

～ 地場産そばを活用した地域振興 ～



福島県猪苗代町農林課

福島県猪苗代町

- ・位置:福島県のほぼ中央に
- ・面積395km²
- ・宝の山会津磐梯山と猪苗代湖(国内第4位)
- ・農業と観光の町

【気候】

標高が最も低いところでも515m

夏の最高気温は27.7℃(8月平年値)

夏場の晴天率が高い(県下一)

冬は最大積雪深が1mを超える日本海型の積雪寒冷地

年平均気温は9.6℃

年降水量は1,293mm

【町の農業】

総農家数は701戸、耕地面積2,961haうち水田が2,641ha(89%)

水稻や土地利用型作物である大豆、そば、園芸作物であるトマトやアスパラガス、トルコギキョウ、カラー等を生産

畜産(肉用牛や乳用牛)



そば振興



- 国の施策である米の生産調整により、稲作からの転換作物として「そば」の生産を奨励

- 平成9年11月

新しい「食の観光」の顔づくりを目的に
「第1回猪苗代新そば祭り」を開催



- 平成10年

「そば」によるまちおこしを内外にアピールするために
「第2回猪苗代新そば祭り」にて「蕎麦の里」を宣言



猪苗代蕎麦の里!!



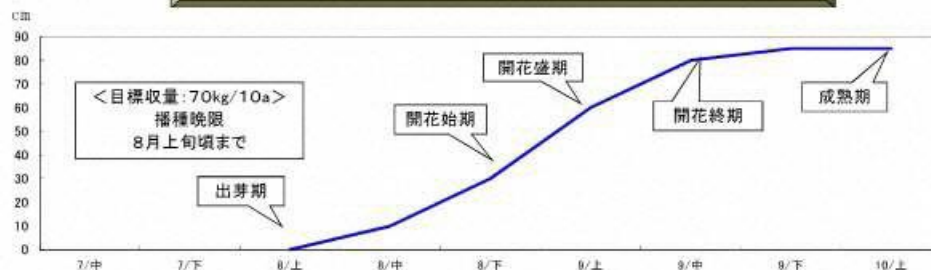
そばの生産

- 「そば」の品種統一化及び生産物の品質の統一化、高品質化に取り組む。
- ・そばの種子は、毎年「そば乾燥調製貯蔵施設（農協）」から購入し、全町的に高品質な種子による同一品種化。
- ・町統一の生産マニュアルを作成。
- ・町及び農協により、刈取時期や地域・地力などを考慮した播種日程の指定。
- ・統一マニュアルに基づく、高品質で均一的な「そば」の生産を実践。
- ・収穫は、「そば大豆刈取作業受託組合」により、統一的で計画的な適期刈取による作業を実施。
- ・乾燥調製貯蔵は、「そば乾燥調製貯蔵施設」により、統一的で高品質な「そば」を目指した、乾燥・調整・貯蔵の実施。

**いなわしろ天の香
(金津在来種)
品種特徴**

- ①生育期間は播種から収穫まで60～70日。
- ②草丈は、80～90cm。
- ③子実是中～大粒で粒張りが良い。
- ④茎はやや細く、倒伏はやや易。
- ⑤製麺時の割れや切れの発生が少なく、香り・味などの食味も良好である。

草丈



いなわしろ天の香 栽培暦 (認定基準)

★品質等級 1等・2等級のみ

そばの農産物検査基準

項目	1等	2等
容積重(g)	640	580
水分(%)	16.0	16.0
被害粒(%)	5.0	15.0
異種穀粒(%)	1.0	2.0
異物(%)	0.0	1.0

※容積重は、最低限度。その他の基準は、最高限度となります。
※1等及び2等のそれぞれの品位に適合しないそばであって、異種穀粒及び異物が50%以上混入していないもの。

生育ステージ	出芽			開花始期			開花盛期			成熟期			収穫の日安	
	4～6日で出芽			草丈 50～60cm			主茎最先端の花房			主茎長 80～90cm			子実の70～	
	出芽目標			主茎節数 5～6節			が開花した時期			主茎節数 10～12節			80%が黒褐色	
	130～150本/m ²									分枝数 3～5本			になった時	
月	7月			8月			9月			10月			11月	
旬	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	
主な作業	●●●													

栽培のポイント

★播種量

全面全層播 (散播)
播種量 5～7kg/10a
条播
条間 60～80cm
播種量 3～5kg/10a
ドリル播
条間 25～35cm
播種量 3～5kg/10a

★施肥量

(10aあたり/全層施肥)
基肥 チッソ 1～3kg
リン酸 3～5kg
カリ 2～3kg
(転作初年目や肥沃な普通畑では窒素1kg以下に抑える)
例: ほぼえむ444 1袋/10a + 堆肥

★土づくり

(10aあたり/全層施肥)
石灰 80～100kg
堆肥 1.0～1.5t
ようりん 30～40kg
(黒ボク土地帯)

**★品質安定化のため乾燥調製は、
猪苗代町そば乾燥調製貯蔵施設
を利用しましょう!**

出芽本数を確保する

1. 種子を精選する。
2. 適期に播種する。
3. 土が乾いている好天日に播種する。
4. 作柄の安定化のために、播種量を守る。
5. 播種深度は条播2～3cm、ドリル播4cm
全面全層播1～6cmを目安にする。

雑草・湿害を防ぎ、適正生育を確保する

1. 水稲作付ほ場に接する、そば作付ほ場は、ほ場周りに明渠 (額縁明渠) を設ける。
2. 1の明渠より排水路へ排水溝を設ける。
3. 条播では開花期までに中耕・除草に入る。
4. 全面全層播では数m間隔で排水溝を設ける。
5. ほ場内及びほ場周辺の雑草を抑える。

収穫・乾燥調製

1. 機械乾燥では急激な乾燥を避け、風味が低下しないように努める。
2. 調製を的確に行う。
3. 猪苗代町そば乾燥調製貯蔵施設または、準ずる施設にて乾燥・調製を行う。

そばの安定多収栽培は、適期播種と適正施肥量・排水対策の徹底

作成: 猪苗代町農業技術者連絡協議会
(福島県・猪苗代町・会津よつば農業協同組合ほか)

猪苗代町農業技術者連絡協議会

そばのブランド化

○利益率の高い「そば粉」の販売増加へ取り組む。

- ・商品として覚えてもらうための「いなわしろ天の香」命名。
- ・視覚的にも印象に残る「いなわしろ天の香」ロゴマーク作成。
- ・商品として統一感を持たせるため、同一コンセプトによる、販売用の袋やのぼり旗、広告グッズなどの作成。
- ・品種統一化及び生産物の品質の統一化、高品質化の取り組み内容を含む、わかりやすく印象に残るパンフレット作成。



「いなわしろ天の香」について

「いなわしろ天の香」は、福島の県産そば粉を使用した、そばのブランド商品です。県産そば粉の品質を高め、消費者に安心して食べてもらうために、県産そば粉の生産者、加工者、販売者が連携して、県産そば粉のブランド化に取り組んでいます。

「いなわしろ天の香」の歴史

「いなわしろ天の香」は、1973年に「いなわしろ天の香」の名称で、県産そば粉のブランド化に取り組んでいます。県産そば粉の品質を高め、消費者に安心して食べてもらうために、県産そば粉の生産者、加工者、販売者が連携して、県産そば粉のブランド化に取り組んでいます。

「いなわしろ天の香」の生産地

「いなわしろ天の香」は、福島の県産そば粉を使用した、そばのブランド商品です。県産そば粉の品質を高め、消費者に安心して食べてもらうために、県産そば粉の生産者、加工者、販売者が連携して、県産そば粉のブランド化に取り組んでいます。

千年伝統そば「いなわしろ天の香」

「いなわしろ天の香」は、福島の県産そば粉を使用した、そばのブランド商品です。県産そば粉の品質を高め、消費者に安心して食べてもらうために、県産そば粉の生産者、加工者、販売者が連携して、県産そば粉のブランド化に取り組んでいます。

「いなわしろ天の香」の歴史

「いなわしろ天の香」は、1973年に「いなわしろ天の香」の名称で、県産そば粉のブランド化に取り組んでいます。県産そば粉の品質を高め、消費者に安心して食べてもらうために、県産そば粉の生産者、加工者、販売者が連携して、県産そば粉のブランド化に取り組んでいます。

「いなわしろ天の香」の生産地

「いなわしろ天の香」は、福島の県産そば粉を使用した、そばのブランド商品です。県産そば粉の品質を高め、消費者に安心して食べてもらうために、県産そば粉の生産者、加工者、販売者が連携して、県産そば粉のブランド化に取り組んでいます。

「いなわしろ天の香」の歴史

「いなわしろ天の香」は、1973年に「いなわしろ天の香」の名称で、県産そば粉のブランド化に取り組んでいます。県産そば粉の品質を高め、消費者に安心して食べてもらうために、県産そば粉の生産者、加工者、販売者が連携して、県産そば粉のブランド化に取り組んでいます。

「いなわしろ天の香」の生産地

「いなわしろ天の香」は、福島の県産そば粉を使用した、そばのブランド商品です。県産そば粉の品質を高め、消費者に安心して食べてもらうために、県産そば粉の生産者、加工者、販売者が連携して、県産そば粉のブランド化に取り組んでいます。

「いなわしろ天の香」の歴史

「いなわしろ天の香」は、1973年に「いなわしろ天の香」の名称で、県産そば粉のブランド化に取り組んでいます。県産そば粉の品質を高め、消費者に安心して食べてもらうために、県産そば粉の生産者、加工者、販売者が連携して、県産そば粉のブランド化に取り組んでいます。

「いなわしろ天の香」の生産地

「いなわしろ天の香」は、福島の県産そば粉を使用した、そばのブランド商品です。県産そば粉の品質を高め、消費者に安心して食べてもらうために、県産そば粉の生産者、加工者、販売者が連携して、県産そば粉のブランド化に取り組んでいます。

「いなわしろ天の香」の歴史

「いなわしろ天の香」は、1973年に「いなわしろ天の香」の名称で、県産そば粉のブランド化に取り組んでいます。県産そば粉の品質を高め、消費者に安心して食べてもらうために、県産そば粉の生産者、加工者、販売者が連携して、県産そば粉のブランド化に取り組んでいます。

「いなわしろ天の香」の生産地

「いなわしろ天の香」は、福島の県産そば粉を使用した、そばのブランド商品です。県産そば粉の品質を高め、消費者に安心して食べてもらうために、県産そば粉の生産者、加工者、販売者が連携して、県産そば粉のブランド化に取り組んでいます。

「いなわしろ天の香」の歴史

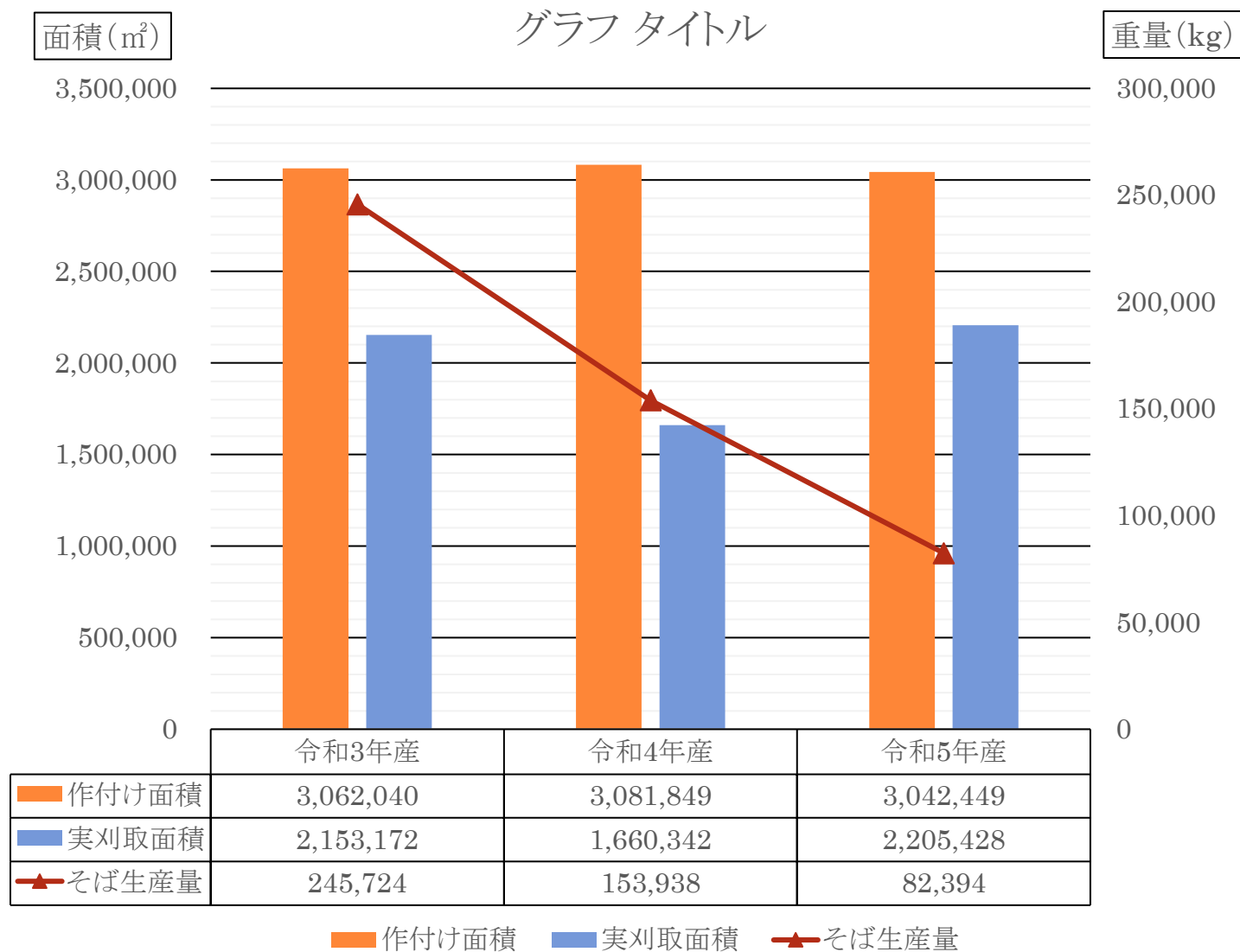
「いなわしろ天の香」は、1973年に「いなわしろ天の香」の名称で、県産そば粉のブランド化に取り組んでいます。県産そば粉の品質を高め、消費者に安心して食べてもらうために、県産そば粉の生産者、加工者、販売者が連携して、県産そば粉のブランド化に取り組んでいます。

「いなわしろ天の香」の生産地

「いなわしろ天の香」は、福島の県産そば粉を使用した、そばのブランド商品です。県産そば粉の品質を高め、消費者に安心して食べてもらうために、県産そば粉の生産者、加工者、販売者が連携して、県産そば粉のブランド化に取り組んでいます。



近年の状況



PR①第28回猪苗代新そば祭り

○猪苗代プレミアム新そば券の販売

- ・販売日時:令和6年10月1日(火)午前10時
- ・販売場所:セブンチケット(全国のセブンイレブン店舗)
- ・販売金額:1枚 1,000円(税込)
⇒1,300円の食事券として利用できます。
- ・販売枚数:限定5,000枚(完売次第終了)

○町民限定新そば祭り

- ・日時:令和6年11月9日(土)、10日(日)
- ・場所:猪苗代町総合体育館「カメリーナ」
- ・金額:1,000円(税込)
- ・枚数:2,000枚(完売次第終了)

※各日1,000枚限定。

(そば[もりそば・祝言そばを選択]と天ぷらのセット)



PR②ポータルサイト

○いなわしろ天の香のポータルサイトが完成

- ・いなわしろ天の香を世間の方々に広く知ってもらい、商品としての信頼性を高めるため制作。



ポータルサイトQR



ぜひアクセスしてください！



ご静聴、ありがとうございました。



福島県猪苗代町農林課