

生産者組織を活かしたダッタンそばの特産品化

— 景観保全機能 —

農事組合法人 信濃霧山ダッタンそば



美しいそばの花

平成 17 年に集落協定が結ばれ、荒廃が進み過ぎて協定対象とならなかった農地の復旧について協議がされ、導入作物として、基盤整備されていない条件の悪い農地でも栽培しやすいダッタンそばに注目。耕作放棄地の復旧を目指し、平成 19 年にダッタンそば生産者組合を設立した。事業の進展により平成 24 年に農事組合法人へと発展的改組をした。当初 1 t だった収穫量は、現在 40 t となり、組合員が農地の管理を行い、法人においてそばの生産や販売を実施している。



ながわまち
長野県長和町



ダッタンそば

さわやかな苦みが特徴的な食用そばの一種。

〔景観の保全、保健休養〕

耕作放棄地にそばが作付されたことにより、花が美しい景観を形成し、都市住民がそばの開花期に観光で訪れることにより、保健休養機能も発揮されている。

〔洪水防止、土砂崩壊防止、土壌侵食防止〕

農地が耕作放棄されることなく、そばの作付けにより農地として利用されることで、これらの機能を発揮している。

〔地域社会の振興〕

町内のペンションでそばを素材とするメニューは宿泊客に好評。また、そばの加工品開発も行っており、パウンドケーキ、焙煎ダッタンそば、クッキー、チーズタルト、乾麺などに加工して、土産用に販売している。平成 26 年にオープンした直営レストランではダッタンそば、ダッタン生パスタのほか、地域食材をふんだんに使用したメニューが提供され、地域振興に大きく貢献している。



ダッタンそばの加工品の数々



ダッタンそば収穫祭



レストランメニュー



そばの刈り取り



復旧された耕作放棄地

〈農事組合法人
信濃霧山ダッタンそば〉
<http://www.dattan.jp>