**第２３回　そばを活用した地域の振興（＝地域の魅力増進、活性**

**化）に関する方策**

地域の活性化は全国の自治体の永遠の課題

　地域の活性化は、全国の自治体の永遠の大きな課題と言える。　経済の高度成長期に生じた過疎と過密の問題への対応が待った無しの状況となった頃から、地域の活性化が過疎地域の行政の大きな課題としてクローズアップされてきた。　こうした中で、過疎地域で活用できる効果的な資源としてそば」が注目され、各地でそばを活用した取組みが活発になっていった。

こうした背景の下で、平成４年に富山県の利賀村で開催された「世界そば博覧会in利賀」を契機に、関係した自治体が中心となり「全国麺類文化地域間交流推進協議会」（現在の全麵協）が設立されたこともあり、全麺協では現在でもそばによる地域振興を活動の主目的に据えている。　しかし、その後の全麺協の活動を見ると、そば打ちの段位認定制度の展開に主力が移ってしまった観があり、そばによる地域の振興への取組みは影が薄いような状態になっている。

また、一方では、急速に進行している少子高齢化など、厳しい社会経済環境が続く中で、地域の振興には待った無しの対応が迫られている。

言うまでも無く、地域の振興の基本は、地域の人が主体となり、関係者と連携して、地域の資源を活かした効果的な施策を展開していくところにある。その資源の中で、「そば」は、幅広い関係者を様々な活動に巻き込める稀有な存在と言っても過言ではない。　そこで、以下では、そばによる地域の振興（そばによる地域の魅力増進、活性化）について、具体的な方策を紹介する。

以下の各種提案は、筆者が（財）グリーンふるさと振興機構といばらき蕎麦の会の２団体の事務局長をしていた時に取りまとめた「そばを活用した地域の魅力アップに関する方策（提案）」（平成１４年３月）の主要部分を取り出し、その後の環境の変化等を加味して加筆修正した新たな提案である。

この提案には、常陸秋そばを日本一に恥じない品質に向上させていくとともに、生産量の増大を促し、地産地消という観点から地域内の経済循環を高めてそば関連産業の振興を図り、そば文化の発展を目指す際に効果的と思われる様々な方策や対応の方向を整理して盛り込んでいる。

これらの各種施策を、行政が音頭を執って関係者が機能分担と連携を図り、地域の特性を踏まえた具体的なアクションプラン（何のために、いつ、どこで、誰が、誰と、何を、いくらの予算で、いつまでに、どのように行うか、相互の関係を含めて時系列的に具体名で表した詳細な実施計画書）を作り、総合的に展開していくことにより、大きな成果が引き出されることを期待している。

何事によらずプロジェクトの成否の鍵は、当事者のやる気の総和にかかっていると言える。　自らの問題として真剣に取り組み、リーダーシップを発揮できる人が、そばの生産、製粉、蕎麦店、そばの振興を総合的に行う機関等の各主要分野にいて、その連携を増大させていくことが必要なのは言うまでもないことである。

福島県がそばの振興に大きな成果を出している最大の要因は、会津桐屋の蕎麦店主である唐橋宏氏（いばらき蕎麦の会顧問）や磐梯そば道場の長谷川徹氏がキーマンとなって、そばによる地域の振興のために「会津そばトピア会議」のような広域連携を図る組織を立ち上げ、（財）グリーンふるさと振興機構と同様の発想に立ち、関係者の知恵と力を結集する形で、農家や製粉業者、蕎麦店、そば道具の製作者等の関係者を幅広く活動に参加させ、行政の支援を導入し、そば産業の発展に力を注いでいるからなのである。

ここの特徴は、行政主導ではなく、民間人のそばを生業としている人達が主役になって行動し、必要に応じて行政からの支援を受ける形で事業が展開されているところにある。

行政は、人事異動により担当者が代わると業務が停滞や後退することも起こりがちで、必ずしも事業の成果がうまく積み上がっていくとは限らない。

また、首長の交代により、折角成果を上げてきた事業でも廃止になってしまう用なことも現実に起こっている。

その点、そばを生業としている人は、自らの経営がかかっていて後に退けないことから、真剣味が違い、工夫のしどころや行動力も大きなものを秘めているように思う。　それらをリーダーが上手に引き出し、成果をもたらす行動へと仕向けていく、この繰り返しが成果をより大きなものにしていくのである。　行政におんぶにだっこではなく、民間が主体的に行動し、必要に応じて行政へ施策化を提案し、資金面や技術面で支援を受け、自律的な発展に結び付けていくことが地域の振興を考える際の基本であると言える。

このような福島県の状況と照らし合わせて茨城県の状況を見てみると、折角日本一との評価を得ている常陸秋そばがありながら、この資源を十分に生かし切れていない、行政や民間の各分野の取り組み、それらの連携がまだまだ不十分な結果ではないかと思ってしまう。

以下に掲げた提案は、常陸秋そばを活用した地域の振興に関する方策の提案ではあるが、他の地域のそば以外の特産品を対象とした施策の展開にも活用できる基本的な考え方を踏まえ、具体的な方策を盛り込んでいるので、多方面に応用できるものとして、そのような取り組みが派生していくことをも願う次第である。

第１　目標とキャッチフレーズ

　何事によらず、目標を達成していくためには、目標を短い明確な言葉で表現したもの＝キャッチフレーズを作ることが肝要となる。

１　中長期に実現を目指す目標

　香りが高く、味のバランスがずば抜けてよく、品質日本一との呼び声高い常陸秋そばを活用して、次のような状態の実現を目指していく。

1. そばの生産農家、製粉業者、蕎麦店、そば関連製品の製造業者等川上（原材料の生産者）から川下（最終商品の提供者）まで常陸秋そばに何らかの形で関与するそば産業関係者が増え、消費者の蕎麦関連需要が増大し、地域内の経済循環が高まっていること
2. 消費者に高く評価されるそばを提供する過程を通して、川上から川下まで、そばに関係する者にそれぞれ満足できるような売り上げと妥当な利益が配分され、関係者が共存共栄できる状態になっていること
3. これらにより、地域のそば関連産業の振興とそば文化の発展が促され、地域の魅力が増進し、地域の活性化が図られていること

２　各種施策を展開して行く際のキャッチフレーズ

　全国のそば関係者の中に、「そばは常陸秋そばに限る」というような最大 限の賛辞の言葉が湧き起こるように、各種施策を展開して行く際には、「常陸秋そばを名実ともに日本一にする」という言葉をキャッチフレーズにして、そのための努力を関係者に促す。

第２　常陸秋そばを名実ともに日本一としていくために

　常陸秋そばを活用した各種施策を有機的に展開し、その効果を大きく引き出し、名実ともに日本一としていくためには、次のようなことが必要となる。

1. 地域経営という観点から、総合的な戦略を練り、各種施策を提案し、それらを連携させて相乗効果を引き出していく「仕掛け」を作るそば産業の振興、そば文化の発展を促していくためには、地域経営という観点から様々な施策を用意し、それらを有機的に展開して相乗効果を引き出していく経営戦略的な仕掛けが必要となる。

そのために、総合的な振興方策（戦略）を策定し、その実現に向けて必要

となる各種施策（戦術）を練り上げ、全体の進行管理を行う組織を作り、そ

の機能を発揮させる。

　　　　　各種施策は、その目的が特定されているので、それらの施策を効果的に展

開し、それぞれの施策の成果を引き出していくことが前提となる。

しかし、各種施策がバラバラに脈絡も無く展開されていたのでは全体の効

果も大きくならないので、施策間の時系列的な前後の関係や川上、川下の関

係、カバーする分野等を整理し、施策の関連付けや連携をさせることなど、

施策の相乗効果を引き出すための適切な「仕掛け」をしていくことが必要と

なる。

1. 全体をコーディネートできる「組織」と「人材」の確保、育成を行う各種施

策の仕掛けが効果を発揮していくためには、それらの施策に精通し、施策を連携させていけるコーディネーターとしての役割を果たす組織（県や市町村の企画部門）の充実、その組織を動かし、リーダー（戦略家、軍師役）として活躍できる人材を確保したり、育成していくことが必要となる。

　　　　　その際、行政にあっては、各種施策を長期にわたり継続的に展開し、成果

を引き出していくこととなるので、キーマンは短期間に異動させない対応が

必要となる。 行政にありがちな金の切れ目、人の切れ目が縁の切れ目とな

って、折角軌道に乗ってきた施策の成果を見ないままに中断してしまう愚を

避けるためである。

③ 各種施策の成果を大きく引き出す「技術、ノウハウ」を持った人材を集積

　させる

お客様から名指しで注文が入るような対応をするために、「技術、ノウハ

ウ」としては、そばの栽培、製粉、蕎麦提供、そば道具作り等の各分野で、

一流の技術を使えることが必要となり、これらの技術を持った人材の確保、

育成と技術の伝承、普及に力を入れ、地域全体の関係者のレベルアップを

図っていくことが大切となる。

　　「人材」としては、そばの栽培、製粉、蕎麦提供、そば道具作り等の直

接的な分野で企業家精神を持っている人は勿論、そばを正確に評価し、改

善点をアドバイスできる人、そば文化を支える文化人等関連する分野でも

一流の技術と情熱を持って行動できる複数の人を関係者として確保する

ことが必要となる。

そのために、地元の関係者から適任者を発掘するか、育成していくこ

とが必要となる。 その際、地元にいなければ、幅広くいろいろなこと

を見たり、聞いたり、実践したりしてきた外部の優秀な人材を誘致（外

部の知恵、パワーの導入）していくことが必要となる。 同じものを見

ても、内部からと外部からでは見え方や感じ方が違ってくるところから、

新たな動きを作る観点からも外部人材の導入には大きな効果がある。

その場合、個人の能力には限界があり、単独では孤立してしまう惧れ

もあることから、これらの人材と連携して行動し、サブリーダーとなれ

るような人材やこれらの者を支援するグループを併せて増やしていく

ことも必要となる。

④　関係者の熱意と継続的な努力を持続させる「仕組み」とそれを可能とする

「ムード作り」を行う

　　そばの関連産業の振興や地域の活性化といった大きな目標の達成に

は、かなりの時間がかかるので、関係者の情熱を冷めさせないようにす

る環境作りが必要となる。

特に、行政の担当者は、定期的な異動があり、担当者が代わるとうま

くいかない面が出がちなので、組織として適切な対応ができるように中

長期の全体的な構想（戦略）と個別の施策（戦術）を明確にして、それ

らを行政以外の関係者も含めて共有させておき、それに沿って必要な対

応を進めていくことが必要となる。

　同時に、関係者が協力して努力することによって、小さくとも規模に

応じて所得の向上を実現させ、やりがいを実感として感じられるように

していくなど、早期に成果を関係者に享受させ、努力を継続させる原動

力としていくムード作りが大切となる。

　特に、多くの人に常陸秋そばの素晴らしさを認識してもらい、そばへ

の関心を高め続けていけるようにするために、各地で大小様々なそばに

関するイベントを継続的に開催し、世間の耳目を常時引き付けていく工

夫が必要となる。

⑤　関係者の連携を可能とする「円滑な情報交換と連携の場の整備、運営」を

行う

　関係者が中長期の全体的な構想（戦略）と個別の施策（戦術）をよく

理解して共有し、目標の実現に向けて連携していけるように、情報の交

換や建設的な議論を効果的に行う場の設定と適切な運営が必要となる。

⑥　県や市町村が積極的な参画と資金助成、技術援助を行う

　　行政は、そば関連産業の振興や地域の活性化といった大きな目標の達

成の責任を負うので、県や市町村の積極的な参画と資金助成、技術援助

等必要な対応をすることが求められる。

　　特に、成果を大きくするためには、適切な時期に適切な施策を展開す

ることが求められることから、タイミングを捉えた集中投資を行う迅速

で無駄のない予算措置と機敏で円滑な継続的事業展開について行政（首

長）が責任を持つ必要がある。

第３　具体的方策

１　玄そばの品質の向上と安定化を図り、信頼度を高める

　　　　　品質日本一の最高の玄そばを作り出すためには、気候風土という動かし難

い条件に制約される面があるのも事実である。　しかし、各地域の置かれた

条件の中で最大限の努力を続けるならば、少なくとも現状よりは高い品質の

玄そばの収穫につながると言えるはずである。

　　　　　優良な玄そばを作り出すための基本となる条件は、環境の良い畑を用意す

ること、その畑に適切な施肥を行い最適な土を作ること、専門機関が採取し

た優良な種子を毎年更新して使うこと、優秀な栽培技術を駆使することなど

関係者が向上心と情熱を持って取り組むことにあると言える。

　　ア　優良種子を確保・使用し、他品種の栽培禁止により交雑を防ぐ

1. 毎年生産される玄そばが品種の特性を備えた形質を一定水準以上に保っ

ていけるようにするためには、農家の自家採種による種子の経年劣化を避け、

農家が栽培に使用する量の優良な種子を毎年確保していく必要がある。

そのため、県の農業研究所、県穀物改良協会、県経済連の連携による原原

種（県の農業研究所の原原種圃で生産した基本となる種子）の確保、それを

使用した原種（原原種を山間部の半隔離された場所の圃場に播き、きちんと

した圃場審査を行って生産した、農家の栽培用種子として増殖するために採

取圃で使う種子）の生産量の拡大、それを使った栽培用の種子（農家の栽培

用として採種圃で増殖した種子。そばの検査は、開花期と成熟期の圃場審査、

生産した玄そばの生産物審査、種子審査を厳密に行っている。）の増産の一

連の作業を計画的に行い、農家が栽培に用いる種子の毎年更新を早期に実現

し、常陸秋そばのブランド力を一層高めていくことが望まれる。

　しかし、現状では、採種圃の絶対面積が必要面積の１０分の１程度と小さ

いので、全体の更新を短期間に済ませることはできない状況にある。

そこで、この問題を解決する最も簡便で効果的な方法として、各産地で優

良な玄そばを生産している農家に協力してもらい二次採種圃を確保し、栽培

用の種子を１０倍程度に増殖して、これを使う方法を提案したい。　この方

法を採用すれば、現状のそば農家の自家採種と比べ、はるかに品質の高い種

子の毎年更新が可能となり、茨城県内で生産される常陸秋そばの種子のレベ

ルを短期間で高いものに更新してしまうことができるのである。

　なお、採種圃で農家が栽培に用いる種子を生産する際には、形質の発現状

態の異なる株の完全除去（異株抜き）等の圃場審査、生産物審査、種子検査

を徹底的に行い、種子の品質向上に万全を期す必要がある。

　　　②　ソバは他家受粉の虫媒花であり、交雑し易いので、茨城県の奨励品種であ

り、品質の良さで注目されている常陸秋そばを雑種による品質の低下から守

っていく必要がある。

そのため、小規模な観賞用であっても、常陸秋そばを栽培している地域で

は他品種の栽培はさせないように、県や市町村、農協等関係機関が連携して

広報紙等で注意を喚起し、万一栽培している所があれば、事情を話して抜き

取りに協力してもらう。

春播きの際にも、他の品種でなく常陸秋そばに限定させる。

　　イ　栽培マニュアルを活用した実地指導により栽培技術を向上させ、関連施設や

　　　設備導入への助成を行う

1. そばの栽培技術を一定水準以上に維持できるよう、土作り、種蒔き、除

草、施肥、刈り取り、脱穀、乾燥に至る作業の基準、留意点を網羅した「常

陸秋そば栽培マニュアル」を完備させ、必要に応じて改定し、そば栽培農家

に活用させて栽培技術の向上を図っていく。

1. そばの品質の向上と安全性の確保のために、環境保全型農業の推進、刈り

取り、乾燥、保管の最適化を徹底させる。

1. 玄そばの品評会を開催し、優良な玄そばを生産する農家を表彰することに

より、農家の生産技術と生産意欲の向上を図っていく。

1. 玄そばは、乾燥や保管が適切でないと品質が劣化しやすいので、乾燥や保

管に必要な施設、設備を整える。　そのための費用については、国、県、市

　　　　町村の助成制度を活用して、農家の自己負担の軽減が図れるようにする。

　　ウ　実需者の期待に応える玄そばを生産する

1. 玄そばの良し悪しを、そば生産農家から集荷する人、製粉する人、そばを

打つ人、蕎麦を食べる人と、川上から川下に至る各段階の人がそれぞれ評価

し、レベルをより高める観点から必要な所へ必要な対応を促し、改善を進め

ていく。

　良い玄そばを得るには、関係する各段階の人の意見が反映されたそばの栽

培ができれば良いこととなる。 　そこで、こうした各段階の関係者（そば農

家、農協、集荷業者、製粉業者、蕎麦店、消費者）との意見交換の場を設定

し、適切な意見を吸い上げて、そばの栽培に改良を加える努力を続けていく。

　　　②　そばは、生産地の圃場の状況や栽培の仕方、収穫、乾燥の方法によって品

質に差が生じやすいので、玄そばの信頼感を高めるために、出荷用の袋に

は品種名、生産地名、生産地の状況（畑、水田転作の別）、施肥、農薬使用の

情報、収穫時期、収穫方法（手刈り、コンバイン収穫の別）、乾燥方法（天日

干し、乾燥機による乾燥の別）、生産者名等玄そばを製粉する際に必要とな

る各種情報の表示を義務付けし、生産者の顔の見えるそば作りを行っていく。

　　エ　玄そばの等級評価制度を導入し、等級を表示させる

　　　　　常陸秋そばの評価を高め、維持していくためには、優良な玄そばは高いラ

ンクに位置付けし、その評価に見合った高い値段で取引させ、そば農家に高

収入を確保させることが基本となる。 そのために、公的機関が品質管理基

準を明確にして、玄そばを何段階かに評価し、ランク付けされたものを市場

に出していく必要がある。 米と同様、そばにも等級制を導入し、評価の信

頼性を高めていくことが大切なのである。

　これにより、良い物が高く評価されて値段も相応に高くて当然という意識

を関係者に浸透させていき、品質の良い玄そばとそうでない物をブレンドし

て量を増やし、全体を品質の良い玄そばとして売るようなまやかしの商売を

排除したり、そば生産農家の品質向上への意欲を高めたりしていく必要があ

る。 そのために、県が中心となって玄そばへの等級評価制度を早急に導入

し、そば栽培農家や集荷業者に玄そばの等級を表示させるよう指導していく

ことが望まれる。

２　そば粉の品質を向上させ、安定化させる

　　　　　実需者の求めに応じて良質なそば粉を供給していくためには、ハイレベル

の製粉技術が必要であり、生産するそば粉の水準を高め、安定させていくた

めの各種技術を向上させる不断の努力が欠かせない。

　　　　　また、そば粉のデータを正確に表示して、実需者の選択の際に適切な情報が提供できるよう配慮する必要がある。

　　ア　製粉技術向上のために専門家を招聘し、研修、意見交換の場を設定する

　　　①　玄そばの最高峰と言われている常陸秋そばの発祥の地において、最高のそば粉を常時提供できるようにするために、大量に取り扱っている農協の製粉全体を統括し、適切な対応のできる技術者を製粉業者から派遣してもらい、高給優遇することによって、その力を存分に発揮してもらう。

②　石抜き、磨き、粒度調整、皮むき、製粉、臼や篩の調整、手入れ、そば粉

の保管など製粉に関する一連の作業を適切に行えるよう、専門家の指導の下、

技術研修を定期的に行い、そばの製粉に従事する職員のレベルアップを図っ

ていく。

③　そば粉を使う実需者と製粉業に従事する者との意見交換会を開催し、そば

粉を使う側から製粉を行う者への注文や意見を提供し、これらを踏まえた適

切な改善策が展開されるようにしていく。

④　公的機関が関与して、そば粉の品評会を開催し、優良なそば粉の生産者を

表彰し、製粉業者と業務を担う職人の技術向上の励みとしていく。

　　イ　内容表示制度を導入する

1. そば粉の袋には、使う人が知りたい基本的情報として、品種名、生産地、

生産地の状況（畑、水田転作の別）、製粉機（石臼、ロール製粉）、篩のメッ

シュ数、ブレンドの有無、含水率、製粉年月日、品質保証期限、責任者連絡

先等を表示する。

　　　②　そば粉の品質は、産地や栽培状況、その年の気象条件等によって差が生じやすいので、いくつかのそば粉をブレンドして、そば粉の特質を引き出したり、品質の安定を図ることも当然に必要になってくるし、現実にそのような操作が行われている。

　　　　　そこで、ブレンドを行った場合には、どこの産地の何というそば粉がどの

くらいの割合で混ぜてあるのか、データをきちんと表示させる。

３　蕎麦店の味を向上させる

　　　　　美味しい蕎麦を食べるためには、良質な玄そばを生産し、適切に製粉した

そば粉を使い、高い技術でそばを打ち、茹で、吟味したつゆを作り、薬味に

も気を配った最高の蕎麦を快適なサービスを加えて提供するなど、各分野の

異なる人が関連する作業をそれぞれ高い水準で行い、総合的な調和を引き出

していくことが必要となる。

　　　　　その際、最も重要な役割を果たす蕎麦店の店主自らが、現状に甘んじるこ

となく、評判の高い蕎麦店を食べ歩き、改善工夫を凝らすなど、最上の味を

提供するための総合力の向上に真剣に取り組んでいくことが求められる。

　　　　　同時に、蕎麦好きの消費者も、蕎麦店の提供する味に対し、的確な評価を

加え、改善への注文、提案を出していくことが大切となる。

　即ち、美味しい蕎麦が食べられるようにするためには、蕎麦を提供する人

と食べる人とが互いに客観的な評価とそれに基づく改善への提案など、蕎麦

の最高の味を求めていくための知恵と力を出し合う共同作業が必要となる

のである。

　　ア 常陸秋そば使用店制度を適切に運用する

1. 常陸秋そばを使用している蕎麦店には、「常陸秋そば使用店」という表示をさせ、消費者にそば粉の品質にこだわり、責任を持っていることをアピールし、常陸秋そばの魅力を浸透させていく。
2. 常陸秋そばの評価を更に高め、維持していくために、それ以外の蕎麦との差別化を図り、品質に見合った適切な値段で提供していく。
3. 使用しているそば粉の名称、産地、つなぎの割合等を客によくわかるように表示し、消費者の信頼感を高めていく。

　　イ　蕎麦提供技術の向上に向けた研修会を開催する

　　　①　美味しい蕎麦を最適な状態で提供できるよう、一流の専門家を活用して、

打ち方、茹で方、盛り付け方、つゆの作り方等の一連の作業の研修を行い、

地域の蕎麦店全体の技術水準を向上させていく。

蕎麦店の店主は、一国一城の主として自分の蕎麦が一番うまいと天狗にな

ってしまう人もいるが、それでは発展は望めないので、謙虚な態度で蕎麦の

向上に向けて各種努力ができるような環境を作るために、各蕎麦店が連携し

て研修の場を設定し、相互の研鑚を促していく。

②　蕎麦を快適な環境の中で味わえるようにするために、店主から従業員に至

るまですべての関係者が適切に接客できるよう、専門家を入れた接遇の実地

研修を行い、提供するサービスの水準を一層向上させていく。

　　　③　茨城県の北部の地域では、「けんちん蕎麦」が名物となっているが、蕎麦好

きの人の食べ歩きの需要に応えられるように、地域の特産品を活用した蕎麦

の新メニューの開発や蕎麦懐石セットのメニュー化など、各蕎麦店で自慢の

一品を創作し、他店との差別化を図っていく。

４　最高級ブランド化を目指す

　　　　　常陸秋そばは、味、香り抜群で、甘みがあり、品質日本一とも言われ、玄

そばの最高峰とも賞されているが、生産量はあまり多くないことから、量で

勝負することには馴染まず、質で勝負して全体の売上額を増やす対応が必要

となる。

そのため、常陸秋そばの高品質の維持に努め、安全志向、健康志向、本物

志向といった時代の潮流を受けて、これらに応える最高級ブランドとして育

て上げ、グルメ層にそのイメージを浸透させていき、高額での需要を大きく

喚起することが得策と考えられる。

また、高品質、高価格の常陸秋そばを活用した６次産業化などを促し、地

産地消の割合を高めることにより、地域のそば関連産業全体の活性化を図り、

地域の振興に結び付けていくことが必要となる。

　　ア　一流蕎麦店、有名人を活用して知名度を浸透させる

　　　①　東京や全国の有名蕎麦店の協力を取り付け、「常陸秋そば推奨店」という

看板を掲示し、常陸秋そばを最高級品として限定的に提供してもらい、マス

コミや口コミで蕎麦好きの消費者の中に常陸秋そばが日本一のそばである

というイメージと評価を浸透させていく。

1. 東京の一流蕎麦店に常陸秋そばの新そば粉を提供し、蕎麦通の中に常陸秋そばの美味しさを浸透させていき、口コミで常陸秋そばの評判が広まるようにしていく。

　　　③　蕎麦好きの有名人を「いばらきそば大使」に任命し、著名人の口から様々

な機会を通して常陸秋そばの魅力を宣伝してもらい、消費者の中に「蕎麦は

常陸秋そばに限る」という意識を浸透させていく。

　特に、落語の中には蕎麦をテーマにしたものが数多くあるので、蕎麦好き

の噺家を「いばらきそば大使」に任命し、蕎麦に関する落語の枕で常陸秋そ

ばの素晴らしさをさりげなく触れてもらうようにし、一般消費者の意識の中

に常陸秋そばの魅力を刷り込んでいく。

　　イ　常陸秋そばの特別メニュー化を図る

　　　①　良質な常陸秋そばを使用した蕎麦は、「常陸秋そば使用」と表示し、他のそ

ば粉を使用したものより値段を高く設定して差別化を図り、良いものは高く

て当たり前という意識を消費者の中に醸成していく。

　　　②　常陸秋そばを、もり、ざる等の単品で提供するばかりでなく、他の料理と

組み合わせて「常陸秋そば特別セット料理」として提供し、安易な安売りは

絶対せずに、美味しさの組み合わせで相乗効果を引き出し、お客様の納得ず

くで客単価を上げていく工夫をする。

　　ウ　マスメディア、インターネットを活用する

　　　①　テレビ、ラジオ、新聞、雑誌を活用して、常陸秋そばとそれを取り巻く魅

力的な環境を総合的に情報発信してもらう。

　特に、蕎麦は食べるだけでなく自ら打つことにより、興味も味も深まって

いくので、人気タレントや「いばらきそば大使」を活用したそば打ち体験レ

ポートのようなものを多用し、関心を高めていく。

②　インターネットを積極的に活用して、消費者参加型の情報の受発信を行い、

常陸秋そばや地域の豊かな環境全体の魅力を浸透させていく。

　　エ　東京に複数のアンテナショップを開設する

　　　①　口の肥えた蕎麦好きの消費者が多い東京の適地を選定して、茨城県の特産

品を見たり、買ったり、味わったりして魅力の大きさを総合的に評価しても

らえるような「アンテナショップ」を複数開設する。

そこを活用して、美味しい常陸秋そばを手打ちで提供し、常陸秋そばの魅

力を浸透させ、知名度を高めていく。

　　　②　アンテナショップを窓口にして、蕎麦店への常陸秋そばの抜き実やそば粉

の提供を仲介し、大消費地東京の蕎麦店を有効に活用して、蕎麦好きの消費

者に常陸秋そばの魅力を浸透させ、知名度を高めていく。

５ 常陸秋そばの消費拡大を図る

　　　　　常陸秋そばの消費拡大を図るためには、玄そばの生産から製粉、蕎麦の提

　　　　供に関して、川上から川下に至るそば関連産業が、それぞれの段階で美味し

い蕎麦が食べられる環境創りに様々な改善工夫の努力をして、全体のレベル

を引き上げていく必要がある。

これぞ蕎麦という美味しい蕎麦が食べられるようになれば、当然に川下の

リピーターが増え、川上のそば生産農家の需要増が見込めるわけである。

　　ア　常陸秋そばの生産量を増大させていく

　　　①　農家が安心してそばの栽培に取り組めるよう、凶作の際の共済制度や豊作

で値崩れした際の減収補償制度を設け、適切に運用していく。

　　　②　そばの生産適地で遊休農地や耕作放棄地となっている所を、市町村などの

公的機関が仲立ちとなって借り上げ、農地の所有権と利用権を分離させ、そ

ばを栽培したい人に適正料金で貸し付けて耕作させ、賃借料を土地所有者に

還元する「そば農用地利用銀行」制度を設け、土地の有効利用により良好な

環境の創造と関係者の所得の向上を図る。

　そばの栽培に初めて取り組む人や遠距離からそばの栽培作業に来る人の

ために、栽培に関する技術指導に併せて宿舎の確保など、必要に応じて地元

農家の有償による協力が得られる体制を組んでいく。

　このそば農用地利用銀行制度は、行政が間に入ることによって、制度の信

頼感が格段に向上するので、そばを栽培からやってみたいという人の力をう

まく導入することにより、地域の課題になっている耕作放棄地の解消と環境

の保全、都市と農村との広域交流の活発化による地域の活性化という大きな

課題に応える施策と考えられる。

　　　③　そばの栽培に当たって、労力負担を軽減し、短時間で対応できる面積を増

やせるよう、播種機やコンバイン等の作業機械の導入に対し、適切な助成を

行い、農家負担の軽減を図っていく。

　特に、県北山間地域のような傾斜地で狭い畑が多く大型機械の導入が難し

い所で省力化と効率よい作業を可能とするためには、中、小型の機械の導入

は不可欠なので、これらの適切な助成制度を創っていく。

　　　④　そば農家が自ら（あるいは蕎麦提供技術を持った者と連携）生産した玄そ

ばを使い、製粉し、最終商品の蕎麦を提供する店を運営する６次産業化を図

り、各段階の付加価値を積み上げ、農家所得を増大させていく。

　　　⑤　常陸秋そばの品質を一層高めていき、蕎麦店の使用量を増やし、高値での

取引を常態化させ、農家の所得を増やすことにより、儲かるそば栽培を実現

させ、そば農家の生産意欲を高めていく。

これらによって、そばの需要の絶対量を増やし、そばの生産量を拡大させ

ていく。

　　イ　美味しい蕎麦を提供する店を増やしていく

1. 蕎麦の消費量を増やすためには、消費者に何度でも食べたくなる美味しい

蕎麦を提供してそば好きの消費者を増やしていくことが大切なので、当然に

蕎麦店の提供技術を向上させていくことが必要となる。

　そのために、蕎麦店の連携を図り、優秀な技術を持った講師を技術顧問に

委嘱して、製粉、そば打ち、茹で、つゆ作り、ホスピタリティあふれたおも

てなしができる接客方法等の蕎麦提供に関する全般的な実務研修を行い、蕎

麦店の総合的なレベルアップを図っていく。

　　　②　蕎麦の味を的確に評価できる者を調査員として複数依頼し、蕎麦店をでき

るだけ客観的に評価してもらい、一定水準以上の店をランク付けして公表し、

消費者に判断の情報を与えるとともに、蕎麦店の技術向上に向けての切磋琢

磨を促していく。

　　　③　有名蕎麦店の支店の誘致を積極的に行い、有名店のブランド力で蕎麦好き

　　　　の人を地域内に呼び込むことにより、そば産業の振興を図っていく。

経済の高度成長期においては、製造業の誘致が地域振興の切り札とされ、

現実に大きな成果を上げてきているが、人口減少と高齢化の進展により需要

の伸びがほとんど期待できないこれからは、製造業の誘致より人手を多く使

うサービス業の誘致の方が、すそ野も広く経済効果が高いことを踏まえて対

応していく。

　　ウ　地産地消を合言葉に地域内へ誘客し、交流人口の増大を図っていく

1. 希少価値のある常陸秋そばを、玄そばの生産地の中で最終商品の蕎麦として提供し、地域内で消費してもらう地産地消の動きを広め、交流人口を増大させ、これを対象として地域内に地域循環型の市場形成（６次産業化）を促すことを通して、地域のそば経済の拡大発展を図っていく。これにより、地域内に、就業の場、所得の向上、生きがいの機会を創造していく。

　　　②　地域内へ広域的に誘客できるよう、美味しい蕎麦や蕎麦会席料理を提供する店、そば関連製品を製作、販売する店の誘致を積極的に進めるとともに、そばの栽培による耕作放棄地の解消と豊かな景観創り、そばに関する様々なイベントの開催など、そばに関する総合的な魅力の増大を図り、そばに関心を持つ人達へのアピール度を高めていく。

　　　③　これらにより、常陸秋そばを提供する店の食べ歩き、そば関連の商品の購入ができるようにし、周辺観光も含めた魅力を満喫できる環境を整え、交流人口を増やし、リピーター化を図っていく。

エ　そばを支える人口を増やしていく

1. 蕎麦好きの人口を増やすために、小中学生、高校生等若年層にそばに関心を持ってもらえるような環境を創っていく。

そのために、小中学生、高校生にそば打ちの体験をさせる機会を増やし、

　　　　 そば打ちの楽しさや蕎麦の美味しさを若年のうちから理解してもらい、そ

ばを支える底辺の拡大を図っていく。

　　　　　 県、市町村、教育委員会、地域住民、そば愛好団体等の協力を得て、「そ

ばクラブ」を立ち上げ、関係者の指導の下、そばの栽培からそば打ち、そば

に関する様々な研究まで、総合的に体験してもらうことにより、そばの魅

力を知り、そばに親しむ基盤の形成を促し、将来的に常陸秋そばを支えて

くれるような人材を育成する契機としていく。

　 特に、常陸秋そばの発祥の地である常陸太田市においては、小中学生や

高校生のうちに、特技としてそば打ちができるようにしてやることにより、

常陸秋そばや地域の魅力をよく理解させ、自分の力に自信を持ち、地域に

誇りを持って行動できるように仕向けていくことが、本人にとっても地域

にとっても望ましいことと言える。

そのために、学校内に「そば打ちクラブ」を創り、適切な指導者を入れて、

楽しみながらそば打ちの技術習得ができるような環境を整えていく。

　②　そばは、栽培からそば打ちまで自ら体験すると面白味が倍加していくので、

市町村と連携して金砂郷地区で実施しているような「そば栽培オーナー制度」

を拡充し、地域の専門家の指導の下にそば栽培を通して交流人口を増やし、

常陸秋そばの愛好家として定着させていく。

　　　③　そば打ちは、皆でやると楽しみも倍加するので、高齢者の生きがい創造の

意味も含めて、三世代の交流や生涯学習活動等のテーマとして取り上げ、参

加者の絶対数を拡大していくようにする。

　　　④　そばの美味しい食べ方の一つに「そばがき」があるので、様々な機会をとらえて講習会を開くなど、家庭で手軽にできるそばがきの作り方を普及し、

そばの消費拡大を支える基盤としていく。

⑤　各地で活動しているそばの愛好団体は、「いばらき蕎麦の会」のように全麺

協に加入して幅広く活動しているものから、そば打ちの同好会型の小規模な

ものまで大小様々であるが、いずれもそばを底辺から支える重要な役割を担

っているので、常陸秋そば発祥の地金砂郷を舞台にして、それらを連携させ、

その活動を助長していくことにより、そば産業の振興、そば文化の発展に貢

献できるようにしていく。

　　　特に、各種イベントやそば打ちの技術指導、そばの栽培等各団体が主役と

なって活躍できる機会を増やすことによって、より大きな成果が生まれるよ

うにし、常陸秋そばを支える団体として育成していく。

　⑥　全麺協の支援を得て、そば打ち段位認定会を開催し、そば打ちの技術の向

上と会員相互の交流を深め、そば愛好者の増大を図っていく。

更に、常陸秋そばの発祥の地常陸太田市において高校生のそば打ち大会を

開くなど、若いうちからそばに関心を持つ人を増やし、そばを支える底辺の

拡大を図っていく。

1. そばによる地域振興の成果が現れるよう、全麺協の協力を得て、様々な分野の研修会を開き、関係者の施策展開の充実を図っていく。

　　オ　そば粉やそばの抜き実を活用した新しい料理、商品を開発し、そばの需要を

拡大させていく

　　　①　そばには、様々な利用の方法があるので、そば粉や抜き実を活用した各種

料理など、蕎麦切り以外の食べ方のアイデアを募集し、そばのイベントとか

らめて創作そば料理コンテストを行うなど、新たな商品の開発、普及に努め、

そばの消費の絶対量を増やしていく。

　　　②　そば粉や抜き実を活用したお菓子類、デザート、飲物には、多種多様なも

のが想定されるので、アイデアコンテストを行うなど、新たな商品の開発や

普及に努め、そばへの関心を高め、そばの消費の絶対量を増やしていく。

６　そばを活用した６次産業化を図る

　　　　　玄そばの最高峰との評価の高い常陸秋そばを、地域経済の活性化に有効に

活かしていくためには、地域内で、玄そばの生産、製粉を行い、これを活用

して最終商品の蕎麦料理として提供する形での地域内の経済循環を高め、そ

ば関連産業を発展させていくことが大切である。

そして、そば産業を発展させていくためには、原材料を生産するそば農家

が潤い、再生産に取り組む意欲を持続できるような仕組みを作っていく必要

がある。　しかし、農産物に自分で値段を付けられない農家が、玄そばの販

売だけで所得を大幅に確保していくことは、かなり難しいと言える。

国が農業者の所得を戸別に補償する制度は、農家を所得面から支えるとい

う正当な理由があって制度化されたものなのであろうが、その本格実施は、

現実問題として、玄そばの価格の大幅下落をもたらし、そば農家が品質向上

に向けて努力しようという意欲を減退させ、先人の営々と築き上げてきたそ

ば産地を壊滅させることにつながりかねない危険性をはらんでいるとも言

える。 なぜなら、玄そばの集荷業者は、所得補償の上積みとなる額を本来

あるべき玄そばの価格から差し引いて玄そばの買い入れ価格を決定してい

くようになり、これが正当な玄そばの価値を低下させ、安値定着化の方向へ

働きかねないからである。

また、一般的な農家は、手間暇かけずにそばを作りさえすれば一定額の補

償を得られることが、当然の帰結として粗放経営を増やす方向に働き、その

結果、玄そばの品質低下が免れられないからである。

　　農家を潤すために採り入れたはずの所得補償政策は、玄そば価格の大幅低

下をもたらし、一番弱い農家をつぶすことになりかねず、川上の崩壊が川下

につながるそば産業の衰退にまで至るように思えてならない。 玄そばの価

格が大幅に低下しても、そば粉の価格はその割に下がらず、消費者は品質の

低下した蕎麦を相対的に高い価格で食べざるを得ないこととなってしまう

と見ている。

所得補償で農家の生産意欲を減退させるよりも、以前に行われて成果のあ

った玄そばの取引価格を安定させるための価格安定化対策の方が、農家の生

産意慾を維持向上させる方向に働くので、より望ましいと考えている。

国の農業政策は、これまで大規模化、集約化によるコスト削減で国際競争

力を付けさせようとして、様々な施策を展開してきているが、アメリカやオ

ーストラリアのような広大な耕地面積を使い、安価で大量に生産できる所と

競争して勝てるような規模にもっていくことは到底不可能である。 農産物

は、国際流通の進展する中で、安価な外国の産品に正面から価格競争をして

も勝ち目はない環境に置かれている。

食糧の安全保障という面から自給率を高めることが要請されているが、我

が国の経済構造、国際化の進展する中で、自給率を高めていくことはかなり

難しいと考えられる。

日本の農業で生き残れる可能性があるとすれば、全体の需要に国産で対応

するのではなく、一部の勝てる可能性のある所で勝負する以外に選択肢は無

いと思う。

日本の特性を生かして国際的な競争に打ち勝つ方向、即ち、農産物の品質

の良さ、美味しさ、安全性を格段に向上させ、健康志向、環境への負荷の低

減を前面に出して価値を高め、適正価格（高価）で勝負し、それを受け入れ

る国内外の需要層に食い込んでいくことが生き残る唯一の道ではないかと

考えている。

　国内におけるその対応の一つが、地域の特性と条件を活かして農家が自分

で生産したそばを使って蕎麦店を営むこと、即ち６次産業化である。

そば関連産業全体の振興を図るためには、中間から川下で得られる利益を

川上に還流させていき、全体の利益を関係者に再配分していく施策が待たれ

る。　これができなければ、生産、加工、販売関係者が一体となった組織を

作って利益を生み出していく６次産業化等自衛の仕組みを構築しなければ

ならない時期に来ているとも言える。　しかし、これも安易な対応では失敗

することになってしまう。

６次産業化を成功させていくためには、いくつかの条件を満たしていく必

要がある。 その基本は、能力を持っている複数の人の役割分担と連携がで

き、規模に見合った利益を確保していけるか否かに帰着すると言える。

６次産業化については、福島県の宮古地区（喜多方市）の予約制の農家の

蕎麦店が、成功事例として大いに参考になる。

　　　①　良質なそばを生産するのが得意な人、美味しい蕎麦を提供する技術を持っ

ている人、飲食店の経営ができる人が中心となって、賛同者を募り、共同出

資により蕎麦店を経営する組織（会社）を立ち上げる。

　経営責任者には、飲食店の経営ができる人を選び、その指揮の下に、川上

から川下まで関係者が力を発揮できるように配慮していく。

　　　②　蕎麦店の開業に必要な施設、設備は、自己資金が少なくとも済むように、

国や県等の補助金、融資を活用して揃える。

　　　③　自家栽培の玄そばを製粉（自家製分若しくは委託加工）してそばを打ち、

地元のこだわりの食材を活用し、蕎麦会席ができるようなメニューを開発し

て、地酒等の美味しい飲み物と併せてその店ならではの個性を魅力として提

供し、客単価を上げる工夫をする。

　　　④　営業形態は、予約制とするか、道の駅や農産物の直売所等の常時一定数の

集客力のある他の施設への併設方式が、無駄の排除、客の融通という観点か

らは無難と言える。

　　　⑤　そば打ちの体験教室や各種イベントの開催等によるＰＲ、誘客活動を活発

に行い、日常的に交流人口が増えるようにしていく。

　　　⑥　収益は、経営への参画の度合いに応じて配分する方式を採る。 玄そばの

生産者に適切な利益が生じ、生産意慾が湧くよう収益の再配分に配慮してい

く。 利幅の少ない川上へ川下から利益を還元することが鍵である。

　　　⑦　下地が無い中での創業には、リスクが伴うので、難しいものがある。

そこで、手っ取り早く成果を上げられる方法として、既存の施設を充実させ、

売り上げの増大を図っていく方法も取り入れていく。

　　　　　既存の道の駅や農産物の直売所等のそばを提供している所は、常陸秋そば

の魅力を引き出すようなレベルの高い蕎麦を提供できている所ばかりでは

ないので、その提供技術の充実を図り、名指しで美味しい蕎麦を食べに来る

客が増え、広域的に蕎麦の食べ歩きツアーが人気となるようにしていき、蕎

麦の消費拡大と売り上げの増大を図っていく。

　　　⑧　これらにより、玄そばの地域内での需要を拡大し、そば関連産業の振興を

図り、地域の活性化につなげていく。

７　そばのメッカとなる拠点施設を整備し、各種情報の収集発信を

活発にする

　　　常陸秋そばへの関心を高め、そばの需要と地域への入込客の増大、それ

らを通した地域の振興が図れるようにするためには、そばに関する様々な情

報を収集し、効果的に発信する拠点機能を強化していくことが必要となる。

ア　「そば博物館」を核として、物販や飲食、観光センター的な複合機能を持つ

施設を整備する

　①　そばに関する歴史的に貴重な道具類や錦絵、出版物等様々な資料を収集、

展示し、活用を図る「そば博物館」を整備し、そばの研究、そば文化の普及、

発展の中核となる施設として育成していく。

　各種資料については、東京で「郷土そば・さらしな」を経営しながら日本

麺食史研究所を主宰されていた故新島繁氏や蕎麦店「無窮庵、増音」を経営

していた故鈴木啓之氏のコレクション、その他そば関連の各種資料の寄託が

受けられるように、必要な環境整備をしていく。

②　このそば博物館の敷地内に美味しい蕎麦を提供する「蕎麦店街」を併設し

て、有名蕎麦店の支店を誘致し、敷地内で美味しい蕎麦の食べ歩きができる

ようにし、各種ツアーを仕組んでいく。

　　　③　敷地内に、そば関連産業の集積が進むように、そばの製粉所やそば道具の

製作所、販売店等の施設を誘致し、蕎麦店や手打ちそばに関心のある者の需

要に応え、交流人口を増やしていく。

④ 敷地内に、県北地域を中心とした特産品の展示即売、地域の味覚の提供、

　各種観光情報の提供など道の駅的な機能をベースに、地域振興のためのサロ

ン、イベント広場等の複合機能を有する施設を整備する。

　　　⑤　インターネット等を活用し、自然環境や伝統文化、体験交流など各種情報

の受発信を効果的に行い、地域内への誘客増を図っていく。

⑥　施設全体が有機的に関連機能を発揮し、見る、食べる、遊ぶ、学ぶ、交流

する需要に応え、相乗効果を引き出せるよう、関係者の協議の場を設け、全

体の連携を行っていく。

　　イ　水戸駅等へ常陸秋そばを使用した美味しい手打ち蕎麦店を開設する

　　　①　茨城県の玄関口であり、県内外からの乗降客の多い水戸駅ビル内の適所に、

県が主導して県産品のＰＲのための店を開設し、その一角に常陸秋そばを使

用した美味しい手打ち蕎麦を提供する店を設け、ＰＲの拠点としていく。

1. 都内の適地に、茨城県の様々な魅力をＰＲする拠点施設を複数開設し、常

陸秋そばを使用した美味しい手打ち蕎麦を提供するコーナーを設け、大消費

地東京での情報発信を重点的に行っていく。

　　ウ　県内の適地へ有名蕎麦店の支店を誘致し、蕎麦の食べ歩きができる環境を整

える

　　　①　喜多方ラーメンが多数のラーメン店の集積により有名になり、大勢の集客力を獲得したように、蕎麦版として、県内の適地へ有名蕎麦店の支店を誘致し、蕎麦街道や蕎麦の里のような集積地を作り、蕎麦の食べ歩きのできる環境を整えていく。

　　　②　福島県の宮古地区のように、農家の予約制の蕎麦店の開業を促し、そばの里づくりと６次産業化により地域内の経済循環を高め、地域の活性化を図っていく。

1. 県や市、金融機関の協力を得て、蕎麦店の開業に必要な資金の融資や補助制度を設け、蕎麦店の開業がしやすいように環境を整えていく。

　　エ　蕎麦店マップを作成、配布し、スタンプラリーを実施する

　①　様々な蕎麦を食べ歩きできて、蕎麦好きを満足させられるようにするため

に、美味しい蕎麦やけんちん蕎麦のような郷土色豊かな蕎麦、特色のある蕎

麦を提供する店を網羅した蕎麦店マップを作成、配布し、これを活用したス

タンプラリーを実施することで、地域に蕎麦好きの人が何回も足を運ぶよう

な仕掛けをしていく。

　②　スタンプラリーに参加する蕎麦店からは、そばを食べる都度何らかのサー

ビスの提供を受けられるようにし、スタンプの数が一定数に達した段階で地

域の特産品等が当たる抽選を行い、スタンプラリーへの参加者が二重に楽し

めるようにして、利用者の増大を図っていく。

オ　そばに関する様々なイベントの実施、各種媒体を駆使したＰＲを行う

　①　イベントは、注目度を高める効果的な手段であるので、「常陸秋そばフェ

スティバル」のような大規模に集客するそばのイベントや１カ月くらいの新

そば祭り、そば打ち講習会の開催まで含め、大小様々なそばに関するイベン

トを定期的に開催し、そばへの関心を高めていく。

　②　「日本一の常陸秋そばを楽しむ会」のように、美味しい蕎麦を食べること

に加えて、そばに関する様々な情報を提供し、そば文化の発展につながるイ

ベントを実施して、そばにのめり込む愛好者を増やしていく。

③　常陸秋そばの知名度を高め、消費者の中に浸透させていくために、県や市

町村、農協、蕎麦店等関係者が連携して効果的なＰＲに取り組めるよう、広

報戦略を練り、それに沿ってテレビ、新聞、雑誌、インターネット等様々な

媒体を駆使した各種ＰＲを展開していく。

８　各種施策を総合的に展開し、相乗効果を引き出していく

　　　　　そばに関する様々な施策の効果を高めていくためには、県や市町村、農協、

関係団体等のそばに関する各種施策が密接に関連して展開され、相乗効果を

引き出せるようにしていく必要がある。

そのために、関係者を網羅した協議、調整の場を設定し、関係者が適切な

役割分担と連携を図って、時流に合った施策を総合的に展開していけるよう

にする。

　　ア　「いばらきそばフォーラム」を復活して調整機能を強化する

　　　①　「いばらきそばフォーラム」は、常陸秋そばを活用して、地域のそば経済

の発展を図り、地域の魅力増進と活性化を目指すために、県、そば関係市町

村、（財）グリーンふるさと振興機構、農業関係団体、製粉業者、蕎麦店、い

ばらきそばの会等の関係者が各種施策を展開していく際の情報交換や調整

を円滑に進めるために、第１回の「日本一のそばを食べる会」を開催する際

に立ち上げた組織である。

しかし、関係者の異動等で意欲や熱意が十分には盛り上がらず、その後休

眠状態にあるので、環境変化も踏まえて再度このような組織を立ち上げ、機

能を発揮させるようにしていく。

　特に、玄そばの生産から製粉、蕎麦の提供までトレーサビリティ的に確実

な情報が把握でき、最高級ブランドの常陸秋そばの信頼度を高めていけるよ

う、関係者を総合的に調整指導する機能を発揮させる。

　　　②　茨城県は、県北地域の振興に中心的な役割を果たしていく責任があるので、

常陸秋そばを活用した各種施策の展開についても、関係各部の力を総動員し

て対応し、いばらきそばフォーラムの運営に主導的な役割を担っていっても

らう。

　　イ　常陸太田市に「そば振興課」を設置し、各種施策を有機的に展開する

　　　①　常陸太田市は、常陸秋そばの発祥の地である金砂郷地区を市域に含み、

様々な特産品を有するが、日本一と称されていて、関連分野に広がりがあり、

産業の振興を図る際の最も有力な資源となる可能性を秘めているのは常陸

秋そばだといっても過言ではない。

そこで、この常陸秋そばを多面的に活用して、成果を大きく引き出せるよ

う、市の組織として「そば振興課」を設置して、そばを活用した地域振興の

旗振り役となる窓口とし、市内外にそばに力を入れている姿勢を示すととも

に、そば関連の各種施策を総合的に展開し、必要な調整を行うなど十分に機

能していってもらう。

　　ウ　地域の資源を磨き、それらを組み合わせ、総合的な魅力で勝負する

1. 本物志向、安全志向、健康志向、環境志向、スローフード運動といった生

活の質や心の満足を追求するような時代の潮流を踏まえて、観る、食べる、

遊ぶ、学ぶ、交流するという需要に的確に応えるために、地域の個々の資源

をブラシアップして魅力を高める（地域ぐるみのブランド化）とともにそれ

らを組み合わせて様々な選択のできる魅力＝価値を創り、総合力で勝負でき

るよう、持続性のある地域内発型の振興施策を展開していく。

特に、農山村地域に期待されている社会的・文化的な機能、地球環境の保

全等の機能と果している役割に注目し、都市と農村の交流、共生という観点

から、双方にとってメリットがある交流が長く続いていくようにするために、

蕎麦が目的で来る人のみならず、それ以外が目的の人まで含めていくつかの

魅力を組み合わせて選択できるようにし、地域への来場者をできるだけ増や

す対応をしていく。 　小さなあんころ餅はそれだけでは商品となりにくい

が、串に刺してあん団子にすれば一つの商品になる、種類を変えれば３色や

五色だんごとしても売り出せるというわけである。

「ソバ、そば、蕎麦のアラカルト」は、当初予定したテーマをすべて取り上げましたので、今回で終了とさせていただきます。

今後は、読まれていた方からの質問やこれを取り上げてもらいたいというテーマが示された場合に、対応することと致します。

そばに関して疑問に思うこと、知りたいと思うこと、これを皆に知ってもらいたいというようなことがありましたら、いばらき蕎麦の会の事務局までご連絡ください。