

転作田でそばを栽培・特産品化、食と体験を通じて癒やしの場を提供

一保健休養機能一

農事組合法人 ^{かわかみ} 川上営農組合



そばの花



転作田のそば（開花期）
と周辺の景観

川上地区では、農業従事者の高齢化や担い手不足が進行し、転作田に遊休農地が増える中、集落みんな協力しあって集落の農地を守ろうと平成14年に川上営農組合を設立した。

平成16年に転作田の麦の裏作として短期間で収穫でき加工しやすいそばの栽培開始、翌17年には「玉の腰」ブランドとして生そば、そば粉を道の駅等で販売、その後開設したそば打ち道場ではそば打ちの体験が、そば処では豊かな風味のそばが満喫できるなど、訪れた近隣都市部の観光客がリフレッシュできる場を提供しながら四季を通じて地域の良い景観を保全し、集落の農地を守っている。



い が
三重県伊賀市



道の駅「あやま」構内の
「そば処玉の腰」（左側）
「玉の腰そば打ち道場」
（右側）

〔保健休養〕

川上地区の転作田の麦の裏作として栽培しているそばの開花期（9月）には小さくて可憐な白い花が一面に咲き誇るなど四季を通じて景色の変化や美しい緑など良好な景観が広がっており、近傍道の駅に開設したそば打ち道場ではそば打ち体験で穏やかな時間を、そば処では腰が強く豊かな風味の手打ちそばが満喫できるなど、訪れた近隣都市部の観光客がリフレッシュできる場を提供している。

〔土砂崩壊防止、土壌浸食防止、景観の保全〕

集落みんなの力を合わせ、中山間地域の高い傾斜度の転作田に麦とその裏作にそばを作付けし耕作放棄なく耕作することにより、四季を通じて作物（麦、そば）とその周辺林地等が一体となった良好な景観を形成している。



転作田でのそば栽培（収穫期）



工房「玉の腰手房」でのそば打ち



特産品 生そばとそば粉
（道の駅等で販売）



「玉の腰そば打ち道場」
でのそば打ち体験
（新型コロナウイルス対策で現在一時休業中のため、申し込みの際は要問い合わせ）



「そば処玉の腰」の手打ちそば
（土、日、祝営業中）

東海9



地元イベントでのそば
販売

東海農政局の
当該ウェブサイトはこちら→



令和2年12月更新