

ず～むあっぷ☆ オホーツク

湧別町上湧別チューリップ公園

2017年

5月号

農林水産省
北海道農政事務所
北見地域拠点

韃靼(だつたん)そば『満天きらり』の生産で、耕作放棄地をよみがえらせる取組！

農業生産法人 株式会社 神門 (雄武町)

雄武町はオホーツク管内の最北部に位置し、オホーツク海に面する冷涼な地域です。同町の基幹産業は酪農と漁業で、酪農家の高齢化や後継者不足等に伴い離農が急激に進行し、また、寒冷地であるため代替作物が無く、耕作放棄地の増加が後を絶たない状況でした。



【(左)再生前の耕作放棄地】

【(右)再生後の農地で韃靼そばの生産】



【(左)満天きらり収穫作業】

「先人の方が苦勞して切り拓いた農地を何とか後世に残したい」という強い思いのもと、田原賢一前町長(故人)は自ら、平成24年5月に農業生産法人株式会社神門を設立しました。

耕作放棄地を活用して、厳しい気象条件や土壌条件でも安定した生産が見込まれる作物の韃靼そばに注目し、数年間の試験栽培を重ねて誕生したのが、韃靼そばの新品種『満天きらり』です。

『満天きらり』とは、

- ⇒ 農研機構北海道農業研究センターが育成に成功した韃靼そばの新品種(平成24年5月品種登録出願)です。
- ⇒ 従来品種と比べて苦味がほとんどなく良食味です。
- ⇒ 子実のルチン分解酵素活性が極めて弱く、ルチンを豊富に含有した食品を製造できます。

この思いを受け継いだ、石井弘道現社長は25年度から耕作放棄地の再生を行い、28年度末までに約176haの耕作放棄地を再生しました。

また、研究機関や製麺業者等との連携により『満天きらり』を使った商品開発・販売を行い、生産を軌道にのせ地域振興に取り組んでいます。

現在は、自社の製粉・貯蔵施設を整備(27年11月)し、そば粉の販売を始めています。

今後は、『満天きらり』の機能性成分に着目した新たな自社製品の開発や地域イベントなどを通じて「雄武町産・韃靼そば満天きらり」を広く消費者にPRする取組みを計画しています。

強い思いが「満天」の「きらり」輝く雄武町で育った韃靼そばを食べてみてください。

【写真提供:農業生産法人(株)神門】

『商品紹介』



【(左)韃靼そば、(右)韃靼そば本格焼酎】

雄武町産の韃靼そば『満天きらり』は、雄武町の駅(4月から10月の間)で食べられる他、同社ホームページ(<http://jinmon.jp>)から商品を購入することができます。

JAつべつフレッシュミズ会員のみなさんと「たまねぎ染め」「意見交換会」を行いました！！

4月19日、津別町町民会館においてJAつべつフレッシュミズ会員（9名）と「たまねぎ染液による手ぬぐいの染色」「北見地域拠点職員との意見交換会」を行いました。



たまねぎ染色

染色の経験は、初めてとのことでしたが失敗することなく見事に染まりました。「汗拭きようにちょうどいい！」「思ったより簡単に出来た！」「家でもやって見よう！」との声が上がっていました。



意見交換会

各イベントなどで発表している手作り紙芝居「ころころたまねぎおおきなあれ！！」の作成にあたっての経緯等を聞き、当方から農林水産省の女性活躍施策と農業女子プロジェクトの概要説明などを行いました。



※当日の様子は「道東テレビ」にて後日動画配信予定です！

お知らせ

※北海道農政事務所ホームページの「北海道版6次産業化事例集」が更新されました！

http://www.maff.go.jp/hokkaido/suisin/keiei/shokusan/rokuji_jirei2.html

※北海道の農業分野における障がい者就労事例を追加しました！

<http://www.maff.go.jp/hokkaido/kikaku/syougai/index.html>



編集後記 今年も雪解けも早く大分暖かくなってきましたので……

20歳の頃、S市で1人暮らしをしていた。隣人は毎晩深夜1時30分から2時にかけて帰宅していた。ある日私が寝ていると、いつものようにエレベーターが着き廊下を歩く音が「コツコツ」と聞こえてきた。隣室に向かうと思われた足音は私の部屋の前で止まった。〈つづく〉（こばさと）

編集：農林水産省北海道農政事務所 北見地域拠点
〒090-0018 北見市青葉町6-8 北見地方合同庁舎
TEL 0157-23-4171 FAX 0157-23-5358
北見地域拠点HP <http://www.maff.go.jp/hokkaido/kitami/index.html>