

力強い北海道農業の構築に向けて 第十回

ソバの生産・流通と六次産業化・

農商工連携による地域振興

琉球大学 農学部亜熱帯地域農学科

教授 内藤 重之

家族農業経営を一層の市場原理のもとに置く農政が進められている中、北海道農業も担い手の不足や高齢化が進んでいます。本特集では、本道農業・農村の将来展望とその実現に必要な取組、農政のあり方、研究者等の果たすべき役割などについて、学識経験者から提言をいただいています。

今回は、農産物の生産・流通・消費分野が専門で、ソバの研究で北海道との関わりも深い、琉球大学農学部の内藤重之先生にお願いしました。

沖縄に住んでいると北海道の雄大さはうらやましいが、北海道ではその広大な耕地を活かした大規模かつ専門的な農業経営が展開されており、わが国における安全・安心な食料の供給に大きく貢献している。また、北海道は加工食品の原料供給産地としてもきわめて重要な役割を果たしており、道内の産業別製造品出荷額に占める食料品出荷額の割合が四割近く（二〇一七

年の全国平均は一三％）を占めるなど、地域内の農業と食品製造業との連携も進んでいる。しかし、北海道において一九八〇年代後半以降、急速に作付面積が増大しているソバについてみると、単位面積当たりの収益性が低いにもかかわらず、六次産業化や農商工連携の取組はあまり活発でないように思われる。これまで北海道では主に大規模化によって農業所得の向上を図っ

内藤 重之（ないとう しげゆき）氏



- 1967年 岡山県倉敷市生まれ（大阪府堺市育ち）
 1993年 大阪府立大学大学院農学研究科博士後期課程中退
 1999年 博士（農学）の学位取得（大阪府立大学）
 ・論文題目「流通再編下における花き卸売市場の変容に関する研究」
 1993年 大阪府立農林技術センター 研究員
 2005年 大阪府立食とみどりの総合技術センター 主任研究員
 2007年 琉球大学農学部 准教授
 2012年 琉球大学農学部 教授

【主要著書】

- ・『流通再編と花き卸売市場』農林統計協会、2001年、単著
 （日本農業市場学会奨励賞受賞）
- ・『食と農の経済学』ミネルヴァ書房、2004年、共編著
- ・『学校給食における地産地消と食育効果』筑波書房、2010年、共編著
- ・『そばによる地域創生』筑波書房、2017年、共編著（食農資源経済学会学術賞受賞）
- ・『食料・農業・農村の六次産業化』農林統計協会、2018年、分担執筆
- ・『現代の食料・農業・農村を考える』ミネルヴァ書房、2018年、共編著

てきたが、ソバの作付が増加している地域は過疎化・高齢化が進んでいる場合が多く、それだけでは人口減少に歯止めをかけることは困難である。今後も規模拡大によって増産を図ってもらいたい。六次産業化や農商工連携に取り組み、高付加価値化を実現することによって後継者を確保するとともに、多くの移住者や来訪者などと呼び込んで、地域の活性化を図ることも検討してはどうだろうか。

そこで、本稿ではソバを事例として、その需給や流通について整理したうえで、六次産業化・農商工連携による地域振興について述べていくことにしたい。

一．ソバの需給動向

わが国におけるソバの需要についてみると、二〇一三～一七年平均の国内食料仕向量（国内消費仕向量から種子用と減耗量を除いた量）は一三・〇万トンである。このうち、製麺用が五割前後を占めており、残りの五割前後が飲食店用、製菓用、そば茶用、焼酎用、家庭用などであると推測される。ソバの国内自給率は二～三割にすぎないが、飲食店用は国内産と外国産が半々程度あるいは国内産がやや多いとみられる一方、家庭用や

産地内で加工を行う場合を除くと、その他は外国産を原料とする場合が多いと考えられる。ただし、安全・安心志向や本物志向の高まりなどから、近年ではそば店だけでなく、大手の外食チェーンや製麺業者でも北海道産をはじめとする国内産の需要が高まっている。

つぎに、わが国におけるソバの供給についてみると、一九六〇年代以降、輸入が急増し、一九七〇年代以降は国内消費のおよそ七〇八割を輸入に依存している。主要な輸入相手国は中国と米国であり、ロシアやカナダ、オーストラリア等からの輸入もみられる。

図1はわが国におけるソバ生産の推移をみたものである。これによると、作付面積は一八九八年には一七八、五〇〇ヘクタール、収穫量は一九一四年には一五四、〇〇〇トンに達していたが、その後は米の増産等によって年々減少し、一九七六年にはそれぞれ一四、七〇〇ヘクタール、一四、二〇〇トンとピーク時の一〇分の一以下にまで低下した。しかし、それ以降は米の減反政策などによって増加基調に転じ、近年では農業担い手の高齢化が進むなかで、生産に手間のかからないソバが見直され、耕作放棄地解消対策とも相まって生産が増加している。とくに二〇一一年には農業者戸別所得補償制度（現 経営所得安定対



図1 わが国におけるソバ生産の推移

資料：日本蕎麦協会「そばデータブック2015」および農林水産省「そばの作付面積及び収穫量（各年版）」により作成。

原資料：農林水産省による。

注：2006～2009年の単収は主産県調査の数値であり、その間の収穫量は主産県調査に基づく推計値である。

策)が本格実施されたことから急増し、二〇一四～一八年平均の作付面積は六一、一〇〇ヘクタール、収穫量は三一、六四〇トンとなっている。単収についてみると、ソバは他の穀物と比較して著しく低いだけでなく、年次変動が非常に激しいことを特徴としており、最高を記録した一九七四年と一九七七年でさえ一〇アール当たり一二二キログラムにとどまっている。しかも、一九七〇年代半ば以降は水田転作が増加したことなどから、単収は低下傾向となっており、近年では四〇～八〇キログラムの水準である。

ソバは全国各地で生産されているが、主な産地は北海道や長野県のほか、東北および北関東に集中しており、西日本では鹿児島県の収穫量が比較的多い程度である。なかでも最大の産地は北海道であり、作付面積では国内生産全体の約二六～二八%、収穫量では概ね四割以上を占めている。

図2は北海道におけるソバ生産の推移を示したものである。

北海道では一九八〇年代後半以降、ソバの作付面積が急激に増加し、収穫量も増加傾向で推移してきたが、二〇〇〇年代以降は単収が低迷するとともに、その変動が激しくなっている。直近二年間の一〇アール当たりの単収をみても、比較的豊作であった二〇一七年には八〇キログラムであったが、二〇一八年は播

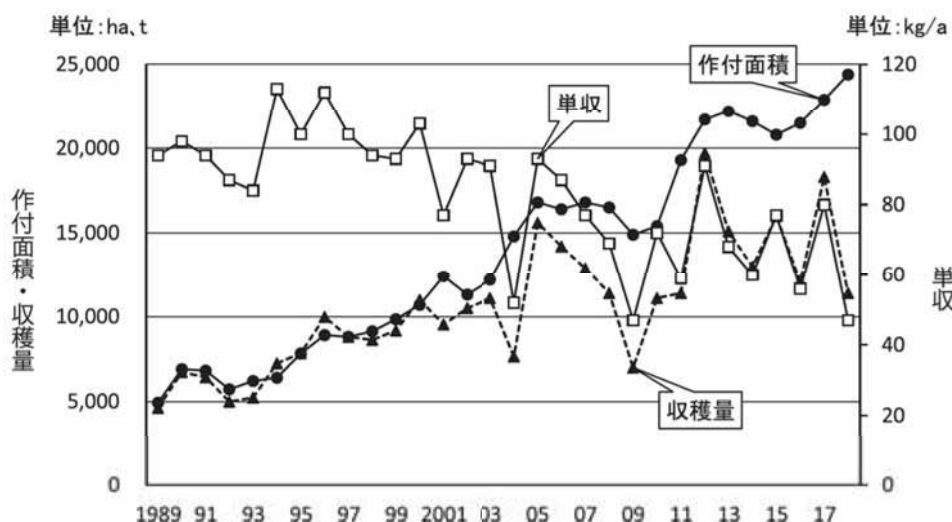


図2 北海道におけるソバ生産の推移

資料：農林水産省「作物統計」により作成

種・生育期に当たる六～七月の長雨や台風二一号の影響によって不作となり、四七キログラム（前年対比五九％）にとどまっている。なお、北海道におけるソバの単収は全国平均と比べて高めではあるものの、二〇一四～一八年平均では一〇アール当たり六四キログラムにすぎず、水稲の五四八キログラム、小麦の四七二キログラムなど他の穀物と比べて、その低さは歴然としている。

二. ソバの流通と価格動向

わが国において消費されるソバの七～八割は海外から輸入されているが、これら外国産のソバは主に商社によって輸入され、製粉業者に売り渡された後、製粉されてそば店などの飲食業者や製麺業者に供給される。一方、国内産ソバの流通経路について示したものが図3である。国内で生産されたソバの一部は生産者によって自家消費されるほか、農協や生産組合、生産者などからそば店などの飲食業者や製麺業者へ直接販売されるが、多くは農協や生産組合、集荷業者などから商社・問屋を経由するか、あるいは直接、製粉業者に渡し、製麺業者や飲食業者に供給される。なお、ソバを取り扱う商社・問屋の多くが国内産

地からの集荷業務とともに、輸入業務を行っており、製粉業者にとっては重要な仕入先となっている。

図4は玄ソバの問屋卸価格の推移について示したものであるが、①北海道産と外国産（中国産、北米産）との間には大きな価格差があること、

②北海道産は価格変動が非常に激しいこと、③中

国産と北米産の価格は比較的安定していたが、近年になって不安定になっていることがわかる。過去一〇年間における北海道産の一俵（四五キログラム）当たりの卸価格をみると、二〇〇九年の不作の影響から二一、〇〇〇円まで高騰したが、農業者戸別所得補償制度の本格実施によって生産量が増加したところなどから、二〇一一年秋以降に急落し、二〇一三年には五、〇〇〇～八、〇〇〇円まで落ち込んだ。しかし、二〇一三年以

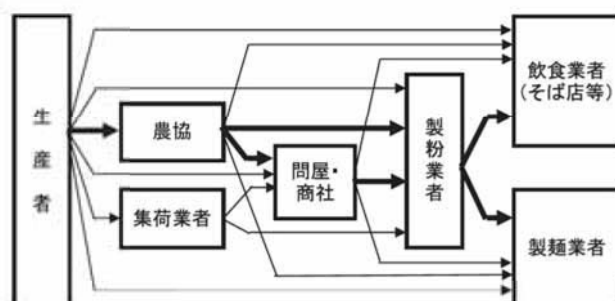


図3 国産ソバの主な流通経路

単位：千円/45kg

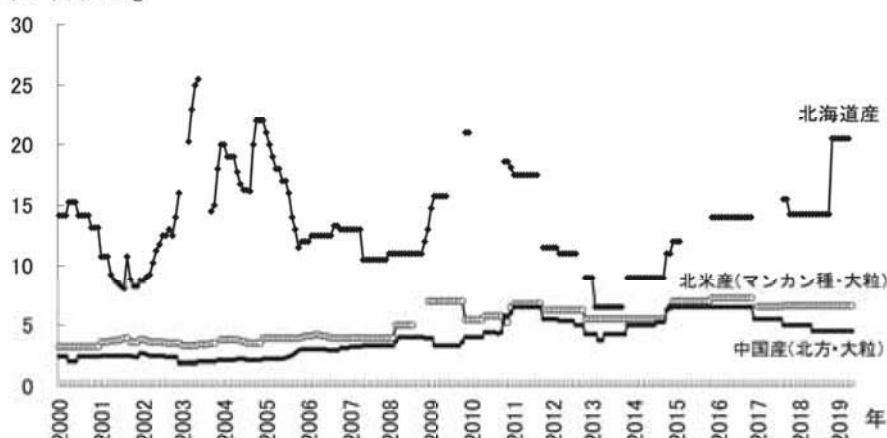


図4 玄ソバの間屋卸価格（東京）の推移

資料：日本蕎麦協会「そば生産関係資料（2006年3月）」「そばデータブック2011」
および日本経済新聞により作成。

原資料：日本経済新聞による。

注：1）北海道産は工場持込価格（2015年8月までは3等、同年9月以降は2等）、
北米産、中国産は港湾倉庫渡し価格である。

2）卸価格は価格帯で発表されており、数値はその中間値である。

降、三年連続で全国的に単収が低迷したこと、国内産とりわけ北海道産のニーズが高まっていることなどから、上昇傾向で推移しており、二〇一八年産の凶作の影響も相まって現在では二〇、〇〇〇～二一、〇〇〇円の高値になっている。

なお、北海道産のソバの単価を一キログラム当たりで見ると、今年は五〇〇円を超えているが、平均すると概ね三〇〇円ほどであり、水稻よりも若干高い程度である（注1）。

三、ソバを核とした六次産業化・農商工連携 と地域振興の取組

二〇一五年一月にソバの作付のある全国の市町村を対象として実施したアンケート調査に基づいて六次産業化、農商工連携の取組状況、イベントの開催状況についてみていくことにしたい（注2）。

まず、市町村内におけるソバ製粉施設の有無を尋ねたところ、全国では「ある」と回答した市町村が四割以上（四二％）を占めている。そのうち「民間製粉業者」が運営する施設のある市町村が約一九％と最も高いが、「農家・農家グループ」が運営する施設のある割合も約一五％あり、「自治体・集落等」や

「農協」「農業法人」が運営する施設のある市町村も五〜六%みられる点は興味深い。これに対して、北海道では製粉施設が「ある」と回答した市町村は二%にとどまっており、「民間製粉業者」と「農業法人」が運営する施設のある割合がそれぞれ一%、六%あるものの、「農家・農家グループ」「農協」「自治体・集落等」が運営する施設のある割合は各々四%、二%、一%にすぎない。

つぎに、市町村内におけるソバ加工施設の有無を尋ねたところ、全国では「ある」と回答した市町村が全体の四分の一を占めており、「民間加工業者」とあわせて、「農家・農家グループ」が運営する施設も一割ほどある点は注目される。これに対して、北海道でも加工施設が「ある」と回答した市町村は二%あるものの、「民間加工業者」の運営する施設がある割合が一%と高く、「農家・農家グループ」が運営する施設のある割合は三%にすぎない。

さらに、地元産ソバを原料とするそばを提供する飲食店の有無を尋ねたところ、全国では「ある」と回答した市町村が五七%と六割近くに達している。その運営主体についても「民間飲食業者」（四二%）が主流であるが、「農家・農家グループ」や「第三セクター・公社等」が運営する施設のある市町村がそれ

ぞれ一割を超えている点は興味深い。北海道でも地元産原料のそばを提供する飲食店が「ある」市町村が五三%と過半数に達しており、その運営主体は「民間飲食業者」（四六%）が主流であるが、「農家・農家グループ」と「第三セクター・公社等」が運営する施設のある割合はそれぞれ四%、五%にすぎない。

ところで、そば祭りなどソバに関するイベントの実施状況について尋ねたところ、三割近くの市町村が「実施あり」と回答しており、地元産ソバのPR活動やソバを活用した地域活性化の取組が多く、市町村で行われている。地域ブロック別にみると、信州そばの本場である長野県を主とする東山では五六%、東北でも四六%の市町村がイベントを実施しているが、北海道では一七%にとどまっている。

四 北海道におけるソバを核とした 地域振興の取組

このように、北海道はソバの主産地であるにもかかわらず、ソバの製粉施設がある市町村の割合が低いだけでなく、農家や農家グループ、農協、第三セクター・公社などが運営するソバの加工施設や地元産原料のそばを提供する飲食店のある市町村

が少なく、ソバに関するイベントを実施する市町村の割合も低い。しかし、ソバを核とした六次産業化や農商工連携に取り組み、地域振興を図っている産地も少なからずみられる。その代表的な事例が新得町と幌加内町である。

新得町では一九七四年に東京の民間企業の系列会社に農協も出資する形で、ソバの製麺会社が設立された。同社では一九八九年に新得町を「そばの里」にすることを構想し、一九九一年には農業生産法人（農地保有適格法人）を設立して玄ソバの自社調達を始めた。さらに、一九九二年には新工場を竣工するとともに、乾麺の風味を維持するための国内初の冷風低温乾燥システムを導入し、一九九七年にはそばレストランやそば打ち体験施設を擁し、ソバの加工品など地域特産品を販売する「新得そばの館」をオープンしている。これらグループの中核企業は玄ソバの製粉、製麺および販売を主要な事業としているが、二〇一五年時点の従業員数は一九名、年商は三億円を誇る。また、新得そばの館では一名が従事しており、そのレストランには年間四万人の来客のほか、約二千人の体験利用者が訪れており、地域活性化に寄与している（注3）。

幌加内町では農協そば部会が一九八八年に製粉・製麺の簡易工場を設置して生麺の製造に乗り出し、翌年より町内の二軒の

食堂にそばの生麺を卸すようになったのが六次産業化、農商工連携の始まりである。同そば部会は一九九七年の日本そば祭りの開催にあわせて道外の製麺業者と連携して町内産のソバと道内産の小麦を使用したバック入りの生麺を開発・販売し、翌年には旭川市の製麺業者と連携して同じく町内産のソバと道内産の小麦を使用した乾麺を開発・販売している。また、同年には農協合併の機運が高まったことから、ソバの加工事業を分離・独立させるために、そば部会の役員が出資してそば粉やそば加工品を取り扱う新会社を設立し、道内外のメーカーと連携してそば焼酎やそば粉が原料の発泡酒なども開発・販売している。

このように、農協のそば部会がソバの商品開発を行い、部会員が出資して会社を設立することにより、農協の出荷段階で廃棄されていた品質のやや劣る玄ソバの有効利用を図り、農家所得の向上につながったのである。

一方、幌加内町役場も一九八九年に総工費二億六千万円強をかけて農産加工総合研究センターを設置し、事業の一つとしてソバの製粉を始め、翌年には麺加工施設を導入し、生麺や半生麺、乾麺の製造・販売も行った。この施設は一九九四年には第三セクターとして設立された公社に運営が委託されたが、現在もフル稼働で製粉、製麺が行われている。

また、幌加内町では一九九〇年代末頃から石臼製粉機を導入してそばの製造を行う生産者が増えるなど、近年では製粉加工が町内の重要な産業として位置づけられるようになっていく。さらに、玄そばの殻をむいたむき実の製品に対するニーズが高まっているだけでなく、むき実にすることによって玄そばよりも付加価値を高めて出荷することができ、「幌加内産そば」のブランド力と農家所得の向上が期待できることから、幌加内町は二〇一二年度に総工費約二億円をかけてソバ加工処理施設「そばの実工房」を設置し、農協が管理運営を行っている。

ところで、幌加内町は日本一のソバ産地でありながら知名度が低かったため、先進地である長野県戸隠村（現在、長野市戸隠）などのイベントを参考にして一九九四年に北海道では初めての「幌加内町そば祭り」を開催した。これは町の有志で結成した地域おこしグループが主催し、町や農協、商工会が共催したものであり、ソバの白い花が満開になる頃にあわせて七月三十一日に開催された。そば食べ歩き広場のほか、そば花畑一周駅伝大会やそば手打ち講習、そば早食い大会、気球からのそば畑見学などの催しも展開され、町内外から五、三〇〇人が訪れる盛況ぶりであった。その後も毎年趣向を凝らしたそば祭りが開催されており、人口二千人足らずの町に毎年数万人の来場客が

訪れている。

幌加内町では生産量日本一を誇るソバを町民の多くが地域資源として位置づけ、町民一丸となってイベントの開催などを進めた結果、町民同士の交流が深まるとともに、多くの人々が幌加内町を訪れるようになり、地元産のそば粉を使用して手打ちそばを提供するそば店も徐々にではあるが、増加している。これらの取組により、幌加内町は名実ともに日本一のソバの町として知られるようになってきており、地域団体商標などを取得して地域ブランドの確立とブランド保護にも取り組んでいる点は注目に値する。

五. おわりに

わが国の伝統的な食料であるソバは国内消費量の七〇八割を輸入に依存するようになっていくが、北海道は国内生産量の概ね四割以上を占めており、国内産ソバの供給においてきわめて重要な役割を果たしている。そのため、流通・加工業者へ高品質なソバを安定的に供給していくことが求められている。しかも、近年では国内産とりわけ北海道産のソバに対するニーズが高まっており、北海道産への期待はさらに膨らんでいる。しか

し、ソバは米などの他の穀物と比較して単収が著しく低く、単価もそれほど高くないことから、単位面積当たりの収益性は低いといわざるを得ない。これまでソバの産地では過疎化・高齢化が進むなかで、離農や離村する農家などから農地を集積して規模拡大を図ってきたが、大規模化一辺倒では過疎化に歯止めをかけることは困難である。今後は大規模化だけではなく、六次産業化や農商工連携を進め、地域内でのソバの加工や喫食の比率を伸ばし、経営や地域の魅力を高めていくことが後継者の確保と移住者や来訪者の増加、ならびにそれらによる地域の活力の維持・向上にとって重要であるといえよう。ただし、個別農家の取組には限界があることから、地方自治体の積極的な支援と農協などの関係機関の協力・連携によって、これらの取組が多く地域で実践されることを期待したい。

※注記

1…ソバの需給や流通、価格動向の詳細については、内藤重之「ソバの需給と流通」内藤重之・坂井教郎編著『そばによる地域創生』筑波書房、二〇一七年、一一〜二〇ページを参照されたい。

2…調査は農林水産省「農林水産関係市町村別統計」において二〇一三年産ソバの作付実績のある全国の市町村を対象として郵送法によ

り実施した。調査票の配布数は一、二〇〇票、回収数は八五六票、有効回収数は八五一票であり、有効回収率は七〇・九%である。これらのうち、二〇一四年にソバの「生産あり」と回答した七〇六市町村（有効回答数の八三・〇%）について地域ブロック別に分析した。なお、分析対象とした七〇六市町村のうち、北海道内の市町村数は九九である。

3…新得町の取組の詳細については、坂井教郎「加工品の製造を中心とした六次産業化とブランド化の取組―北海道新得町の事例―」前掲書、一四七〜一五六ページを参照されたい。

4…幌加内町の取組の詳細については、内藤重之「地域ぐるみによる大規模産地の形成とブランド化の取組―北海道幌加内町の取組事例―」前掲書、一〇五〜一三一ページを参照されたい。

付記

本稿はご生前に飯澤理一郎先生（前北海道地域農業研究所長）から依頼されて執筆したものです。飯澤先生には大学院生時代から学会や研究会においてご指導・ご鞭撻を賜り、共同研究にも参画させていただきました。たいへん急なことで驚きましたが、心よりご冥福をお祈りいたします。