

●シリーズ●  
**地域農業の  
再生に挑む**

# “夜久野そば”で 農家も商工業者も儲けよう

有限会社 やくの農業振興団（福知山市）

## 農商工連携でソバ復活

（有）やくの農業振興団が伝統の“夜久野そば”を復活させつつある。地元の製麺業者や飲食業者と手を結んで「夜久野産ソバ」のブランド化を進めながら（上の写真）、地域の農家と一緒に栽培面積を拡大している。

「原料生産だけの農業経営から脱却し、ソバで6次産業化して、“農家も商工業者も我が社も儲ける三方よしの経営”に方針転換させたい」と中島俊則社長は意気込む。

そのために、まず汎用コンバインによる収穫・乾燥調整から製粉までの体制を整備。

自社農場のソバ栽培を8haまで拡大する一方で、周囲の農家にも栽培を呼びかけて、地域ぐるみの“増産運動”を展開している（下



「そば宝」シリーズを発売

の写真)。水田では、小麦との2毛作にも挑戦している。

昨年からは、農商工連携によるブランド商品「そば宝（だから）」を発売。地元産のソバ粉と小麦粉を使用した麺に、地元産の薬味をセットして、京阪神や首都圏への販路開拓にも取り組んでいる。

## 放棄地をソバ畑に再生！

目下の悩みは「地元産のソバが足りないこと」だ。そこで、今年から旧夜久野町以外にもソバ栽培を拡大。30km以上離れた市内の田野山田地区で、耕作放棄地66aを再生しながら、これらを含む240aにソバを作付けした。まもなく収穫・加工されて、「そば宝」などの商品として販売される見込みだ。

耕作放棄地の再生作業とソバ栽培は、地域の農家に刺激を与えている。耕作放棄地が多い福知山市で、やくの農業振興団の挑戦が起爆剤となって、来年度以降、ソバによる耕作放棄地の再生がさらに進むことが期待されている。



自社農場に加えて、ソバ栽培農家の収穫作業も受託する