中小企業地域資源
活用促進法に基づく

ふるさと名物
Furusato Meibutsu

わが町の
ふるさと名物は
これ!

# 北海道幌加内町
## が応援するふるさと名物

作付面積・生産量・品質日本一！

# 幌加内そば
## の加工品群

# ふるさと名物
Furusato Meibutsu

# 応援宣言

## 地域のプロフィール

幌加内町は、北海道の中央よりやや北西部に位置し、周囲は国有林等の森林に囲われ、おおむね山岳が多い地勢となっています。

基幹産業は、農業で中でも「そば」が特産品です。また「そば」の作付面積と生産量は昭和55年以降、30年以上日本一の地位を守っており、盆地特有の通年の寒暖の差や昼夜の気温差が「美味しいそば」を育む秘訣でもあります。

その他、北部に日本一の湛水面積を誇る人造湖の「朱鞠内湖」や昭和53年には、「-41.2度」を記録したことから「日本一が3つある町」としても知られています。

# 幌加内町の地域資源「幌加内そば」

## ◆幌加内そば５つのこだわり

### ①土づくりのこだわり

湿害に弱いそばのために、排水対策や長期連作に対応するため、緑肥を導入するなど、土地改良を実施しています。

### ②収穫のこだわり

収穫作業は、原則午後０時から４時とし、そばにつく余分な水分を日光で極力蒸発させ、より速やかな調整作業を行っています。

### ③調整のこだわり

収穫したそばの実は、そばの乾燥調製施設に一元集荷され、玄ソバの品質を均一に管理します。自然乾燥に近い方式で風味が損なわれないように３段階の丁寧な乾燥をし、風味を維持しています。

### ④保存のこだわり

そばは、穀類の中でも風味が重要視されているので、品質を低下させずに、保管するため、幌加内町の豊富な雪を活用する、利雪型低温倉庫を整備しました。

### ⑤加工のこだわり

幌加内そばを全国に広くＰＲするために、石臼挽きそば粉や加工麺を製造する農産加工センターや町内でのそばのさらなる付加価値向上を目指し、玄ソバの殻を取ってむき実に加工する施設の整備をしました。

乾燥調製施設「そば日本一の牙城」

利雪型低温倉庫「雪乃御殿」

玄ソバ

むき実

# 幌加内町のそばづくしの加工品群

## 幌加内そば

（手打ち・生麺・半生麺・乾麺）

石臼挽きそば粉

そばの実(丸抜き)

そば蜂蜜生キャラメル

そばまんじゅう

そばの実アイス

そばもち

# 幌加内町の新そば祭り

## 幌加内町新そば祭り

◆平成６年に北海道で初めて開催された「そば祭り」です。
今年度で２４回目の開催となり、今では人口1,500人の幌加内町に毎年２日間で約５万人の来場者が訪れる北海道を代表する食のイベントに成長しました。
見どころは、「全国ご当地そば自慢広場」。地元幌加内町店舗、北海道内店舗、本州からは、「越前おろしそば」が有名な福井県や「へぎそば」が有名な新潟県などの出店実績があり、各店舗で全国のそば打ち名人が打った極上のそばが提供されます。
その他、そば打ち段位認定会やそば打ち名人大会、幌加内そばパネル展、そば打ち講習会、芸能ステージなど日本一のそばの町を堪能できるイベントです

# 幌加内町の取り組み

## 商標登録

◆幌加内町では生産物の信頼確保とブランド力を維持し、不正商品の防止を図るため、平成１５年から商標を登録しています。幌加内町で生産されたものを使用した商品を販売前に、登録商標使用審議会の審議を経て、幌加内町長の許可を受けることで、『幌加内町登録商標マーク』を商品に掲載することができます。

## 企業立地

◆幌加内町における企業の立地を促進し、経済の発展と雇用機会の拡大を図るため、施設の設置者に対して必要な優遇措置を行っています。
支援メニューとして、工場等の設置や用地取得、雇用奨励に対する補助金のほか、金融期間から融資を受けた資金に対して、一部の利子補給や保証料の補給を行っています。

## そばの日

◆すべての人が「そば」に親しむ日として、そばに関わることを目的に、毎年７月３１日を『幌加内そばの日』として推進しています。
７月３１日に限り、そばを通常価格の３００円引きで食べることができる助成券の配布や事前申込をすることで、そば道場でのそば打ち体験を無料で受けることができます。

# 幌加内町の取り組み

**幌加内高 校**

## 必修科目『そば』

◆全学年が週２時間、オリジナルテキストを用いて「そば」を学び、そば打ちの技術を磨いています。
磨かれた技術は、「全国高校生そば打ち選手権」で優勝を４度飾るなど、強豪校としても注目されています。
また卒業要件として、（一社）全麺協主催「素人そば打ち段位初段」の取得など、特徴のある取組を実施しています。

## そば豚プロジェクト

◆そば打ち練習のため、発生する毎週80kgもの廃棄生そばを豚の飼料として有効活用できないかという、エコフィードの研究「そば豚プロジェクト」を地域の農家と一体となって取り組んでいます。
学校で開催されているアンテナショップでは「そば豚」を使用したカツサンドは、手打ちそばに負けない大人気商品となっています。

## 特産品開発

◆生徒が商品開発した「そばパウンドケーキ」が、地域の土産物として定着するよう直売実習や新そば祭りなどで販売を行っています。

## デジタル人材育成プログラム

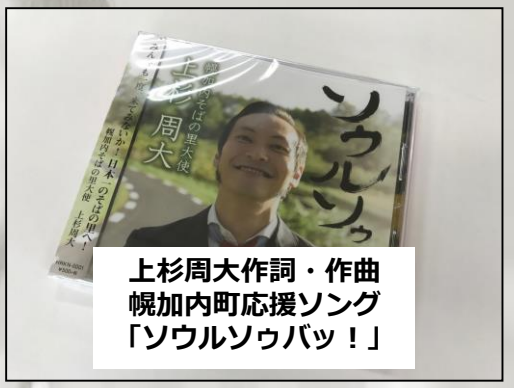
◆ヤフー（株）と提携し、インターネットを通して、商品を販売するための必要な知識を講義で学び、マーケティングの基礎や広告配信、サイトの運営、販売商品の選定など、実際に体験することで理解を深めることを目的に取り組んでいます。

## イベント出店

◆幌加内町新そば祭りや産業祭など、町内におけるイベントのみならず、都内の物産展などにも積極的に出店しています。

# 幌加内町の取り組み

**そば大使**

◆幌加内町では、本町や幌加内そば及び関連事項の宣伝・普及について、独自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を『幌加内そばの里大使』に委嘱しています。
現在は、ミュージシャンでタレントの上杉周大さんに就任していただき、様々な取組で幌加内町を盛り上げています。

お湯を注いでからの
待ち時間と曲時間が連動