

幌加内町そば振興計画

平成26年3月

北海道雨竜郡幌加内町

目 次

1	計画策定の目的	
(1)	趣旨	3
(2)	位置づけ	3
(3)	計画期間	3
2	町の概要	4
3	幌加内そばの現状	
(1)	ソバの作付面積と収穫量	8
(2)	幌加内そばの栽培	10
(3)	高品質な幌加内そば	11
(4)	土地改良の取り組み	12
(5)	「そば日本一の館」と「そば日本一の牙城」	13
(6)	利雪型穀類低温倉庫の建設	14
(7)	幌加内町農業技術センターと「ほろみのり」	14
(8)	商標登録と地域団体商標登録	15
(9)	幌加内そばのイメージ	16
(10)	そばの加工	18
(11)	そば店とそば部会の連携	20
(12)	幌加内高校の取り組み	21
(13)	幌加内町新そば祭り	22
(14)	そばの観光	23
(15)	幌加内町イメージキャラクター「ほろみん」の誕生	24
(16)	「幌加内町そばの里大使」、「幌加内町そばの里アドバイザー」の設置	24
(17)	そば関係団体の連携	25
4	基本理念	26
5	具体的方策	27
(1)	魅力ある「幌加内そば」を届けるために	27
(2)	町内でのそば加工を増やすために	27
(3)	「そばの里ほろかない」をもっと広めるために	29
(4)	幌加内そばを支える人づくりの推進	30
(5)	「そば」をもっと身近なものにするために	30
6	計画推進に当たっての行程表	31
7	計画の推進体制	32
	参考資料	33

※ 本計画における用語の定義は、次のとおりとしています。

「ソバ」：作物としてのそば、「蕎麦」：麺としてのそば、「そば」：その他一般

1 計画策定の目的

(1) 趣旨

明治30年(1897年)、国有未開地の貸付を受けたことから、幌加内町の開拓の歴史は始まりました。厳しい気候の中、明治33年に稲作を開始するも収穫は皆無。失敗を繰り返しながらも、品種や栽培法に工夫を重ねながら栽培を行い、昭和63年には町内産米の一等米出荷率が全道一に輝くまでとなりました。

その一方で、昭和45年に国の政策として米の生産調整が始まり、休耕田への転作作物として「ソバ」の作付けがクローズアップ。冷涼な気候と昼夜の寒暖の差、作業体系や短い生育期間で収穫が可能であることなどから栽培に適していることがわかりました。その後、地域を挙げて良質なソバ生産に取り組み、昭和55年以来、作付面積・生産量ともに日本一のソバ産地として確立されました。

そばをめぐる地域や個人の活動についてはさまざまな方面から各種表彰を受けており、現在では作物としてのソバだけでなく、製粉や製麺などの加工品の製造・販売が進められています。

「幌加内そば」の認知度を大きく上げた取り組みの一つに「幌加内町新そば祭り」があります。平成25年には節目の第20回を迎え、幌加内町の顔となる一大行事として成長を遂げ、多くのお客さまが幌加内町を訪れるきっかけとなっています。

地元や道内外の幌加内そばを愛するファンの期待に応えるためにも、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、雇用機会の確保をめざすために「幌加内町そば振興計画」を策定しました。

(2) 位置づけ

幌加内町の将来の姿や行政運営の総合的な指針として定めた「幌加内町第6次総合振興計画」の中で「交流を促進し、にぎわいと活力にあふれたまち」を基本目標の一つとして掲げています。

今回策定した「幌加内町そば振興計画」は、幌加内町が誇る日本一のソバを中心とした幌加内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進めていくために基本となる計画です。

(3) 計画期間

平成26年度～平成36年度

2 町の概要

(1) 位置と地勢

幌加内町は、北海道のほぼ中央にある上川総合振興局管内の西部に位置し、東西方向約24km、南北63kmと南北に細長い形をしています。

町の周囲は国有林や北大研究林の森林に囲まれ、おおむね山岳が多い地勢となっており、幌加内市街地で標高156m、朱鞠内（三股）で標高250m、母子里で標高287mとなっています。

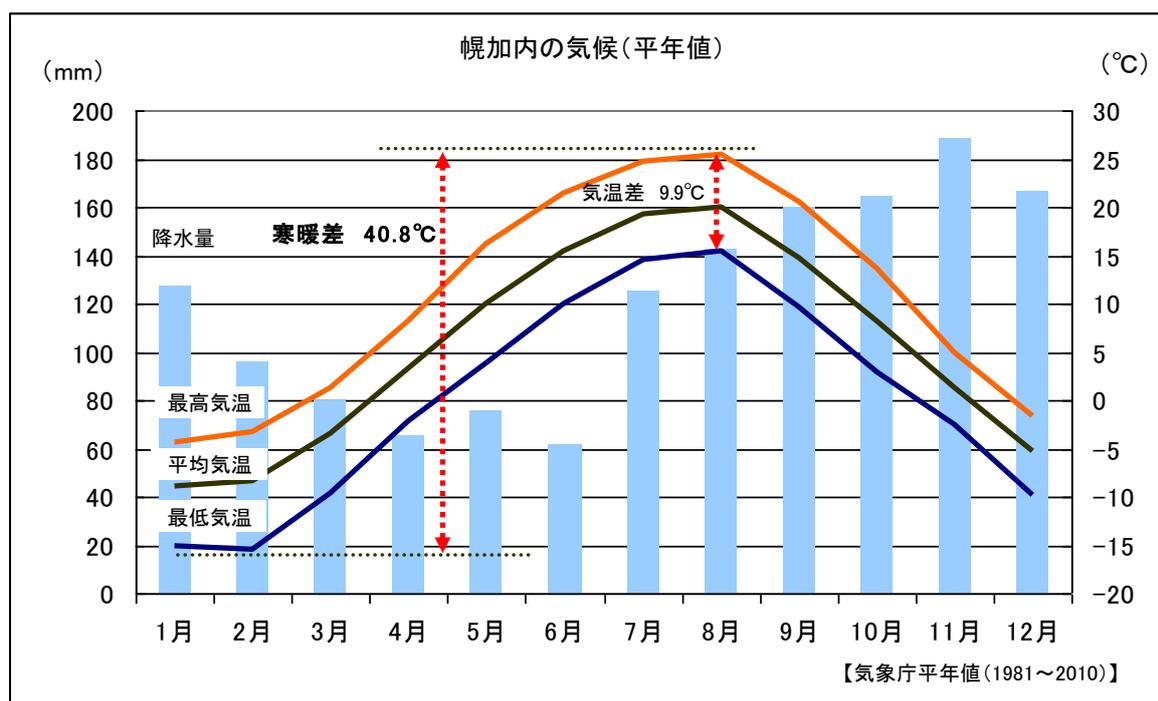
町の北部から南部へと中央部を貫通する雨竜川は、ピッシリ山を源流とし石狩川に合流しています。この流域には大小の盆地が形成されており、肥沃な農耕地、草木地とともに、母子里・朱鞠内・添牛内・政和・幌加内の5つの市街地が形成されています。



(2) 気候

山岳に囲まれた盆地のため、内陸性の気候で夏は高温多湿、冬は寒冷多雪で通年の寒暖の差や昼夜の気温差が大きな地域です。幌加内地区における平成23年の年間平均気温は6.0℃。最高気温は32.9℃で、最低気温は-27.0℃を記録しています。

なお、昭和53年2月17日には、母子里地区の当時北海道大学演習林作業所で-41.2℃の日本最寒温度を記録しており、この日を記念して「天使の囁き記念日」として一般社団法人日本記念日協会から登録を受けています。



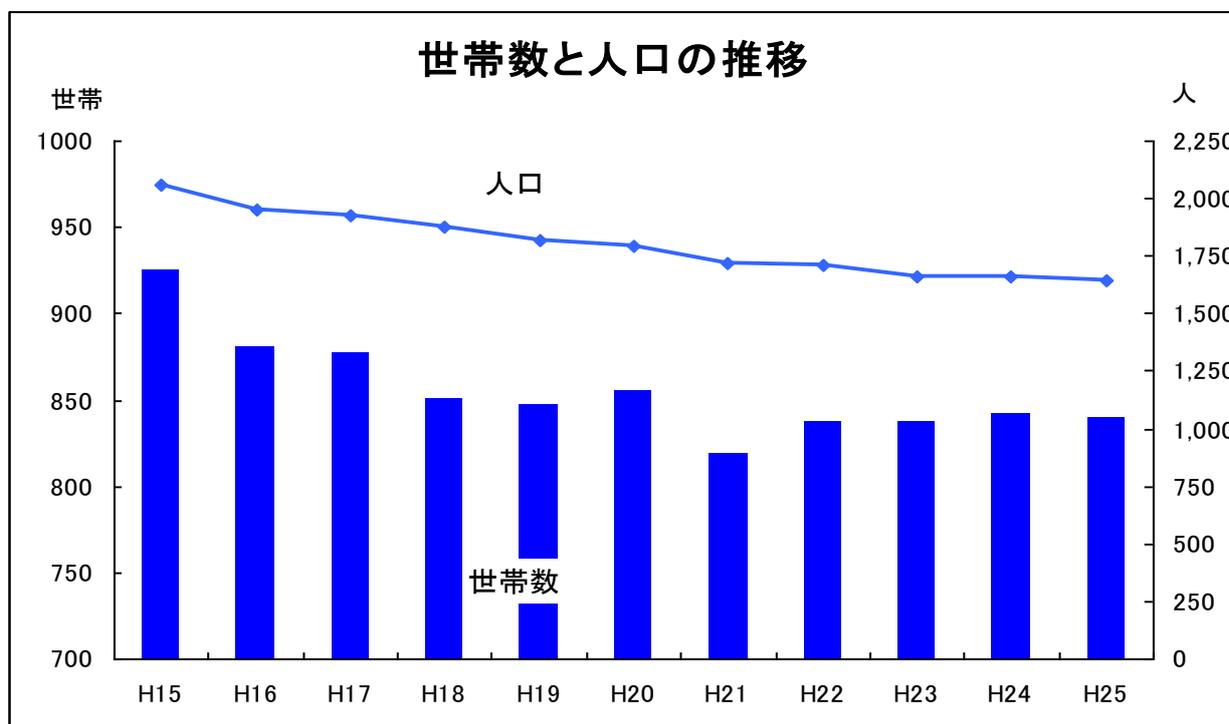
■ 幌加内平年値¹

	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
降水量(mm)	127.4	95.9	80.0	65.8	76.0	61.8	125.2	142.9	159.7	164.2	188.3	166.4
平均気温(℃)	-8.9	-8.4	-3.5	3.2	10.0	15.4	19.2	20.0	14.8	8.1	1.2	-5.2
最高気温(℃)	-4.3	-3.2	1.2	8.2	16.1	21.5	24.8	25.4	20.5	13.6	5.0	-1.7
最低気温(℃)	-15.0	-15.4	-9.6	-2.1	3.9	10.0	14.6	15.5	9.6	3.0	-2.6	-9.8
降雪深さ合計(cm)	306	245	205	69	5	0	0	0	0	0	168	334
積雪深さ最大(cm)	168	190	187	134	20	0	0	0	0	3	57	123

¹ 【統計期間】降水量、平均気温、最高気温、最低気温：1981～2010、降雪深さ合計、積雪深さ最大：1982～2010

(3) 人口・世帯の状況

幌加内町の人口は、平成 24 年度末現在で 1,659 名、世帯数は 842 世帯となっています。



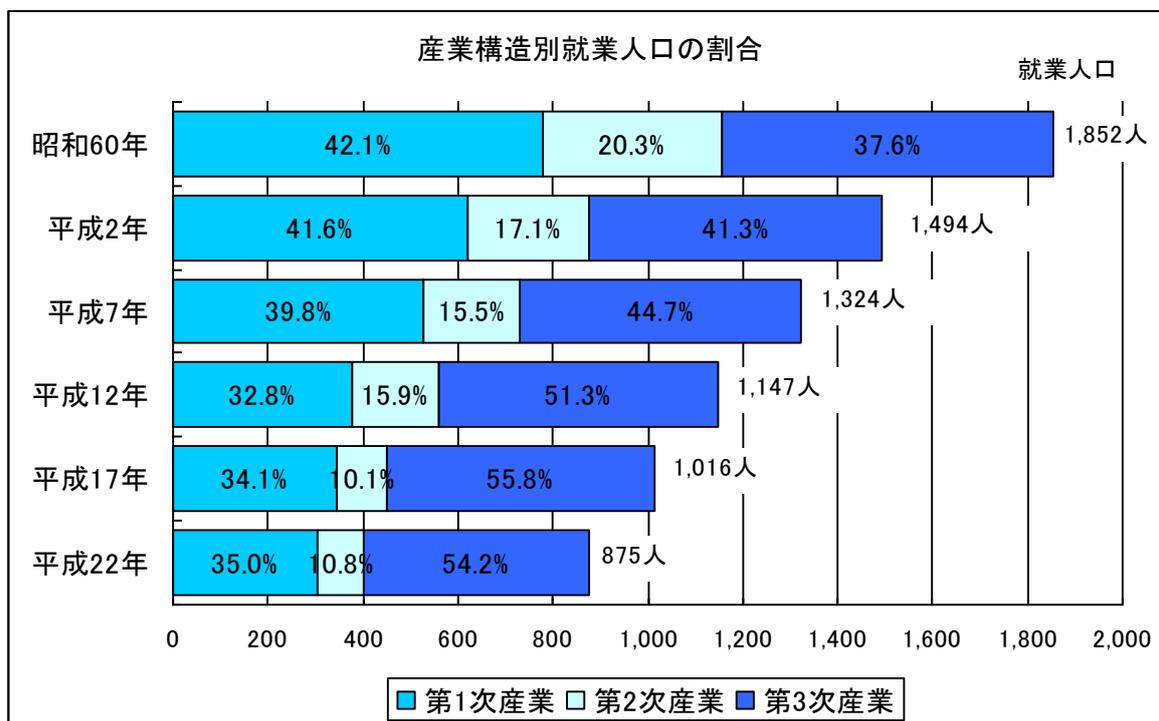
年	H15	H16	H17	H18	H19	H20	H21	H22	H23	H24	H25
人口	2,057	1,950	1,930	1,878	1,815	1,790	1,721	1,712	1,663	1,659	1,643
世帯	925	880	877	851	847	855	819	837	837	842	840

【幌加内町住民基本台帳(各年度末) ※H25 は 11 月末のデータ】

(4) 産業構造

幌加内町の産業は農業が主体です。日本最大の作付面積と収穫量を誇るソバをはじめとして、北海道内でも有数の優良米生産地であるもち米を中心に、馬鈴しょ、豆類などの生産や、酪農・畜産が中心となっています。

総面積の約83%を占めている森林資源は豊富で、特に日本最大の人造湖である朱鞠内湖周辺は昭和49年に道立自然公園の認定を受けており、自然保護上の厳しい規制を受けていることから、今もなお自然の原型をとどめています。



【国勢調査】

3 幌加内そばの現状

(1) ソバの作付面積と収穫量

幌加内町のソバ生産は、昭和55年にソバ作付面積日本一となっただけでなく、年々面積・生産量ともに増え続け、経営所得安定対策（旧戸別所得補償制度）で対象作物にソバが含まれたという追い風を受け、平成24年には、3,223haと過去最大の作付面積となりました。

その一方、高齢化等の理由により農家戸数の減少が続き、1戸当たりの作付面積は増大し、平成7年には9ha/戸ほどでしたが、平成22年には23ha/戸と約2.5倍に増加しています。

生産量は作付面積が増加しているほどには伸びておらず、10a当たりの収穫量は近年横ばい傾向にあります。

■ 幌加内町におけるソバの作付面積等の推移

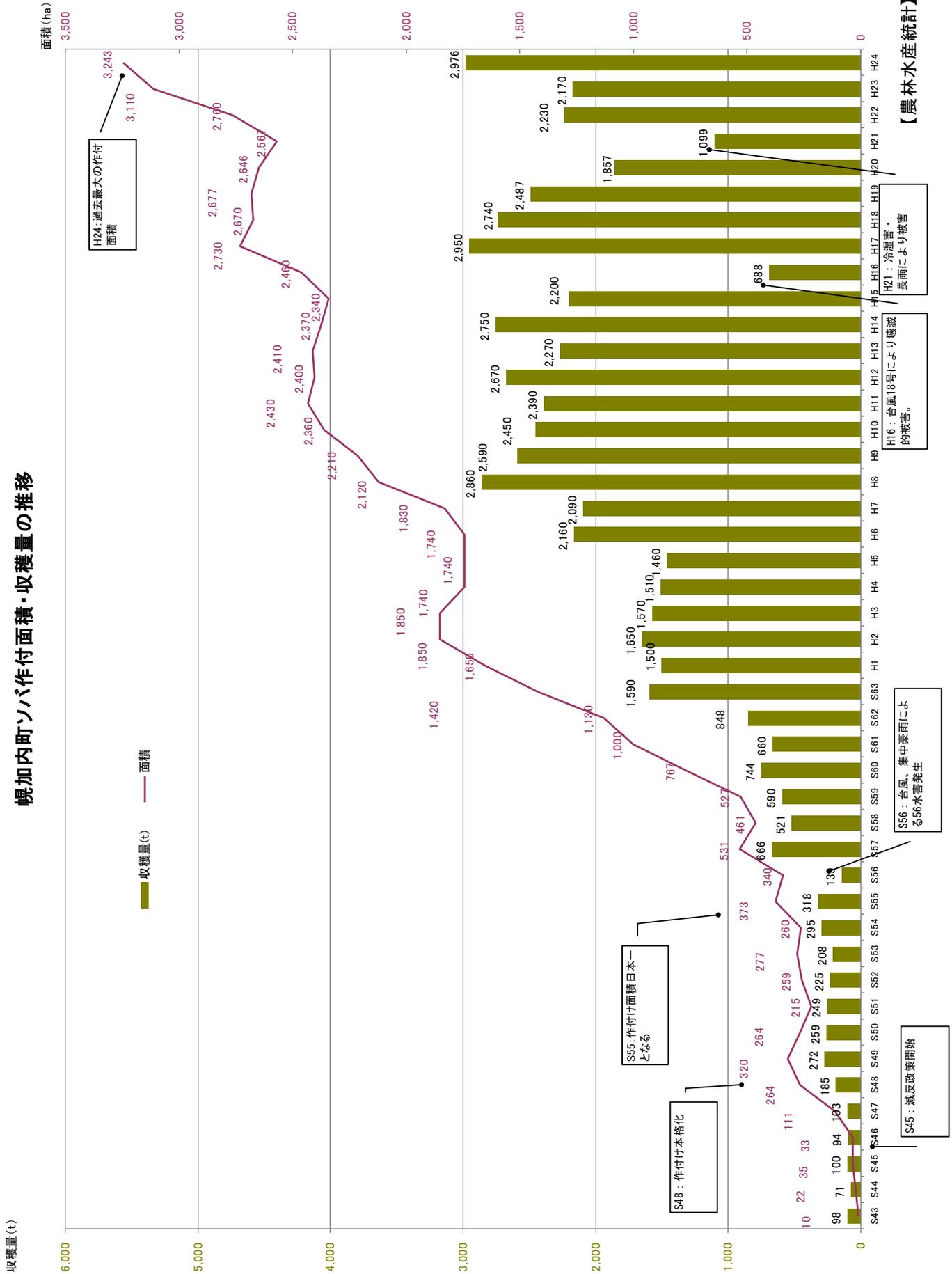
	作付面積A (ha)	収穫量(t)	10a 当たり収 量 (kg/10a)	作付戸数B (戸)	1 戸当たり B/A (ha)
昭和 55 年	373	318	85	210	1.8
昭和 60 年	767	744	97	215	3.6
平成 2 年	1,850	1,650	89	240	7.7
平成 7 年	1,830	2,090	114	199	9.2
平成 12 年	2,400	2,670	111	177	13.6
平成 17 年	2,730	2,950	108	140	19.5
平成 22 年	2,760	2,230	81	120	23.0

【農林水産統計】

【課題】

- ・ 安定的な収量の確保と反収の向上
- ・ ソバ生産農家の担い手確保

梶加内町ソバ作付面積・収穫量の推移



【農林水産統計】

(2) 幌加内そばの栽培

北海道におけるソバ栽培は、年1作のため夏蕎麦、秋蕎麦の区別はありません。

11月には積雪が始まり、冬季間の積雪は2mにも達する幌加内町では、雪が融ける5月頃からソバ栽培が始まります。

5月下旬から6月上旬に播種期を迎え、7月中旬～8月上旬には町中のソバ畑が白い花とソバの花の独特の香りに包まれます。他花受粉作物であるソバは、花粉を他の花に届けるためにその強い香りで昆虫を呼び寄せて受粉を行ないます。

新そば祭りが終わる9月上旬からは本格的に収穫作業が始まり、10月上旬には町中のソバの刈り取りが終了します。刈取りの終わったソバ畑は、一面夕日のような赤く染まった姿を現します。



『早朝のソバ畑』

第3回ほろかないフォトコンテスト 準グランプリ作品



『蕎麦鮮烈』

第7回ほろかないフォトコンテスト グランプリ作品

生育経過	は種期			出芽期			着蕾期			開花期			成熟期					
	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下			
旬	6						7						8			9		
農作業	は 種 → (ほ場内明きよ)						中 耕(畦幅60~66cmの場合のみ)						収 穫					
	除草剤散布(発生時)						ヨトウムシ防除(発生時)											

幌加内そば栽培ごよみ (監修：上川農業改良普及センター)

(3) 高品質な幌加内そば

幌加内町は、四方を山岳に囲まれているため霧が発生しやすい地形です。このような気象条件の下で収穫されるソバは「霧下そば」と呼ばれ、良質なソバが生産できるといわれており、製粉事業者からは製粉歩留まりの良さから高い評価を受けています。

なお、幌加内町で生産されたソバは、そのほとんどが農産物検査法に基づく検査を受けています。全国で1等の格付けを受けたもののうち、その96.4%が幌加内町で生産されたもので、品質の高さを裏付けています。

また、ソバの種子については一般の玄ソバと混ざらないよう地域を分けて生産しています。

幌加内町農業技術センターでは、より高品質な玄ソバ生産を行うために品種の選抜試験にも取り組んでいます。

【課題】

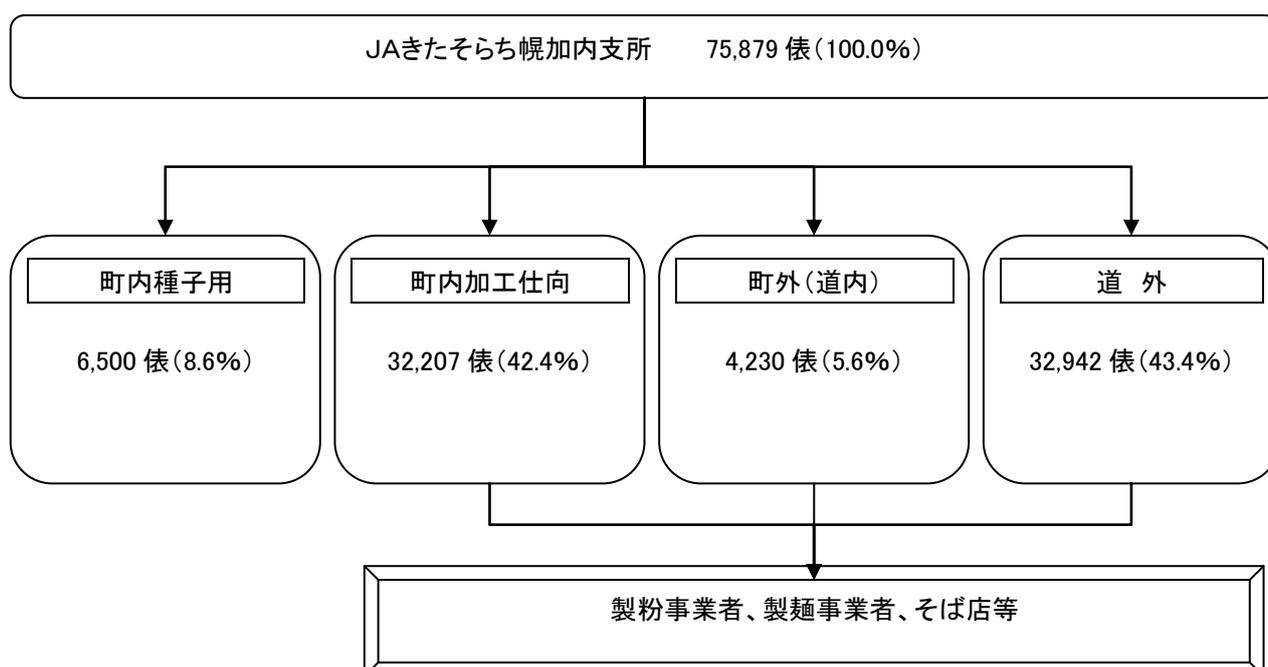
高品質な玄ソバの安定生産の継続

■ 平成24年産ソバ収穫量と農産物検査受検数量

	収穫量	検査数量	うち1等	1等割合	備考
全国	44,600t	26,035t	3,072t	11.8%	
北海道	19,700t	17,153t	3,014t	15.3%	
幌加内町	3,540t	3,291t	2,962t	83.7%	
全国シェア	7.9%	12.6%	96.4%	—	

【農林水産省、JAきたそらち調べ】

■ 平成24年産幌加内産玄ソバの流れ



【参考資料：JAきたそらち幌加内支所：H24年産幌加内産玄そば販売計画】

(4) 土地改良の取組み

ソバは、畑作物の中でも湿害に弱い作物のひとつです。近年多発している集中豪雨や干ばつなどの異常気象に対応し、生育への影響を最小限に抑えるため、暗きょ排水の施工や心土破碎など、幌加内土地改良区などが中心となり、土地改良整備事業等に積極的に取り組んできました。

また、幌加内町農業技術センターや上川農業改良普及センターの指導を受けながら、土壌の物理性改善に効果的な赤クローバーの混植栽培技術を中心に緑肥作物の導入を進め、持続性の高いソバづくりに向けて、関係機関と農業者が一丸となって取り組んでいます。

【課題】

- ・ 輪作体系の確立と緑肥の導入
- ・ 豪雨、干ばつ等の異常気象対策
- ・ 収量向上に向けた対策



暗きょ排水工事の施工

■ 土地改良事業実施及び計画状況

- 道営中山間総合整備事業 幌加内北地区(平成 22 年度～平成 28 年度)
事業計画費:188,999 千円
事業概要及び計画量:
排水路 5,891m、ほ場整理 126.7ha、暗きょ排水 102.3ha、土層改良 171.8ha、農道整備 1,642m、
防火水槽 2 箇所、農地保全 3.7ha
- 経営体育成基盤整備事業 幌加内東部地区(平成 25 年度～平成 32 年度)
事業計画費:102,000 千円
事業概要及び計画量:
暗きょ排水 227.6ha、区画整理 76.9ha、土層改良 182.4ha、農業用排水 776m
- 畑地総合整備事業 幌加内西部地区(平成 24 年度～平成 29 年度)
事業計画費:90,000 千円
事業概要及び計画量:
暗きょ排水 154.8ha、区画整理 124.9ha、排水路 5,891m
- 経営体育成基盤整備事業 幌加内中部地区(平成 23 年度～平成 29 年度)
事業計画費:123,385 千円
事業概要及び計画量:
暗きょ排水 154.8ha、区画整理 124.9ha、土層改良 123.9ha、用水路 5,891m、農道 204m
- 国営かんがい排水事業 幌加内地区(平成 26 年度～平成 35 年度)
事業計画費:251,510 千円
事業概要:雨煙内ダム、雨煙内頭首工、幌加内幹線用水路の補修、補強

(5) 「そば日本一の館」と「そば日本一の牙城」

ソバ作付面積の増に対応し、収穫されたソバをすみやかに乾燥調製を行なうため、「そば日本一の館」、「そば日本一の牙城」の2つの穀類乾燥調製施設を設置し、一日あたり185tのソバを受入れることが可能となりました。

ソバ生産農家で構成している「JAきたそらち幌加内支所そば部会」では、余計な水分を極力蒸散させてよりすみやかな調製作業を行なうために、収穫開始時間を原則午後0時開始とするなどの取り決めを設けることで、高品質な玄ソバの出荷に取り組んでいます。

■ 幌加内町そば乾燥調整施設「そば日本一の館」

事業名:平成11年度新山村振興等農林漁業特別対策事業
着工:平成12年3月27日
完工:平成12年9月14日
事業主体:幌加内町
管理運営:きたそらち農業協同組合幌加内支所
総事業費:1,146,865千円
(国庫補助率50%、自己負担率50%)



「そば日本一の館」

■ 幌加内町そば乾燥調製施設「そば日本一の牙城」

事業名:平成23年度戦略作物生産拡大関連施設緊急整備事業
着工:平成23年11月25日
完工:平成24年8月15日
事業主体:幌加内町
管理運営:きたそらち農業協同組合幌加内支所
総事業費:1,638,000千円
(国庫補助率50%、自己負担率50%)



「そば日本一の牙城」

(6) 利雪型穀類低温倉庫の建設

ソバは、穀類の中でも特に風味が重要視されており、品質低下させずに長期間保管するためには、気温や湿度を一定に保つことが必要で、これまで町外の民間低温倉庫を利用して保管していましたが、ソバの生産量が増加するに伴って膨大な経費負担が発生していました。

この課題を解決するため、当町の豊富な雪資源を活用して新たに「利雪型穀類低温倉庫」を建設し、平成26年産からの利用を予定しています。

■ 幌加内町農産物低温貯蔵施設(第1期工事)

事業名:平成25年度
着工:平成25年10月30日
完工:平成26年3月31日
事業主体:幌加内町
総事業費:431,970千円
(国庫補助率50%、自己負担率50%)
鉄骨平屋建て
建築面積 1,972 m²
雪貯蔵面積 256 m²



利雪型穀類低温倉庫建設予定地

(7) 幌加内町農業技術センターと「ほろみのり」

北海道におけるソバの品種は、主として北海道農業試験場が育成した「キタワセソバ」が栽培されていますが、幌加内町農業技術センター（旧農業研究センター）では、平成9年からソバの品種改良に取り組み、平成16年にキタワセソバから選抜した「ほろみのり」を開発し品種登録を受けました。なお、本町規模の自治体が農産物の品種改良に取り組み、品種登録を行なうことは全国的にも珍しいことです。

「ほろみのり」は、キタワセソバに比べて収穫までの期間が短い、草丈が低く風雨により倒れづらいので脱粒が抑えられる、味に甘みがあるなどの特徴があり、平成18年から幌加内町内限定で本格的な栽培が始まっています。



幌加内町農業技術センター外観

(8) 商標登録と地域団体商標登録

「幌加内そば」は現在明確な定義はないものの、幌加内町内産の玄そば若しくは幌加内町内産の玄そばを使用した麺としてのそば全般を指すものとして広く使われています。

幌加内町では、産地偽装を防ぐことでブランドを守り、本物の印として製品の品質を保証する必要に迫られたことを契機に、平成5年頃から商標登録への取組みを始めました。

そばだけでなく町内特産品にも使えるよう、【図1】に示す「図形つき商標登録」を出願し、平成15年にそば類、平成19年に酒類等での登録を受けています。

現在、町内の各関係機関で組織する「幌加内町登録商標使用審議会」で「幌加内町の生産物を使用している商品」と認められたものについて使用が許可されており、平成25年11月現在の許可件数は13件、39商品となっています。

さらに、きたそらち農業協同組合では、幌加内町内で生産されたソバの証として、また、幌加内町のアピールができることを期待し、平成18年にソバとしては初となる地域団体商標登録（【図2】のとおり）を行ないました。



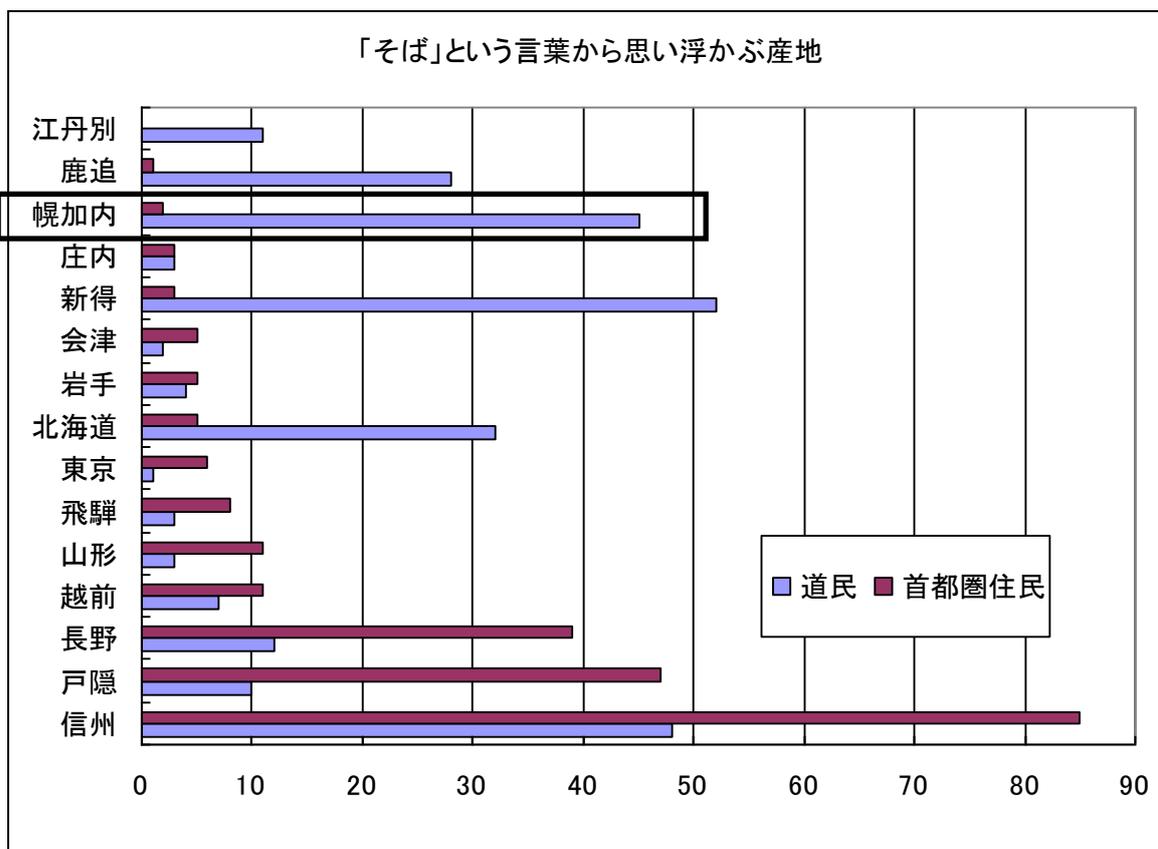
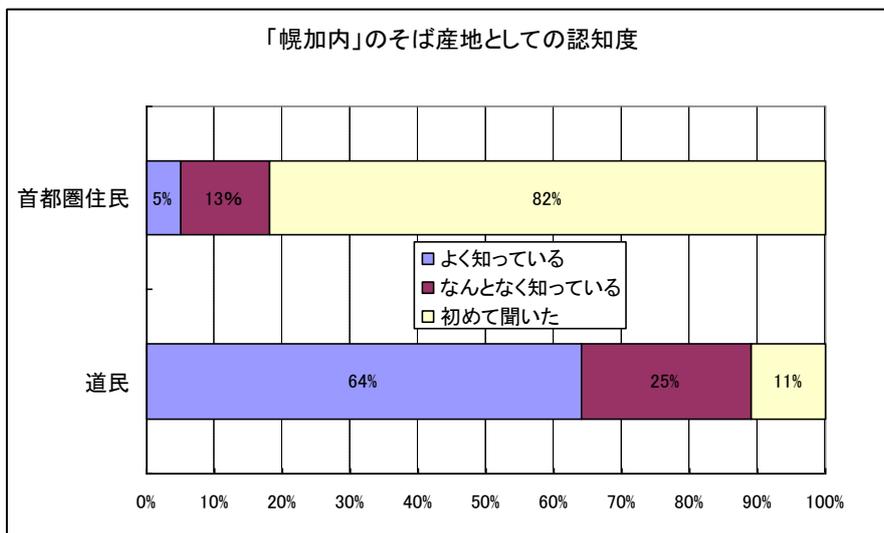
【図1】図形つき商標登録「幌加内」
第4689888号、第5027130号 幌加内町

【図2】地域団体商標登録「幌加内そば」
第5063037号 きたそらち農業協同組合

(9) 幌加内そばのイメージ

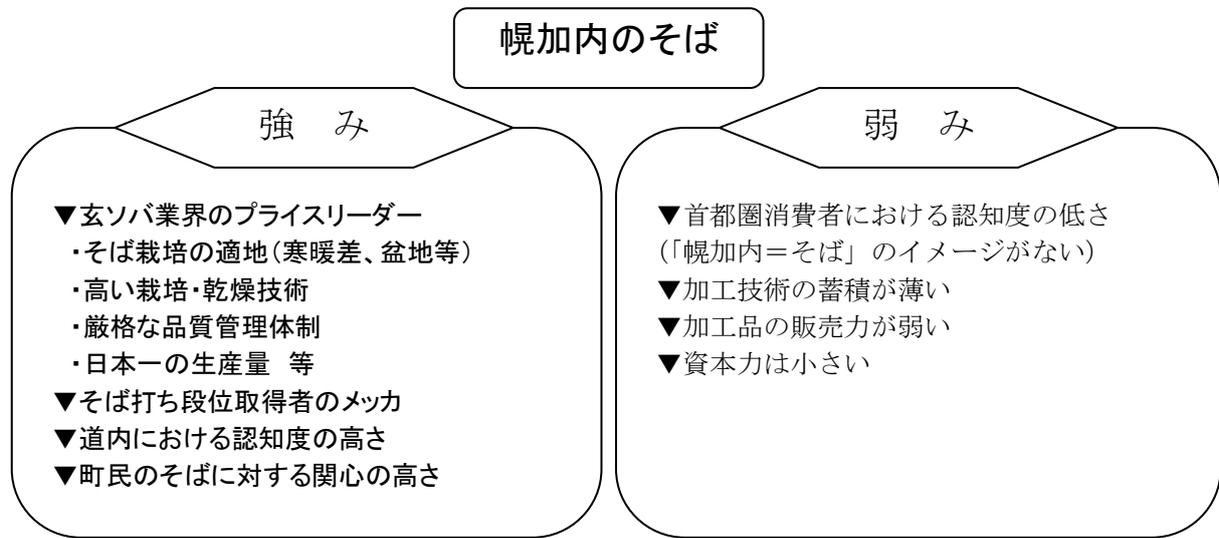
平成18年に(財)電源地域振興センターによって実施した消費者や流通事業者を対象にしたヒアリング及びアンケート調査¹結果によると、「幌加内町がそばの産地である」ことを認知している人は北海道民では約90%に上りますが、首都圏住民での認知度は約18%と低く、残りの82%は初めて聞いたという結果がでています。

首都圏住民にとっては「そば=信州」とイメージする人が85%と非常に多く、幌加内はわずか2%でした。さらに、都道府県別におけるそば生産量は北海道がトップですが、その認知度は低くなっています。



¹財団法人電源地域振興センター（平成18年3月）「幌加内そばのブランド化方策の検討」報告書

■ 「幌加内そば」の強みと弱み



【課題】

- ・道外消費地における「幌加内そば」の知名度向上対策
- ・北海道＝全国最大のそば産地としての認知度不足
- ・幌加内そばの普及活動団体との連携によるPR活動の強化

(10) そばの加工

平成元年に町農産加工総合研究センター（現：町農産加工センター）が完成し、そばの加工が本格的に始まりました。町内では、石臼挽きのそば粉生産が盛んで、町内の重要な産業の一つとして位置づけられています。

また、近年はそばの殻をむいた「丸抜き」の製品に対するニーズが高まってきたことから、平成25年10月には「そばの実工房」が完成し、更なる付加価値向上に向けた取り組みを進めています。

■ 町内そば関連事業所数(平成25年3月31日現在)

区 分	箇所数
(1) そば製粉施設 ・ 霧立そば製粉 ・ (株)ほろかない振興公社 ・ さわだ製粉 ・ (株)ほろかない ・ (株)北村そば製粉 ・ 幌加内そば工房坂本 ・ マルシメ川嶋製粉 ・ こだま製粉	8ヶ所
(2) 乾麺製造・販売事業者(季節営業含む) ・ (株)ほろかない振興公社 ・ (株)ほろかない ・ (株)北村そば製粉 ・ 片田舎	4ヶ所
(3) そば提供店(季節営業含む) ・ あじよし食堂 ・ 霧立亭 ・ せい一 ・ 八右エ門 ・ 政和三頭山 ・ 手打ちそば屋さわだ ・ そばの里 ・ 北里もちそば組合 ・ 片田舎 ・ ○(まる)	10ヶ所

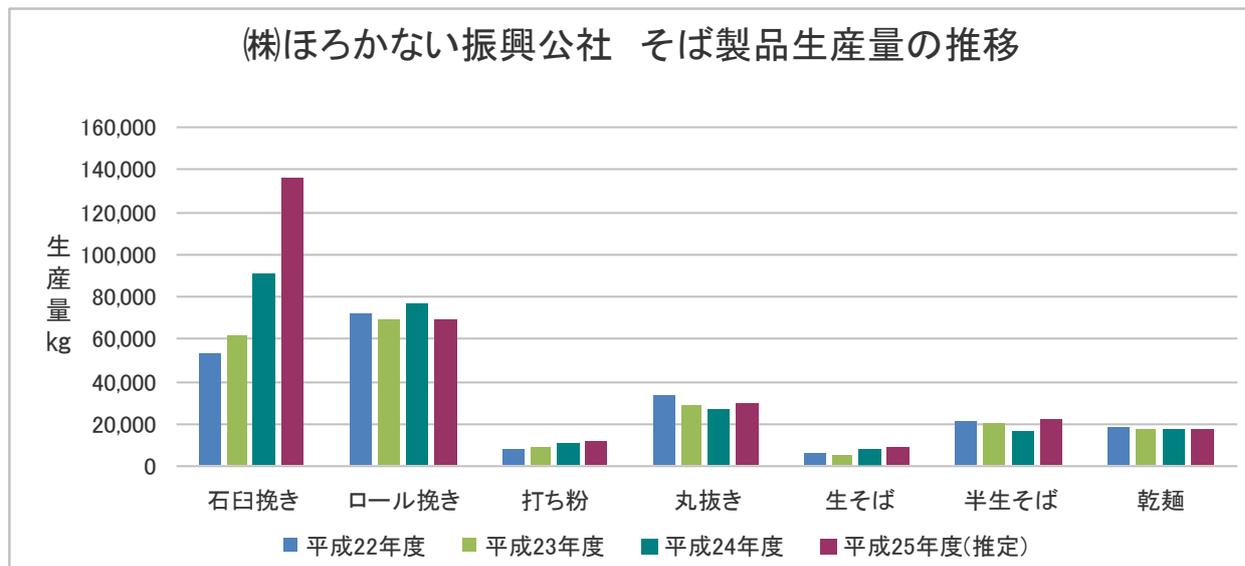


幌加内町農産加工センター
(株)ほろかない振興公社農産加工センター)



「そばの実工房」

■ 町農産加工センター(株)ほろかない振興公社)におけるそば製品生産量の推移



【課題】

- ・町農産加工センター施設の増改築及びめん類製造機器類の導入検討
- ・玄そば減菌施設整備の導入検討
- ・町内におけるそば加工事業者及び関連事業者の誘致
- ・麺以外のそば食レシピの提供による需要拡大対策
- ・加工に伴って発生するそば殻の有効活用
- ・そば加工事業者間の連携
- ・そばを用いた加工品の開発と商品化

(11) そば店とそば部会の連携

町内の手打ちそば店では、「幌加内手打ち蕎麦店経営研究会（略称：蕎麦研）」を結成し、手打ち蕎麦の技術向上や地域活性化等の活動に取り組んでいます。

特に、会員店統一メニューとして取組む「厳寒清流さらし蕎麦」は、江戸時代に徳川家に献上された寒ざらし蕎麦を基にして幌加内独自の手法を作り出したもので、生産者であるJAきたそらち幌加内支所そば部会と連携した取り組みのひとつです。

幌加内町で開発した品種「ほろみのり」を、雪に覆われた厳しい幌加内の寒さで凍てつく清流に晒し、えぐみや渋みが抜けほのかな甘みを感じられることからお客様にも好評で、毎年6月中～下旬の期間限定で提供しています。

また、JAきたそらち幌加内支所では、春から夏にかけて玄そばを雪の中に保存して風味を保つ「雪蔵そば」にも取り組むなど、幌加内の厳しい気候風土をうまく活用することで、新たな付加価値が生まれています。



「厳寒清流さらし蕎麦」の寒ざらし作業



厳寒清流さらし蕎麦

【課題】

- ・ 生産地である地の利を生かした特色ある製品やメニューの開発
- ・ そば食の推進と健康効果の周知

(12) 幌加内高校の取り組み

昭和29年に北海道幌加内農業高等学校（昼間季節定時制）として開校した町立高校です。現在では、定時制でありながら週5日間、1～6限の授業を行い、全日制と変わらない日課で教育活動を行っており、3年間で卒業することができます。

学習指導要領の改訂に伴い、特色のある学習として平成14年度から「そば」の授業を必修科目として取り入れており、地域の特産品であるそばの栽培、管理、収穫、加工、製造販売までを体験的に学習しています。

さらに、全麺協主催の素人そば打ち段位認定制度によりそば打ちの段位を取得し、平成12年から平成24年までに初段位206名、二段位103名、三段位22名が有段者となっています。社団法人日本麺類業団体連合会の主催で毎年4月に開催されている「全国高校生そば打ち選手権大会」では個人戦、団体戦のいずれも優勝するなど、そば打ち技術の高さが評価されています。

また、6つあるプロジェクト学習班の一つ「そば班」では、そばを用いた料理の研究も行なっています。



【課題】

- ・ そばを活かした加工品の開発と商品化

(13) 幌加内町新そば祭り

幌加内町そば祭り実行委員会では、8月下旬～9月上旬に「幌加内町新そば祭り」を開催しています。

ソバの作付けが増え、そばの加工や手打ちそばへの取組みが増えてきたこの頃、幌加内町特産のそばでお客様をもてなしたいとの一心で、平成6年に町民有志が集まり初めて開催されました。平成25年には節目の第20回を迎え、全国でも最大級と言われるそば祭りへと成長しました。

この第20回目では3日間でのべ68,500人が訪れ、「幌加内町＝そばの町」としてイメージづける大きな役割を果たしています。



幌加内町新そば祭りの様子

【課題】

- ・「幌加内町新そば祭り」の継続開催
- ・高齢化に伴う担い手の確保と運営資金の確保

(14) そばの観光

毎年7月上旬からそばの白い花が咲き始め、7月中旬～8月上旬には、町内一円が真っ白なそばの花のじゅうたんに敷き詰められます。沿道では、他に類を見ない規模で果てしなく広がるそばの花畑を写真におさめる観光客の姿もしばしば見受けられます。

また、近年、体験型観光のひとつとして「そば打ち体験」が注目されています。幌加内町中央改善センター内の「そば道場」では、これまで町内利用者が大半を占めていましたが、平成25年にそば打ち体験を含むツアーが企画されたことから道外客の入込が急増し、平成25年前期の集計で327名の増加（平成24年度前期分との比較）となりました。

【課題】

- ・ そばの花を活用した観光客の誘致と魅力ある観光スポットや施設の設置、土産品の開発
- ・ 体験型観光の需要増に対応したそば打ち体験施設の整備
- ・ そば打ち指導者の育成・確保
- ・ 町外観光客に対する利便性の向上（コンビニがない、大型バス通行が困難な江丹別峠）
- ・ 農村景観に対する住民の意識向上



第7回ほろかないフォトコンテスト入賞作品「夕暮れの大地」



(15) 幌加内町イメージキャラクター「ほろみん」の誕生

幌加内町の観光振興や特産品であるそばのPRをより効果的に推進するため、幌加内町イメージキャラクターのデザインと愛称を募集し、平成25年6月に「ほろみん」が誕生しました。

そばの実やそばの花をモチーフにし、そばが大好きなキャラクターで、幌加内町内はもとより町外のイベントへも積極的に参加し、幌加内町や幌加内そばのPRに大きな役割を果たしています。



【課題】

- ・「ほろみん」を活用したPR手法の確立

(16) 「幌加内町そばの里大使」、「幌加内町そばの里アドバイザー」の設置

本町にゆかりがあり、それぞれの人脈や取り組みを通じて自発的な活動が期待できる方又は専門的な知識と経験から助言や支援を得ることが期待できる方について、「幌加内町そばの里大使」、「幌加内町そばの里アドバイザー」として委嘱を行ないました。

平成25年8月に初めて設置した本制度により、今後は幌加内そばのPRや幌加内町におけるそば振興に関する応援団として、必要に応じて助言等をいただくこととなっています。

【課題】

- ・「幌加内町そばの里大使」、「幌加内町そばの里アドバイザー」の活用と連携方策

(17) そば関係団体の連携

昭和55年に作付面積が初めて日本一となった以降、町内では手打ちそばを楽しむ人々が現れはじめました。平成6年頃には「幌加内そばうたん会」をはじめとする手打ちそばのグループが次々と結成され、手打ちそばの美味しさと楽しさを通してそば文化を広めるため、イベント等への出店を通して幌加内そばのPR活動を実践しています。

そんな中、平成11年には「幌加内町そば活性化協議会」が結成され、現在では町、JA、土地改良区、商工会のほか18団体が所属しています。幌加内そばの活性化を図るため、イベント等への出店やそばに関する講演会なども開催しています。

【課題】

- ・道外、特に首都圏での認知度向上
- ・関係団体との連携によるPR活動の強化
- ・担い手の高齢化、情報発信手法の確立
- ・そば関係者以外でのそばに関する認知度向上



旭川冬祭りでの出店



成人大学講座「そばによるまちづくりシンポジウム」
(平成25年7月29日 生涯学習センターあえる)

4 基本理念

(1) 基本的考え方

- ・ 「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進めます。

(2) キャッチフレーズ

「日本一のソバ産地」から「日本一のそばの里」をめざして



5 具体的方策

(1) 魅力ある「幌加内そば」を届けるために

ア 「攻めるソバづくり」によるソバの品質向上

- 日本一のソバの生産地であることを誇りにし、「攻めるソバづくり」に取り組むため、常に栽培方法などの改善に積極的に取り組み、高収量・高品質で安定的な玄ソバの生産をめざします。
 - ・ 間作緑肥赤クローバー栽培技術導入やたい肥の投入による収量向上
 - ・ 土壌診断結果に基づく適切な施肥の励行
- 長雨や豪雨等による水害や湿害による影響を最小限にするための排水対策や、干ばつ時に必要な畑地かんがい施設の整備など土地改良事業を行なうことで、安定的な収量の確保に努めます。

イ 利雪型穀類低温倉庫の整備

- 風味豊かな「獲れたて」の状態を長く保ったまま玄ソバを保存し、実需者や市場の需給動向に応じた出荷体制を確立するため、幌加内町の豊富な雪資源を活用した「利雪型穀類低温倉庫」を整備し、更なる付加価値の向上と農業者の所得向上をめざします。



(2) 町内でのそば加工を増やすために

ア 多様なニーズに応えたそば加工施設等の整備・拡充

- より高品質で多様なニーズに応えた製品出荷を行なうため、玄ソバむき実施設（平成 25 年度設置済）をはじめとする必要な施設の整備に取り組めます。
- 好調な石臼挽きそば粉の需要増に対応するため、町加工センターの増改築に取り組めます。
- 幌加内産そばと他産地そばとの差別化を図り、より衛生的で日持ちのする製品づくりを行なうため、玄ソバ減菌施設¹の整備について検討を行います。

¹ ソバは、ほかの穀類と比較すると細菌数が非常に多く、製麺した場合の日持ちが悪いなど品質劣化の要因となっている。

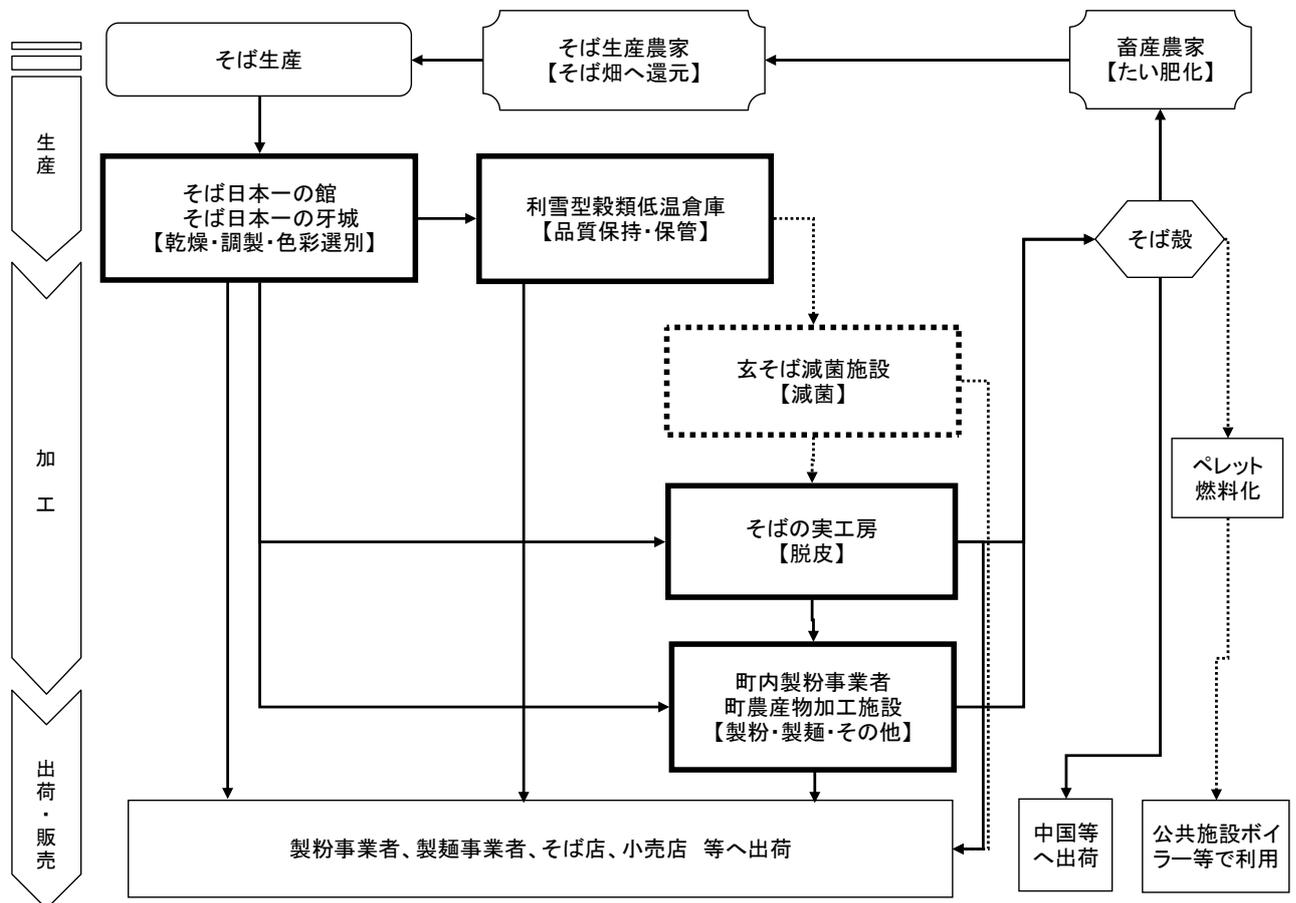
イ 新たなそば加工事業者の町内への誘致と起業支援

- 町内における雇用機会の拡大及び定住・交流人口の増加を図るため、そば関係事業者の町内誘致や農業者等による六次産業化をはじめとした起業・新事業創設に対する支援を行います。

ウ そば殻の有効活用

- 加工にともなって発生するそば殻について、たい肥化による畑地還元や燃料としての活用方法など、その有効活用方策について検討を行います。

【幌加内そばの流れイメージ】



(3)「そばの里ほろかない」をもっと広めるために

ア 「幌加内町新そば祭り」の開催支援

- 幌加内町最大のイベントである「幌加内町新そば祭り」の開催について、必要な支援を継続して行ないます。

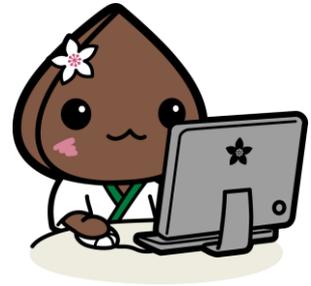


イ 「そば総合体験学習施設（仮）」の整備

- そばによる人と人のつながりを深め、そば文化情報発信の拠点施設として、「そば総合体験学習施設（仮）」の整備に向けて取組みます。
- 整備にあたっては、そばに関わる方々の意見を十分に聴取し、国内外のそばの資料を展示するなど、そば打ち愛好家や国内外の観光客等にも親しまれる施設建設をめざします。

ウ 認知度向上に向けたPR活動の充実

- 「幌加内そば」の認知度について、アンケートなどにより検証を行ないます。
- そばによるまちづくりを継続していくため、「幌加内そば」をPRする町内団体、幌加内高校、町内外の事業者等と連携し、官民一体となったPR活動を行ないます。
- 幌加内そばやそば全般に関連する情報を集約し、ホームページやソーシャルネットワーク等を活用して幌加内そばに関する情報発信の強化を図ります。
- 幌加内町イメージキャラクター「ほろみん」を活用し、幌加内町や幌加内そばのPRに努めます。
- 本町にゆかりがあり独自の人脈や知識を有する人物を「幌加内町そばの里づくり大使」又は「幌加内町そばの里づくりアドバイザー」として委嘱し、その方を通じた幌加内そばのPRや必要な助言等を受けることとします。（平成25年度制度創設済み）
- 北海道＝そばのイメージがほとんどない道外消費者に対し、日本一のソバの産地であることをアピールするため、北海道や道内ソバ産地と連携した取り組みを進めます。
- 日本食としてのそば食文化について、国内ソバ産地と協力して海外にもPRを行います。



エ 特色と魅力ある「幌加内そば」の商品づくり

- 地元産原料にこだわりをもち、つなぎの小麦粉や生産からこだわった特選そば（仮）の製品化に向けて、検討を行います。

- 地元産小麦の収量向上対策について、関係機関と連携した取り組みを進めるとともに、製品化に必要な小麦粉の確保に努めます。
- 地元産農畜産物を活用した新たなそばメニューの開発の支援を推進します。

オ ソバ畑の景観活用

- 他に類をない規模の広大なソバ畑やソバの花の景観を観光資源として活用するための手法を検討します。
- 町内団体と連携して町内ビューポイントの発掘や整備に向けて検討を行います。



(4) 幌加内そばを支える人づくりの推進

ア そばに関わる団体等への支援

- 幌加内そばのPRや幌加内そばを用いた手打ちそばの普及を行なう町内団体に対して必要な支援を行ないます。

イ そばに関わる人づくりの推進

- そばに関わる人を増やし次世代につないでいくため、関係機関と協力し、よりそばに関わる各種活動がしやすい環境づくりに努めます。
- 町民のそばに関する見聞を広げ、新たな取り組みを行なうため、国内外との交流を図りながら先進事例の調査を積極的行ないます。

(5) 「そば」をもっと身近なものにするために

ア そば食の推進と需要拡大に向けた取り組み

- 関係団体等と連携した取り組みを強化するため「幌加内そばの日」を制定し、その普及に努めます。
- そば粉等を使った料理や世界のそば料理を収集したレシピ集を活用し、そば食率向上に努めます。
- そばが持つ栄養成分や健康効果を調査・アピールすることで、ヘルスツーリズム等の観光需要の拡大に努めます。



6 計画推進に当たっての行程表

(◎：重点期間 ○：取組期間)

推進項目		前期 (H26～30)	後期 (H31～36)
(1) ア	ソバの品質向上	○	○
イ	利雪型穀類低温倉庫の整備	◎	
(2) ア	多様なニーズに応えたそば加工施設等の整備・拡充		
	玄そばむき実施施設の整備	—	—
	町農産物加工センターの整備検討	○	○
	玄そば減菌施設の整備検討	○	○
イ	新たなそば加工事業者の町内誘致	○	○
ウ	そば殻の有効活用	○	○
(3) ア	「幌加内町新そば祭り」の開催支援	○	○
イ	そば総合体験学習施設（仮）の整備	○	○
ウ	認知度の向上に向けたPR活動の充実と支援		
	官民一体となったPR活動	○	○
	ホームページ等を用いた情報発信強化	◎	○
	イメージキャラクター「ほろみん」の活用	○	○
	そばの里大使、そばの里アドバイザーの活用	○	○
	道や他産地と連携したPR活動	○	○
エ	特色と魅力ある「幌加内そば」の商品づくり	◎	○
オ	ソバ畑の景観活用	◎	○
(4)	幌加内そばを支える人づくりの推進	◎	○
(5)	「そば」をもっと身近なものにするために	◎	○

7 計画の推進体制

本計画を推進するため、行政と関係機関・組織が連携した総合体制の整備を検討していきます。

幌加内町

○地域振興室

- ・計画全般の推進及び監理
- ・そば事業者誘致
- ・新そば祭り支援
- ・そば総合体験学習施設検討
- ・PR活動の充実・支援
- ・特色と魅力ある商品づくり
- ・そば畑の景観活用
- ・そば関係団体への支援
- ・需要拡大に向けた取り組み

○産業課

- ・そばの品質向上
- ・玄そば保管施設、加工施設検討
- ・そば総合体験学習施設検討
- ・特色と魅力ある商品づくり
- ・そば生産者の育成
- ・そば畑の景観活用

○教育委員会

- ・そばに関わる人づくりの推進

○その他関係課等

- ・その他関連事業等推進支援

連携・推進

J Aきたそらち幌加内支所

幌加内土地改良区

上川農業改良普及センター

幌加内町商工会

幌加内町観光協会

幌加内町そば活性化協議会

幌加内町そば祭り実行委員会

その他関係団体等



【参考資料】

■ 幌加内町内そば関係者・団体等一覧（平成25年10月現在）

団体名	代表者	連絡先	活動内容
幌加内町そば活性化協議会	会長 田丸利博	0165-36-2511 (㈱ほろかない)	町内そば関係団体等が連携するための団体。
J Aきたそらち幌加内支所そば生産部会	部会長 鈴木 努	0165-35-2021 (事務局：JA)	町内そば生産農家が所属する作物生産部会。
幌加内町そば祭り実行委員会	委員長 清原 覚	0165-35-2021 (JA内呼出)	「幌加内町新そば祭り」主催。
(㈱)ほろかない振興公社	代表取締役 守田秀生	0165-35-2275	そば製粉、麵製造（一部委託）・販売、温泉・道の駅管理
(株)ほろかない	代表取締役 加藤 弘	0165-36-2511	そば製粉、乾麵製造（委託）、販売
(株)北村そば製粉	代表取締役 北村忠一	0165-35-2701	そば生産、製粉。自社のJ G A P認証農場で栽培し調製した玄そばを使用。
(有)マルシメ川嶋商店	代表取締役 川嶋哲夫	0165-35-2002	そば製粉、乾麵、そば打ち道具販売
幌加内そば工房坂本	代表 坂本勝之	0165-35-3227	そば製粉、そば打ち道具販売
さわだ製粉	代表 澤田勲	0165-35-3314	そば製粉、麵製造（手打ち）・販売
霧立そば製粉合同会社	代表取締役 仙丸孝司	0165-35-2745	そば製粉
こだま製粉	会長 阿部勝	0165-26-7450	そば製粉
幌加内そば道場	委員長 坂本勝之	0165-35-2369 (事務局：麻木)	そば打ち体験、練習が可能なそば道場。指導や指導者の派遣も対応。
そば処北最寒	代表 清原 覚	0165-35-3311	町民による手打ちそばグループ。新そば祭りのみ出店する人気店。
北里もちそば組合片田舎	代表 清原 覚	0165-35-3311	パークゴルフ場内で夏季のみ営業のそば店。手作りの大福も人気。
そば処白樺	代表 中村雅義		新そば祭りのみの出店にも関わらず、毎年長蛇の列が出来る人気店。
幌加内そばうたん会	会長 番水一光	0165-35-2105	新そば祭りの他、道内外のイベントにも積極的な出店を行なっている。
幌加内そばスクール	代表 坂本勝之	0165-35-3227	手打ちそば技術やそば文化の向上などに取組む手打ちそばサークル。
幌加内高等学校	校長 二木浩志	0165-35-2405	「そば」授業有り。卒業までにそば打ち段位取得必須
幌加内高校そば研究班	校長 二木浩志	0165-35-2405	農業クラブ活動の一つ。生徒の創意工夫によりそばの新たな食べ方やレシピを研究
J Aきたそらち幌加内支所	地区代表理事 田丸利博 支所長 小関義明	0165-35-2021	J A事業全般。生産された玄そばの集出荷、農家への営農指導、乾燥調製施設の管理等。
J Aきたそらち女性部幌加内支部	支部長 山内和美	0165-35-2021	

団体名	代表者	連絡先	活動内容
J A きたそらち青年部 幌加内支部	支部長 吉成慎太郎	0165-35-2021	
幌加内町商工会	会長 水崎 清司	0165-35-2356	町内商工業者の事業や地域の発展のために総合的な活動を行なう。
幌加内町観光協会	会長 水崎 清司	0165-35-2380	町内観光振興全般を行なう。
そばソフト研究会	部長 坂本 勝之	0165-35-3227	幌加内そばのPRに関わる活動を研究し、実践。
幌加内町農業技術センター	所長 大野 克彦	0165-35-2604	そばの生産技術向上や品種改良に組む町の農業研究機関。

■ 幌加内町内のそば店、そば関係飲食店

※価格・お申込み等は各店舗へお問合せください。

企業名	取扱品目					特徴など	連絡先
	そば店	生麺	乾麺	そば粉	その他		定休日
あじよし食堂 (字幌加内)	●		●	●	●	石臼挽き2・8手打ちそばが味わえる食堂。乾麺やそばの実入りかまぼこ、そばの実アイス等も販売。	TEL : 0165-35-2056 FAX : 0165-35-2033 不定休
霧立亭 (字添牛内)	●	● 手打			●	自家製粉の石臼挽き「ほろみのり」を使った手打ちそば。あじよし食堂の姉妹店。手打ちそばの地方発送も対応。そばの実かまぼこやアイスも。	TEL : 0165-37-2233 FAX : 0165-37-2234 http://www.kiritatei-soba.com/
せいー (字幌加内 交流プラザ内)	●					こだわりの自家製粉石臼挽きそば粉を使用した手打ちそば。豊富で洗練されたメニューも魅力的。そば粉を使ったロールケーキも魅力的。	TEL : 0165-35-3646 定休日：火
八右エ門 (字幌加内)	●		●			地元石臼挽きそば粉を使った手打ちそば。行列の出来る人気店。数量限定で揚げそばまんじゅうも。	TEL : 0165-35-3521 (FAX 兼用) 定休日 4～11月：木 12～3月：木と第2水
政和三頭山 (字政和)	●	●				地元石臼挽きそば粉による十割そば。アットホームな雰囲気です。シンプルなもりそばを提供。	TEL : 0165-37-2464 不定休
手打ちそば屋さわだ (字朱鞠内)	●					冬季のみ朱鞠内湖畔ロッジで営業。さわだ製粉店主によるこだわりの手打ちそばを提供。	TEL : 090-1641-6667 わかさぎ期間中の土日祝日のみ営業
そばの里 (せいわ温泉ルオント内)	●					道の駅に併設されたせいわ温泉ルオント内にあるレストラン。そば以外にも豊富なメニュー。そば打ちが見られるブースも設置。	TEL : 0165-37-2027 定休日：水
玄蕎麦処○(まる)	●					道の駅「森と湖の里ほろかない」物産館内のそば処。手打ちの冷たいそばを提供。	TEL : 0165-37-2700 定休日：火
北里もちそば組合 片田舎	●		●		●	パークゴルフ場内の夏季限定そば店。幌加内の特産品「もち」も販売。あんこもちは特に人気。要予約。	TEL : 0165-35-3311 FAX : 0165-35-3311 6月上旬～10月 土日のみ営業
レークハウス しゅまりない					●	朱鞠内湖が見渡せる開放的なレストラン。ランチや喫茶として。そば粉100%のシフォンケーキも。	TEL : 0165-38-2029 定休日：火

■ 幌加内町内そば製粉事業者

※価格・お申込み等は各店舗へお問合せください。

企業名	取扱品目					特徴など	連絡先
	そば店	生麺	乾麺	そば粉	その他		
株式会社 ほろかない振興公社		●	●	●	●	町内で製粉～加工まで一貫生産。各種ギフトセットも用意。地方発送可能。	TEL : 0165-35-2275 FAX : 0165-35-2668 http://soba-horokanai.jp/
株式会社ほろかない			●	●		幌加内産そば粉をふんだんに使いつつ、味にこだわった乾麺を提供。	TEL : 0165-36-2511 FAX : 0165-36-3515 http://horokanai.com
さわだ製粉		● 手打		●		丹精込めて育てた玄ソバを天日干し後、玄ソバのまま巨大な雪山に保存。こだわりのそば粉。地方発送可能。手打ち生そばは要予約。	TEL : 0165-35-3314 FAX : 0165-35-3314
株式会社北村そば製粉			●	●		JGAP 認証の自社農場で栽培した玄ソバを使用。石臼挽きのこだわりそば粉と乾麺を販売。	TEL : 0165-35-2701 FAX : 0165-35-7072 http://www.kitamurasoba.net/index.html
幌加内そば工房坂本				●	●	栽培から製粉まで手がけ、生産者の顔の見える商品。そばに精通した全国のそば打ち愛好家に人気。そば蜂蜜、道具も取り扱う。	TEL : 0165-35-3227 FAX : 0165-35-3227 http://www10.plala.or.jp/sobakoubou/
霧立そば製粉				●		手打ちそば店店主とそば生産農家による製粉所。「ほろみのり」を中心にそば粉を製造しています。	TEL : 0165-35-2745
マルシメ川嶋商店			●	●		幌加内そば商品のアンテナショップ的存在。乾麺のほか、自家製粉のそば粉、そば打ち道具も取り扱う。	TEL : 0165-35-2002 FAX : 0165-35-2003
こだま製粉				●		石臼挽きそば粉の生産・販売に意欲的に取り組んでいます。	TEL : 0165-26-7450 FAX : 0165-36-7450
道の駅「森と湖の里・ほろかない」物産館			●	●	●	町内そば製品や各種土産物を取り扱っています。そばの実入りおからドーナッツや熊笹ソフトクリームが人気。	TEL : 0165-37-2700

■ 幌加内町内そば関係事業者・取扱い店

※価格・お申込み等は各店舗へお問合せください。

企業名	取扱品目					特徴など	連絡先
	そば店	生麺	乾麺	そば粉	その他		
せいわ温泉ルオント売店			●		●	町内そば製品や各種土産物を豊富に取扱う。町内産のそば殻まくらも販売。温泉のほかログキャビンも併設。	TEL : 0165-37-2070
手打ち蕎麦の宿 朱鞠内湖そばの花					●	一日3組限定の大人の隠れ宿。幌加内蕎麦会席「蕎麦の膳」は蕎麦創作料理。	TEL:0165-36-4567
体験学習施設 ふれあいの家 「まどか」					●	旧朱鞠内小学校校舎を改築した宿泊型体験学習施設。10名以上の団体利用。自然体験の他、そば打ち体験も対応。	TEL : 0162-38-2266
幌加内そば道場					●	幌加内中央改善センター内に位置。10台のそば打ち台を完備し、指導者から教わりながらそば打ちができる。試食可能。	TEL : 0165-35-2369

【参考資料】

■ 幌加内町そば関係受賞一覧

	受賞年月日	主催	受賞内容	受賞者
1	H3. 3.	(社)日本蕎麦協会	全国そば生産優良経営 全国農業中央会長賞(個人の部)	朝日奈民雄氏
2	H8. 3. 15	(社)日本蕎麦協会	全国そば生産優良地区 農林水産大臣賞(集団の部)	幌加内町農業協同組合
3	H10. 3. 2	ホクレン農業協同組合連合会	第4回ホクレン夢大賞 農業応援部門優秀賞	幌加内町そば祭り実行委員会
4	H11. 1. 21	読売新聞北海道支社	北の暮らし大賞 奨励賞	幌加内町そば祭り実行委員会
5	H14. 3. 13	(社)日本蕎麦協会	全国そば生産優良地区 農林水産大臣賞(集団の部)	きたそらち農業協同組合幌加内支所
6	H14. 9. 21	(財)あしたの日本を創る会	ふるさとづくり賞 道地域活動振興協会理事長賞	幌加内そばうたん会
7	H15. 3.	(社)日本蕎麦協会	全国蕎麦生産優良地区 農林水産大臣賞(個人の部)	北村忠一氏
8	H15. 2. 20	北海道開発局	わが村は美しく・北海道 地域特産物部門 金賞	きたそらち農業協同組合幌加内支所そば部会
9	H15. 2. 20	北海道開発局	わが村は美しく・北海道 景観部門 特別賞	幌加内町そば活性化協議会
10	H16. 1. 26	北海道	農村の暮らしと地域を活かす女性・高齢者グループ表彰 優秀賞	そばっこ倶楽部
11	H16. 3. 20	全国農業協同組合中央会・NHK	第33回日本農業賞 集団組織の部 大賞	きたそらち農業協同組合幌加内支所そば部会

	受賞年月日	主催	受賞内容	受賞者
12	H16. 11. 23	農林水産省 (財)日本農林漁業振興会	第43回農林水産祭 農産部門 内閣総理大臣賞 受賞	きたそらち農業協同組合幌 加内支所そば部会
13	H17. 1. 7	北海道開発局	わが村は美しく・北海道 人の交流部門 金賞	幌加内町そば祭り実行委員 会
14	H19. 1. 30	北海道開発局	わが村は美しく・北海道 景観部門 銅賞	幌加内町そば活性化協議会
15	H19. 1. 30	北海道開発局	わが村は美しく・北海道 わが村は美しい賞	幌加内町
16	H19. 2. 15	ホクレン農業協同組 合	H18ホクレン夢大賞 優秀賞(農業応援部門)	北海道幌加内高等学校
17	H21. 2. 12	(社)日本蕎麦協会	2009年度全国そば優良生産 表彰 農林水産大臣賞	田丸利博氏
18	H23. 7. 20	(社)日本麺類業団体 連合会	第1回全国高校生そば打ち 選手権大会 団体の部 優勝 個人の部 優勝、準優勝	北海道幌加内高等学校
19	H24. 4. 4	(社)日本麺類業団体 連合会	第2回全国高校生そば打ち 選手権大会 団体の部 第3位 個人の部 優勝、第3位	北海道幌加内高等学校
20	H25. 4. 5	(社)日本麺類業団体 連合会	第3回全国高校生そば打ち 選手権大会 団体の部 優勝 個人の部 優勝、第3位	北海道幌加内高等学校