群馬県

『産・学・観』連携でソバを新たな観光資源に

活動期間：平成25年～27年度

○渋川地域は、県内最大のソバの産地だが、地域ではあまり知られておらず、ほとんどの生産物が県外へ流通。また、販売価格の暴落から、生産者は実需者への直接販売を模索。

○このため農業指導センターでは、地元温泉旅館や県内蕎麦屋をターゲットとした新商品開発・産学観連携を提案し、関係者の調整や商品開発、イベントの開催、農業法人の支援を実施。

○その結果、ソバの新商品の開発・発売、産学観連携の構築、農業法人の加工販売促進や取引拡大を実現。

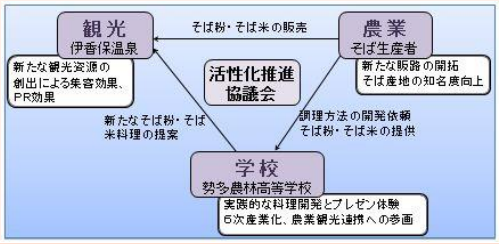
具体的な成果

1　新たな観光資源の創出

■地域の特産品であるソバを活用した新商品「そばんすこう」の商品化。

2 「産・学・観」連携により新たなネットワークの構築

■「産・学・観」連携による商品開発やイベント開催により、農業・観光連携に若い世代を加えた新たなネットワークを構築。地産地消活動のステップアップが図られ、地域の活性化に繋がった。



3　地域内流通の拡大

■一連の活動が繰り返しマスコミに取り上げられ、「ソバの産地」の認知度が高まる。

■温泉旅館3軒、県内蕎麦店35軒に渋川産ソバの流通が始まる。（新たに22t）

4　ソバの産地化

■ソバ生産法人の栽培面積が183ha(H26)に拡大。ソバの作付拡大により耕作放棄地の解消や地域内雇用の創出など地域課題に貢献。

普及指導員の活動

平成25年

■ソバの地域内流通を拡大するため、新たな調理方法を開発するため地元女性起業、農業高校生に開発を依頼。

■「産学観」連携の構築を関係機関に提案。

■ソバをテーマにした温泉旅館との取引検討会を開催し、ソバ粉とソバ米を使った提案企画を検討・試食。

平成26年

■新商品「そばんすこう」の販売のための開発支援として商品化検討会、市場リサーチ、製品・パッケージ等の商品化のための改良支援。

■新商品の販売を記念したイベントを産学観の連携により開催。

平成27年

■農業法人の6次産業化に向けた見学会、加工試験、品種栽培試験などを行い、ソバ粉の商品化を支援。PR資料の作成や実需者とのマッチングを支援。

普及指導員だからできたこと

1. 専門知識を持つ普及指導員として、品種選定、栽培から販売戦略、6次産業化に至るまで一貫した指導を行うことができた。

2. マネージメント力を発揮し、世代・分野の異なる地域の人材を結び付け、個々が有するノウハウを活かすことで、限られた予算で特色ある活動を行うことができた。

群馬県

『産・学・観』連携でソバを新たな観光資源に

活動期間：平成 25～27 年度

１．取組の背景

渋川地域は火山灰土が堆積した水はけがよい土地で、ソバの栽培に適していることから、古くから栽培が盛んで、県内の４割を生産する産地となっている。しかし、渋川地域が群馬県内最大のソバ産地であることはあまり地域では知られておらず、ほとんどの生産物が県外へ販売されてきた。また、平成 24 年産玄ソバ価格が大暴落し、産地存続の危機に直面した時、主となる農業法人では玄ソバ主体での販売方法を改め、製粉加工を導入し、実需者への直接販売ができないかの検討がされていた。

そこで、渋川地区農業指導センターでは、ターゲットを地元「伊香保温泉」や周辺及び県内蕎麦店とし、取引を拡大するための新商品開発や産学観連携を提案し、関係者との交渉や調整、連携による課題解決に取り組んだ。

２．活動内容

（１）ソバの新商品開発

群馬県内ではソバはそば切りとして食されることが一般的で、そば打ちの技術や道具を持たない人には調理する機会の少ない食材であった。そこで、地域内流通を拡大させるため、新たな調理方法の開発を行うこととした。開発にあたっては、地元の女性起業のほか、若い世代の柔軟な発想を取り入れるため食品開発で実績のある県立勢多農林高等学校（以下「農業高校」という）へ依頼した。

（２）『産・学・観』連携の構築

指導センター管内で組織している渋川広域農業活性化推進協議会（以下、活性化推進協議会という）に、これまでの農業・観光連携に学校を加えた、『産・学・観』連携を提案した。ソバ生産者から農業高校に調理方法の開発依頼し、農業高校から伊香保温泉施設等に新たな調理方法を提案することで、観光施設での地元産ソバの消費拡大に繋げることを目指した。

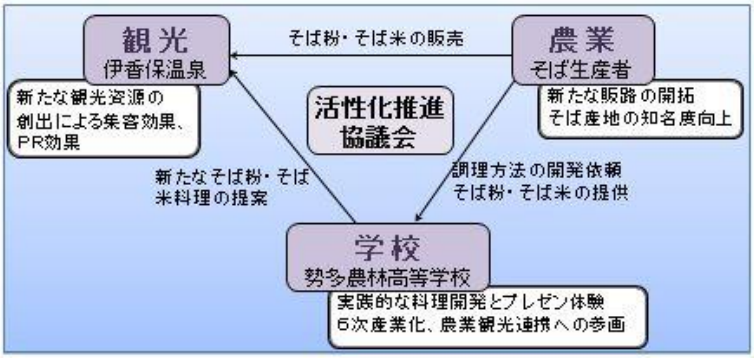


図１　『産・学・観』連携の構築

（３）温泉旅館との農産物取引検討会の開催

活性化推進協議会では、地域農産物を伊香保温泉旅館に紹介し、地産地消を推進する活動の一環として、毎年「地元農産物取引検討会」を行っている。平成 25 年度はソバをテーマとした検討会を開催できるよう提案し開催をした。

取引検討会では、渋川地域が良質なソバの産地であることを紹介し、ソバを観光資源として活用することを提案した。また、温泉旅館での活用を目指してソバ粉・ソバ米の新たな調理方法の提案を行った。新たな調理方法としては、農業高校からはソバ米を活用した「ころころ茶づけ」、ソバ粉とソバ米を使った焼き菓子「そばんすこう」「そばシフォン」など３品、女性起業からは「そばまんじゅう」「そばゼリー」などが提案された。

（４）新商品「そばんすこう」の開発検討

取引検討会の中で農業高校から提案された「そばんすこう」について、「伊香保温泉のお土産としてぜひ商品化して欲しい。」との要望が出され、商品化に向けた検討を行った。市内製菓店に試作を依頼し前向きな回答を得られたことから、農業高校、製菓店、活性化推進協議会のメンバーが集まって商品化に向けた検討会議を行った。

また、市場リサーチとして、群馬県のアンテナショップ（銀座）での「農産物フェア」に高校生と参加し、試食アンケートと試験販売を行った。農業高校からは「『お客様の目線で考えなくてはならない』と言うことを生徒自身が学ぶ良い機会になった。」との感想をもらうことができた。アンケートでは、高評価の意見が多数を占めたが、「甘さ」、「風味」、「外装」等への指摘も目立ち、本格販売を目指した商品改良の検討を行った。「風味」に関しては、生産者の提案を踏まえた試作を行い、食感を損なうことなく、風味を引き出すための改良を行った。また、「甘さ」や「外装」についても関係者で検討を重ねた。

商品化の課題として、原材料と包装資材のコストがあった。地元産ソバを使っているため、原材料費が割高であり、包装資材は最低発注単位が１万枚と予想以上の初期費用が必要となった。そこで、指導センターが中心となって関係者による包装資材のデザイン作成や原材料コストの低減に向けた調整を行い、「そばんすこう」の商品化を実現した。さらに広告宣伝力を高めるための手段として、『産・学・観』メンバーによる発売イベントの開催が決定された。

写真１　商品化検討会

写真２　銀座での市場リサーチ

（５）「産・学・観による初夏のそばまつり～ｉｎ伊香保～」の開催

「そばんすこう」の発売日に合わせて、イベントを伊香保石段街で開催した。高校生による「そばんすこう」のお披露目や農業高校生が考案したソバ料理「ころころ茶づけ」「そばシフォン」、女性起業による「渋川産の手打ち蕎麦」の試食配布等を行った。また、伊香保温泉の女将たちが、観光客へそば茶を振る舞うなど、『産・学・観』メンバーでそばまつりを盛り上げた。

写真３　産学観のおもてなし

写真４　新商品「そばんすこう」

（６）「そばんすこう」から広がる『産・学・観』連携の取り組み

温泉旅館売店での発売要望から、旅館女将の提案等を取り入れた伊香保温泉マスコットキャラクターの「いしだんくん」を配した伊香保オリジナルパッケージが誕生した。また、翌年の「地産地消検討会」では。農業高校から『産・学・観』連携第二弾として地粉ソバを使った焼き菓子「ソバッシェ」も提案され、ソバを観光資源として活用するための模索も継続して取り組んでいる。

（７）ソバの地域内流通拡大に向けた支援

地域内流通拡大にむけた支援として、中心となる農業法人の６次産業化の導入に先立ち、製粉工場見学会や製粉加工試験、新品種の栽培試験などを行い、消費者ニーズに適応したソバ粉の商品化を支援した。また、ＰＲ資料の作成を支援すると共に、産地交流会等により実需者とのマッチングの支援を行った。各種表彰事業への参加を支援し、経営の向上や情報発進力の強化を図った。

写真５　製粉加工試験

写真６　ＰＲチラシの作成

３．具体的な成果

（１）新たな観光資源の創出

活用方法のバリエーションが少なかったソバ粉やソバ米の新たな活用方法が提案され、ソバの新たなニーズを生み出すことができた。その中で、地域の特産品であるソバを活用した新商品「そばんすこう」の商品化を実現した。

（２）『産・学・観』連携による新たなネットワークの構築

『産・学・観』連携による商品開発やイベント開催により、農業・学校・観光・商業の新たな連携を生み出すことができた。農業・観光連携に若い世代が加わることで地産地消の活動が活性化し、今後とも、継続した連携による地産地消活動が構築できた。

（３）地域内流通の拡大

一連の活動が、繰り返しマスコミに取り上げられたことで、「ソバの産地」としての認知度を高めることができた。そして、伊香保温泉旅館３軒（1.2ｔ／年）との新規取引が始まり、県内蕎麦店 35 軒（21ｔ／年、内伊香保地区３軒）に渋川産ソバの販売が行われるようになった。

（４）ソバの産地化

６次産業化に取り組む農業法人では、平成 26 年の作付面積は 183ha（平成 22 年 117ha）にまで拡大した。加工販売を軌道に乗り始め、ソバの作付拡大による耕作放棄地の解消や地域内雇用の創出など、地域農業が抱える課題解決に大きく寄与する品目になってきている。

４．農家等からの評価・コメント

（渋川市　農業法人Ｔ氏）

『産学観』連携によって「そばんすこう」が商品化され、そのプロジェクトに関わったという実績は、新たな販路開拓を行う際、取引先の信頼性を得ることに大いに役立った。

（渋川市　伊香保温泉旅館女将Ｉ氏）

農業指導センターが皆をまとめている。市町村、ＪＡ、農業者、温泉旅館等の橋渡しをしている。それぞれは相対では継続できない。指導センターが関係者とつながりをつけることにより、継続した活動をしている。

５．普及指導員のコメント

（渋川地区農業指導センター・センター長・木榑克好）

市町村・ＪＡ・農業者等で組織する活性化推進協議会の中に「学」を組み入れ、「産学観官」の連携の構築ができた。この取り組みより、ソバの産地化も進んだ。今後とも、普及活動の中で継続して「産学観官」連携が期待できる。

（現桐生地区農業指導センター・主幹・井野有実子）
　世代も、立場も異なる人たちを結び付け、個々の有するノウハウを活かすことで、商品化やＰＲ活動を行うことができ、限られた予算の中で大きな成果を上げることができた。関係するメンバーが多いぶん、調整に苦労する事はあったが、普及のマネージメント力を発揮することが出来たと感じている。

６．現状・今後の展開等

　『産・学・観』連携では、今後も引き続きソバの新たな活用方法を検討すると共に、取り組みテーマをソバ以外の品目にも広げ、地域の特色ある農産物の掘り起こしと、活用方法の検討による地元農産物の利用促進を図る。
　また、６次産業化モデル経営体を中心とした担い手確保・育成により、県内一のソバ産地を維持・発展させるための支援を継続する。