば製品の販売促進、認知度の向上、そばを活かした観光振興などの取組みの現状や課題を整理した上で、前述の基本理念のもと、理念を実現するための具体的な方策、計画推進の工程表や推進体制が示されている。

そば生産の歴史

米の減反対策として始まったそば栽培であるが、厳しい気象条件のもとで他の転作

物になかなか良い成果が出ない中、幌加内産のそばはおいしいとの評価を受けていた。ただ、道内のそば栽培については、地力が奪われる、収益性が低いなど生産者の評価は

高くなく、いわゆる捨て作りの傾向が強かった。そこで、昭和六十一年に「幌加内農協そば部会」を立ち上げて本格的にそばの生産振興に取り組み、いち早くそばの安定生産や品質の向上に向けて生産体系を築き上げていった。

部会では、そばは特に湿害に弱いことから、暗渠排水の整備など排水対策を徹底するとともに、連作障害を防ぐと間作緑肥の導入による輪作体系の確立や堆肥の投入など

による土づくりを進めた。また、収穫から乾燥調製・出荷までの一元的な体制を整備するなど高品質・安定生産に向けた取組みを組織的に進めてきた。

玄そばの販売ばかりでなく、付加価値を高めようと製粉や



そば乾燥調製施設

表2 幌加内町内のそば関連事業者等

区 分	項 目	数	資 料
そば生産	そば栽培（作付）経営体数（販売目的）	123経営体	2015農林業 センサス
	参考：全経営体数	130経営体	
	そば作付面積（販売目的）	3,082ha	
	1経営体当たり平均作付面積	25ha	
製粉	製粉事業所数	8カ所	幌加内町そば 振興計画 (季節営業含む)
乾麺製造・販売	乾麺製造・販売事業所数	4カ所	
そば提供	そば提供店数	10カ所	

製麺にも取り組み、町内外に販売するようになった。この加工の取組みは、平成元年に町が農産加工総合研究センター（現在は「農産加工センター」）を整備し本格的にスタートした。かつて町内には、本格的なそば屋がなかったが、製粉や製麺加工が本格化する中で、手打ちそばを提供する店も増えていった。町民の間には、そば打ち愛好会やそば料理サークルなども誕生し暮らしの中にもそばが浸透していった。

平成六年からそばで地域振興を図ろうと北海道初の「そば祭り」を政和地区で開催、平成九年からは会場を役場周辺に移し「新そば祭り」とした。平成一五年には、節目となる一〇回目の開催を記念して「世界そばフェスタ幌加内」を開催し、世界のそば料理の紹介や国内各地のそば料理をふるまうなど町内外との交流を深めてきた。こうして新そば祭りは国内最大級の「そば祭り」イベントに成長していった。

こうした取組みが評価され、平成一五年度には日本農業賞集団の部で大賞を受賞、翌一六年度には、農林水産省第四三回農林水産祭りで内閣総理大臣賞を受賞するに至った。

近年も、そばの一層の品質向上を図るため、平成二五年には、そば殻処理に悩む販売先からの要望に応え、殻をむいたむき実で出荷する「そばの実工房」を整備、年間一五〇tの出荷を見込んでいる。

また、翌二六年には、豊富な雪を活用した低温農業倉庫「雪乃御殿」を整備、約四万俵のそばが保管でき、年間を通して高品質なそばの供給が可能になるなど、そばの品質





貯蔵施設「雪乃御殿」

向上に向けた取組みは続いている。

こうしたそばの主要な施設は町が事業主体となって整備し、農協等が管理運営に当たっている。

**新品種「ほろみのり」を
生み出した
町農業技術センター**

平成一六年にそば新品種「ほろみのり」が登録された。この品種は幌加内町農業技術センターが育成した品種である（品種登録者は幌加内町）。「ほろみのり」は町内の主要品種である「キタワセソバ」の中から見つかった短茎の変異個体を固定した品種である。「キタワセソバ」に比べて背丈が低く風などで倒れにくい。花が咲く時期が早く、一斉に咲き、実をつけるため収穫に適した実のみを収穫でき、品質のムラも少なくなる。食味

はキタワセソバに比べ甘みが強く、クセがないと評価されている。

平成一八年産から本格的に栽培されており、一〇〇haほど作付けされている。早播きして早く収穫できるので、九月上旬の「新そば祭り」に提供される。町内には「ほろみのり」にこだわるそば店もある。粒が小さいのが欠点だそうだが将来とも現在の面積程度の作付けを見込んでいる。

技術センターでは一・一haのほ場で、「ほろみのり」の種子増殖のほか、そば品種「キタミツキ」や「キタワセソバ」、「ほろみのり」の比較試験や種時期に応じた施肥試験、新規作物として小麦や

菜種の生育試験、土壌分析などの業務を行っている。所長と事務局長は産業課の職員が兼務しており、次長以下臨時雇用の研究員四名と作業員二名の体制で、農協や普及センターとも連携しながら、そば生産の技術的支援を担っている。

**そばの授業で地域の
活性化に貢献する
町立幌加内高校**

幌加内そばの振興に幌加内高校が果たしている役割はとても大きい。

幌加内高校は、昭和二九年に農業後継者の育成と地域の教育の充実をめざして創立さ



高校の外観



新そば祭りにおける幌加内高校ブース

れた昼間定時制、農業科一問口の高校である。ほとんどの生徒は旭川市や札幌市など町外から入学している。日本一の「そば」を活用したユニークな教育活動で知られ、平成一四年度から全国で唯一「そば」を必修科目とし、そばの

栽培から加工、製造、調理、販売、店舗運営まで実践的な学習をしている。

全生徒が素人そば打ち段位制度の初段以上を取得することを目標に日々そば打ち練習に取り組んでいる。昨年八月二二日に、「第七回全国高校

生そば打ち選手権大会」が東京の浅草で開催されたが、幌加内高校は個人戦・団体戦ともに優勝した。特に、団体戦は過去最多の三〇校が出場し、実力が伯仲する中、審査員からも高い評価を得たという。幌加内高校が個人と団体の両

部門を制覇したのは、

第一回と第三回に続き三度目である。

昨年度から六次産業化教育の一環として、ヤフー(株)が提供する「デジタル人材育成プログラム」を実施している。マーケティングの知識やインターネットでの集客・販売方法、販

売商品の選定やコンセプトの基本設計などをヤフーの社員から学び、同校で加工したそば粉や麺、そばを使った菓子などを販売するネットショップサイトを期間限定で開設するなどインターネットショッピングの仕組みを実践的に学んでいる。

このほか、生徒自身が運営する幌高製麺、そば処幌高、幌高青果店、ベーカリー幌高、カフェ幌高、幌高広告社の六つの店舗からなる「幌高商店会」は、年に数度販売セールを開催している。六次産業化学習の実践の場であり、町外出身者が多い生徒たちにとって町の人達との貴重な交流の場ともなっている。

こうした幌加内高校の取組みは、「わが村は美しく・北海道」運動第八回コンクール（平成二八―二九年度）において、「そば」の学びを通じた「人づくり」と「地域づくり」に特徴があり、地域を担う人材育成のモデルになる活動として高い評価を受け、見事大賞に輝いた。

**アンテナショップの
出展で幌加内そばの
知名度アップを**

北海道は平成二六年度にそばの振興に役立てようと「北海道のそば」に関するアンケート調査を実施している。それによると、「蕎麦の産地

として思い浮かぶ地名（複数回答可）として、道内在住者の回答では、幌加内がトップの六五％で、次いで新得が五〇％程度であった。ところが道外在住者の回答では、長野が五〇％であるのに対して、



新そば祭り

北海道は二五％で信州という回答とほぼ同程度であった。幌加内はわずか二％。都道府県別のそばの収穫量（平成二八年産）は、北海道の約一万一二千tに対して長野は約二千tで六倍もの開きがある。

北海道はそばの新興産地とはいえ、生産のウエイトから見るとまだまだ知名度が低い。ましてや

浅草のアンテナショップ



道内産地の地名になるとほとんど知られていないのが実情だ。「幌加内新そば祭り」も昨年で二四回目を数え、近年五万人を超える来場者があり、道内には産地としての知名度は向上してきたが、首都圏など本州ではまだまだ知られていない。

そこで幌加内町では、首都圏における町やそばの知名度を向上しようと、昨年四月から東京浅草の商業施設「まるごとにつぼん」にアンテナショップを出展している。そば粉や麺、そばの実など関連

商品の販売を行っているほか、ブース中央のスクリーンに町内の風景をスライドショーで写したり、観光パンフレットを置いたりして町のPRに努めている。

そばを使った 特産品の開発

町では新たな特産品を開発しようと、一昨年、幌加内そばのPRや助言を受けるために任命している「幌加内そばの里大使」であるミュージシャンの上杉周大氏に味の面などで監修をお願いしてカップ麺を試作した。町民に配布して意見を聞いたところ好評であったことから、今年度は



カップそば

製品化にこぎつけた。

同時に上杉氏は幌加内町の応援ソング「ソウルソッパッ!」も作詞・作曲した。町のPRに役立てようと役場の若手職員有志はこれをCD化し販売している。八月には浅草のアンテナショップで、上杉大使も参加して販売促進のイベントを行ったほか、町内でも販売を始めている。町では、町内で製造されているそば粉や麺が売れているうち

に、新しい特産品作りに向けた機運を高めたいとしている。

幌加内そばのおもてなし

「厳寒さらし蕎麦」は町内でしか味わうことのできないそばである。厳寒期の二月に、町内の清流に二週間玄そばを晒し、その後乾燥調整して六月に限定商品として町内の手打ち蕎麦店経営研究会加盟の三店舗で提供している。品種は幌加内産の「ほろみのり」である。江戸時代に献上蕎麦として編み出された「寒さらし」という保存法を幌加内に合うように再現したものだといふ。厳寒期に清流にさらすことでアクを抜き、品質を維

持する保存方法で通常のそばより甘みが増すという。取り組み始めて一〇年になる。

また、幌加内町そば振興計画推進協議会では、平成二八年度から毎年七月三一日を「幌加内そばの日」とし、そばの注文時に使える店別の三〇〇円助成券の配布や無料のそば打ち体験などで盛り上げている。

七月中旬から八月上旬のそばの開花時期には、四カ所のビューポイントを設けて訪れた人に「白い絨毯のような景色」を楽しんでもらっている。こうした取組みで、「新そば祭り」のほかにも幌加内そばを堪能できる機会を増やし、多くの人に幌加内に通っても

らい、町内の活性化につなげる考えた。

旭川直通バス

「ほろみん号」の運行

幌加内では、平成七年にJR深名線が廃止され、その代替としてJRバス「深名線」が運行している。現在、深川との間は七往復、名寄との間は四往復ある。平成二二年に道の支庁再編により、幌加内町は空知管内から上川管内に移行した。振興局所在地の旭川市には、深川までバスで行き、深川からはJRに乗り換えて向かう。

町では町民の利便性の確保に加え上川管内への帰属意識



旭川への直行バス「ほろみん号」

を高めようと、町内から旭川へ直行するバス「ほろみん号」（九人乗り）の無料の試験運行を平成二六年から始めた。昨年の一〇月からは、三年間続けてきた試験運行の状況から、有料に切り替えても一定の利用はあると判断して有料運行とした。旭川中心部

まで一日二往復している。

ただし利用できるのは一八歳以上の町民としており、既存のバス路線の維持に配慮している。また、町の北部は土別市や名寄市に近いため、乗り場は町内の南側にある役場周辺から旭川寄りだ。幌加内町の人口は、九月末で一、五五七人。民間と町が連携して町民に利便性の高い公共交通をいかに維持していくか、難しい課題の検討が始まっている。

〈取材後記〉

今号の表紙には、朱鞠内湖における冬の代表的なシジャーであるワカサギ釣りの写真を、町のご好意で使わせ

ていただいた。雪に包まれた極寒の朱鞠内湖で、時に、湖面に舞い降りてくるようなダイヤモンドダストの美しさを堪能しながら、釣りを楽しんでみてはどうでしょうか。ワカサギシーズンは三月まで。詳しくは朱鞠内湖淡水漁協へお問い合わせください。

◇ ◇ ◇

役場の皆さまには、取材の対応や原稿の確認、写真の提供など数多くのご協力をいただきました。改めましてお礼申し上げます。

一般社団法人北海道地域農業研究所
特別研究員 三津橋 真一