

1 むらづくりの主体

(1) 名称 ちちぶしあらかわ せいさんくみあい
秩父市荒川そば生産組合

(2) 所在地 さいたまけんちちぶしあらかわちく
埼玉県秩父市荒川地区

(3) 地区の規模 新市町村単位の集団等

(4) 組織の性格 機能的な集団等

(5) 代表者の氏名、役職及び住所

氏名 いのうえ はじめ
井上 肇

役職 組合長

住所 さいたまけんちちぶしあらかわかみたの
埼玉県秩父市荒川上田野 1 4 8 9



白地図KenMapの地図画像を編集

2 地区の概要

総人口	農(林、漁)業 就業人口	総世帯数	総土地面積	耕地	採草放牧地	山林	
6,240人	197人	2,007戸	4,697ha	149ha	- ha	3,975ha	
農家戸数	販売農家数	専業農家	第 種兼業農家	第 種兼業農家	主業農家	準主業農家	副業的農家
282戸	113戸	18戸 (15.9%)	9戸 (8.0%)	86戸 (76.1%)	11戸 (9.7%)	14戸 (12.4%)	88戸 (77.9%)
地域指定状況				農業地域類型区分			
農業振興地域(昭和46年) 森林整備市町村(昭和15年)				市 町 村		当 該 地 区	
				中間農業地域		中間農業地域	

3 むらづくりの背景・動機

秩父市荒川地区(旧荒川村、平成17年4月に秩父市と合併。)は、名所旧跡が点在し、なかでも、清雲寺の樹齢600年の「しだれ桜」は、観光の名所であるとともに、県の特別天然記念物として指定を受けている。

秩父市荒川地区はかつての養蚕地帯で、1,500m級の山々に囲まれ、荒川上流の谷を挟んだ河岸段丘に耕地や集落が広がる風光明媚な山間農業地帯である。総土地面積の約85%を山林が占めており、耕地面積は約150haである。

養蚕の盛んな昭和45年頃のピーク時には、300haの耕地のうち桑園が30%を占めていたが、繭価の低迷とともに養蚕業が衰退し、昭和後期から桑園の遊休化が著しくなってきた。これと並行して、農業従事者の高齢化・減少、鳥獣害なども年々増加し、農業・農村環境の悪化に伴って農家は営農意欲を失い、地域の連帯感も薄れていった。

このようななか、昭和63年に、JAが行った生協へのそばの販売が好評だったのを契機に、荒川地区では、従来自家消費として、手作業で栽培されてきた荒川在来のそばに活路を見だし、養蚕に代わる転換作物として生産振興していくことにした。

そばの作付けが増加するなか、平成7年には、中心的な生産者12人が発起し、自家消費から販売を目的とする秩父市荒川そば生産組合(現在60名)が発足し、同組合による取組が、荒川地区全域で展開されるようになった。また平成13年には、機械化部会が設立され、そば栽培では重労働である播種や収穫作業を受託している。

同組合は、遊休桑園をそば畑に転換するなど、「そばの里づくり」に積極的に取り組み、グリーンツーリズム事業での都市農村交流等や小中学生を対象にした食育等においても、重要な役割を担い、地域連携の醸成を図りながら、地域の活性化において先導的な役割を果たしている。

4 むらづくりの内容及び成果等

(1)そばの生産条件整備

平成5年から始まった、「そばの里づくり」の一環として、JAが玄そばの買い上げを行ったのをはじめ、旧荒川村役場では、集荷された玄そばの販売助成金として、平成8年度から1割の助成を、平成11年度からは2割の助成を行い、組合を支援した。

また、品種については、品種比較の栽培試験を行った結果、荒川で昔からつくられている在来種「荒川在来」が、収量・品質ともに良好な結果が得られたため、「荒川在来」の種子の無料配布が行われた。これにより、特産物としての位置付けが明確となり、そば栽培は地区全体に普及していった。

組合が発足した当初は、そばの栽培管理はほとんどが手作業であったが、組合では、手押しの播種機導入、バインダーの改良、機械作業の実証などに取り組み、高齢者でも取り組めるそば栽培を追求してきた。そして、そば専用コンバイン・循環型乾燥機の導入により、大幅な作業時間の短縮を実現し、組合員にとって一番大変な収穫作業の受託体制を構築して、そばの作付拡大ができる体制となった。

【 成果等 】

機械化部会による機械作業一貫体制で、夏そば・秋そば年2作の作業受託を行い、そばの作付面積を飛躍的に拡大。（そばの作付面積は、県内第1位。）

- ・ 作付面積：2 ha（平成2年） 32 ha（平成16年）

機械作業効率化のため、区画の拡大、機械導入路の確保等も行っており、基盤整備が行われなかった傾斜地でも、50 a規模の圃場が実現し、作業の効率化に結びついている。

大型機械等を運用するために、組合内から選出されたオペレーターにより、機械化部会は組織されている。オペレーターには、新規就農者にも門戸を開いているが、定年Uターン者等もあり、生涯現役で活動している。

地区内そばの収穫作業のほとんどは、機械化部会によるものであり、機械の利用効率も非常に高く、中山間地域としては稀である。

平成16年には、安全・安心な農産物提供のため、減化学肥料・減化学農薬栽培に取り組み、特別栽培農産物の認証を取得した。

(2)遊休農地の解消と農村景観の改善

遊休桑園は見通しが悪く、雑草が繁茂して野生鳥獣の住み家になるなど、農村景観や生活環境を悪化させている元凶であった。機械化部会では、農業委員会等と連携して、荒川地区内の遊休農地の巡回を行い、そばの作付け可能地を集積しており、そば栽培を前提に、遊休化していた桑園の抜根作業等を行って、抜根・整地した農地にそばを作付けする形で、そばの作付面積を拡大させている。

また、秩父市荒川地区では、そばの花が咲く夏と秋には、地区の至るところで白い可憐なそばの花が見られるが、組合では観光客向けに、花見やぐらを設置し、そばの花見スポットとして、地区のPRに一役買っている。



遊休桑園の解消に向けた現地調査



花見やぐら

【 成果等 】

平成12年から取り組んだ、遊休農地の抜根・整地面積は、平成16年度には、5.9haになった。

【遊休地を活用したそば作付面積：5.9ha×2(夏・秋)＝約12ha】

そば畑への転換に伴い、見通しや風通しが良くなり、農村景観や生活環境が改善されている。また、組合員の要望により、総延長8kmの獣害防護柵が設置され、シカやイノシシ等による獣害も激減。

(3)そばを通じた都市農村交流

秩父市荒川そば生産組合が設立された平成7年の夏そば収穫直後に、第1回新そばまつりが実施された。組合は、積極的に参画するとともに、関係組織との連携を図り、現在では観光協会等30余の組織が参加する、荒川地区挙げてのそばのイベントとなっている。

また、平成11年からそばオーナー制度を実施している。そばの栽培・収穫・調製の体験作業の指導は、組合員を中心に行われ、収穫されたそばのそば打ち体験まで実施されている。そば打ち体験については、平成7年から民宿で始まり、現在はJAちちぶそば道場あらかわ亭をはじめ、そば店や民宿など各所で行われており、荒川地区のそばの生産振興や、そばの食文化の伝承を担っている。



新そばまつり



播種の様子(そばオーナー制度)

【 成果等 】

新そばまつりは11月に実施され、約5,000人が参加している。

そばオーナー制度の取組は、現在秩父地域に広がり、モデル事例となっている。

そば道場あらかわ亭のそば打ち体験者数は、平成15年には年間7,700人余りとなっている。

(4)食農教育等で、次世代へそばを伝承

県で認定され、学校や公民館で郷土料理の講習などを通じて、食文化の伝承・普及を行っているふるさとの味伝承士が、平成11年から小学校のそばの体験学習に取り組むようになり、講師として組合員も指導・支援している。現在では、この取組が秩父市荒川地区内の全小中学校で、そばの体験学習や総合学習として取り組まれている。



小学校での出前講座

【 成果等 】

昔ながらのそばの栽培や、現在の機械化体系によるそばの栽培、そばの食べ方などを学び、食文化の伝承や地産地消等も行われており、生徒は興味深く理解を深めている。

(5)女性を中心とした、そばの加工品開発及びそば打ち

組合は、地元農村女性によって組織された荒川農産物加工クラブに原料供給等の支援も行っている。また、同加工クラブを始め、そば饅頭、そば団子、そば雑炊、そば煎餅、そば茶、そば豆腐等の加工品の商品化が地域で行われている。

また、そば道場あらかわ亭では、15名の女性がそばの打ち手として就業する他、農家女性や商工会婦人部が、そば打ち講座の講師として活躍しており、荒川地区内はもとより地区外でも活動の輪が広がっている。

【 成果等 】

そばの付加価値化が図れ、また、女性の起業や就業等、女性の活躍の場が広がった。

【むらづくり推進体制】

