

【特集】 鶴岡産そばブランド化プロジェクト

鶴岡産そば 山形県一を目指して



「年越しそば」「引越そば」など、日本人の食文化に深く根ざしている「そば」。

山形県は、香りと喉越しよいそばを生産する「そば処」として有名です。

「鶴岡産そばをブランドへ」。

今、地域を挙げた取り組みが始まりました。

【鶴岡産そばを知っていますか？】

「米どころ」の庄内平野。肥沃な大地と豊富な水利に恵まれていて本市は、良食味・高品質の庄内米の産地として、また、味と艶ともに群を抜いた評価のお米「つや姫」発祥の地として知られています。

その本市が「そばの産地」であることは、余り知られていません。鶴岡産そばの平成二十五年産作付面積は五一八haで本県全体の一割を占め、県内一位です。収穫量は尾花

沢市の二五二tに次ぐ一六七tの県内二位（本県全体の一割）。そば処・山形の中でもトップクラスの生産を誇ります。

そこで「つるおか農商工観光連携総合推進協議会（会長・鶴岡市長）」は、鶴岡産そばを食文化資源として活用すること、鶴岡産そばの消費拡大と「そば処」としての認知度向上を目的とする「鶴岡産そばブランド化プロジェクト」を、今年度に立ち上げました。

このプロジェクトには、田川・川代山・宝谷地区と朝日・温海地域のそば生産者団体、そば屋で構成する庄内そば麦きり研鑽会、JA庄内たがわ、JA鶴岡、県庄内総合支庁・市関係課が参加しています。

【ブランド化への取り組み】

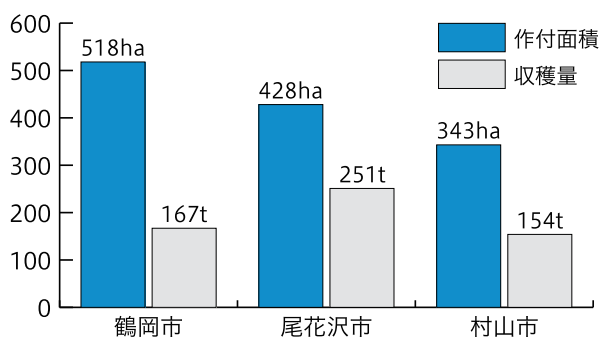
プロジェクトでは「品質向上と収穫量増加」、「そば関係者による情報共有」、「観光資源として情報発信」を、ブランド化へ向けた重点的取り組みとして位置付けています。

■品質向上と収穫量増加

そばの市場は国内約半分の収穫量を占める北海道産の作柄に影響を受け、そばの安定供給が課題となっています。他地域産のそばに頼らず、また、地産地消を進めるためにも、鶴岡産そばの品質を高めるとともに、作付面積に見合う収穫量を確保する栽培技術の向上が欠かせません。

そのため、今年度は市内の中山間地の五か所計約一・九haに、県優良品種「わかおろし」のモデルほ場を設置しま

●平成25年産そばの県内トップ3





そばの生育に恵まれている朝日地域では、15年くらい前から本格的にそばを栽培しています。年々、作付面積は広がっていますが、良質のそばを栽培するためには、土壌改良と排水対策が欠かせません。皆さんからおいしいと喜んでもらえるそばを目指し取り組んでいきます。

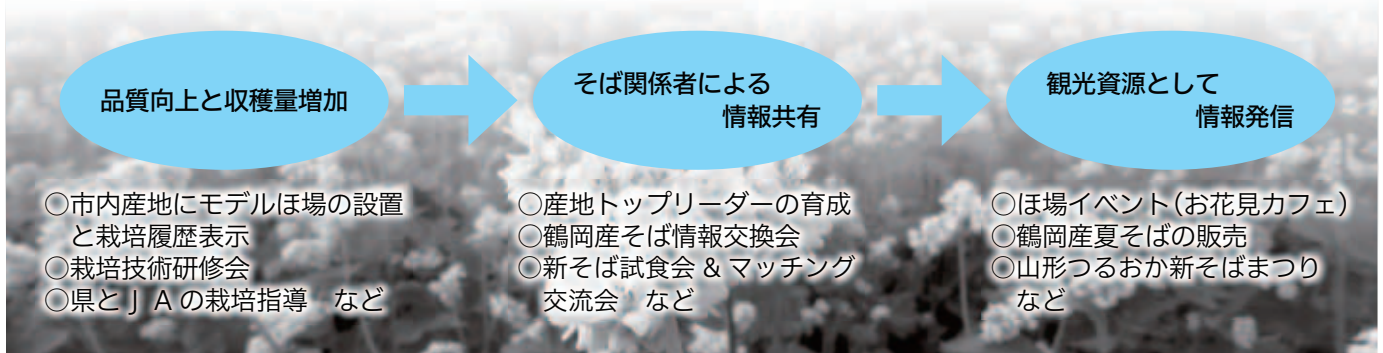
朝日そば生産組合 組合長 宮崎広和さん

私たちは、代々受け継いできた技を更に磨きあげるため、技術研修や先進地視察などを行っています。鶴岡産そばの品質は、他の産地と比べても遜色がありません。産地だからこそ味わえる「ひきたて・うちたて・ゆでたて」の鶴岡産そばをぜひご賞味ください。

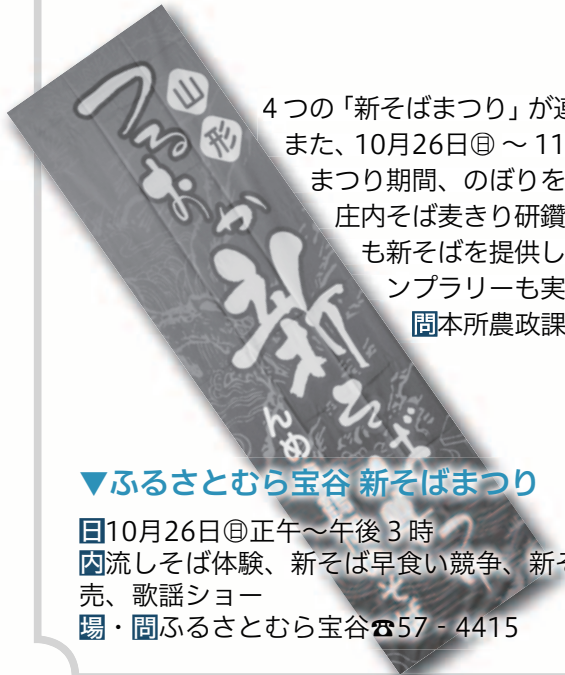


庄内そば麦切り研鑽会 代表 森村孝雄さん

鶴岡産そばブランド化への取り組み



山形つるおか新そばまつり ～んめえ鶴岡のそば～



4つの「新そばまつり」が連続で開催。また、10月26日⑩～11月9日⑩のまつり期間、のぼりを掲げている庄内そば麦きり研鑽会加盟店でも新そばを提供します。スタンプラリーも実施。

☎本所農政課 ☎内線556

▼ふるさとむら宝谷 新そばまつり

☎10月26日⑩正午～午後3時
 ☎流しそば体験、新そば早食い競争、新そば・餅等販売、歌謡ショー
 ☎場・☎ふるさとむら宝谷 ☎57 - 4415

▼越沢新そばまつり

☎11月1日④・2日④午前10時～午後2時
 ☎山菜料理付き新そば特別メニュー、そば打ち実演、温海地域特産品販売
 ☎場・☎まやのやかた ☎47 - 2430

▼「田川森のふるさと村」新そばまつり

☎11月2日④午前10時～午後3時
 ☎場田川コミュニティセンター
 ☎新そば試食、そば打ち実演、田川地区特産品販売
 ☎J A 鶴岡田川支店 ☎35 - 2011

▼庄内あさひ新そばまつり 2014

☎11月9日④午前11時～午後2時
 ☎場すまいる
 ☎ざるそば・なめこそば、そば打ち実演、朝日地域特産品販売、そば商品の販売
 ☎朝日庁舎産業課内「同まつり実行委員会」事務局 ☎53 - 2111内線343

【鶴岡産そばで地域を元気に】
 鶴岡が「そば処」として認知度が高まることによって、そばの生産振興や観光誘客につながり、地域の各産業へ大きな効果をもたらします。鶴岡産そばのブランド化を通じ、地域の元気づくりに取り組んでいきます。
 ※この特集のお問合せは、本所農政企画室 ☎25・2111 内線589へ。

した。土壌づくりの肥料や種まき後の栽培管理、排水対策の徹底などに取り組み、栽培技術の底上げを目指します。
 ■そば関係者による情報共有
 そば栽培時のこだわりや、どのような味や香りのそばが好まれているかなど、そばを生産する側と提供する側のそれぞれが情報を持ち寄り、そばづくりに反映させます。意見交換会や、そばほ場見学会など様々な機会を通し情報共有を進めていきます。
 ■観光資源として情報発信
 夏と秋の新そばの時期に合わせたイベントの開催、グリーン・ツーリズムや食文化関連事業との連携など、鶴岡産そばをテーマとした観光イベント等に取り組めます。