

‡ 地域振興＜6次産業化認定者の取組事例＞14

メロンの街から発信する新たな特産品
「夕張ながいもそば」で地域を活性化！
夕張市 合同会社小野農園

北海道農政事務所生産経営産業部事業支援課 さがわゆうき 佐川裕基



1. はじめに

空知地方夕張市にある合同会社小野農園は、メロンやそば等を栽培する農業生産法人です。まだ「直売」という概念に馴染みがなかった50年以上前から「お客様とのつながりを大切に、自分で育てたメロンを直接販売し、食べた人に喜んでほしい。」との思いで農園直売所を設け、営業してきました。代表の元澤 洋さんは、元々経営コンサルタントで先代社長が後継者育成のため法人化する際に経営のアドバイスを行っていましたが、自身が夕張市出身だったこともあり、平成31年に経営を引き継ぎました。

そばの栽培は、冬期間の雇用の確保や収益力の向上を図るため、平成23年より始めました（写真1）。当初は玄そばのまま業者に出荷していましたが、夕張市が炭鉱で栄えていた時代から地元民に愛されている「カレーそば」に使用しているそば粉が夕張産ではなく、市内でそばを栽培している農業者もいないことを知り、



写真1 そば畑の様子

自らそばを栽培し、夕張産のそばとして「カレーそば」を提供することが出来れば地域の活性化につながるのではないかと考え、平成29年11月に六次産業化・地産地消法に基づく総合化事業計画「カレーそばの街で自社栽培のそばを活用した新商品開発と販売事業」の認定を受け、乾麺をはじめとしたそばの加工品製造・販売に取り組みました。

2. 6次産業化の取組について

「夕張にはメロンが好きな人しか来ない」と元澤さんは危機感を持っており、夕張産そばを夕張市の新たな特産品にしたいという強い思いがあります。乾麺のつなぎには近隣農家の長芋を使っており、夕張市が古くからの長芋の名産地であることを消費者に知ってもらいたいとの思いも込められています（写真2）。



写真2 夕張ながいも蕎麦

また、将来的には原料をすべて夕張産とするために、近郊の農家に使用する小麦の栽培を依頼しています。

乾麺の他にはそば粉やそばの実の販売も行っております。そば粉は麺を打つ人以外にも購入してもらうため、カップ状の容器にそば粉とタレをセットし、お湯を注ぐだけで手軽に楽しめる「そばがき」としても販売しています。今後もレシピなどを示して消費者に手に取ってもらえるような商品開発を行っていく予定です。



写真3 そばを使った商品の数々

一方、メロンの規格外品を活用したジャム、ピューレ、アイスなどの加工品製造にも取り組んでおります。製造された商品はネット販売だけでなく、全国の百貨店の催事やイベントなどに積極的に出店し夕張市の知名度の向上にも一役買っています。

このような6次産業化の取組が新聞等に掲載されたことで注目を浴び、ふるさと小包への採用や JA 夕張市の通販サイトでも乾麺の取り扱いを始めるなど、地域内で小野農園の取組に協力し、連携した取組が起き始めています。

3. すべては夕張市の活性化のために

元澤さんはそばによる町おこしの取り組みのほかにも、もっとたくさんの人たちに夕張の魅力を知ってもらうため、農業体験と市内の観

光地をめぐるプログラムや近隣の事業者とのコラボなど現地に来てもらえる企画を考えています。

また、催事で出展の際にはお客様から、夕張市の商品を買って応援したいという声が多くあることから、経営コンサルタントなどの経験を生かし、売上の一部が夕張市に入るような仕組みづくりが出来ないか模索しているところです。

4. 最後に

現在は、カレーそばの商品化も進めています。地元の有名店であったカレーそば屋さんの店主が高齢のため店を閉めることになり、多くのファンに愛された味を残したいという思いから、レシピを引き継ぎ乾麺とカレースープをセットにした商品化に取り組んでいます。

農業を通じてさまざまな仕掛けを考えている小野農園。住民が気がついていない地域の魅力の一つ一つ掘り起こし磨き上げ、興味を持った人に訪れてもらうことで、夕張市がもっと元気な街になればと考えています。

そばづくりからはじまった小野農園の地域活性化への挑戦に今後も期待したいと思います。



写真4 直売所の外観