

団体名：（有）荒神の里 笠そば

代表者：藤井敬三

所在地：奈良県桜井市笠

〔ポイント〕

国営総合農地開発事業を契機として、造成農地の有効利用を図るために地域特産物としてそばを導入し、栽培から加工・販売まで一貫して地元で取り組んでいる。

農産物直売所での、そば加工・販売、農産物および加工品の販売、そば手打ち体験、現在、約 50 戸の農家が出荷登録をしており、少量多品目の出荷形態で年間 40 品目以上が出荷されている。「笠地区の住民が笠地区内で生産・加工したもの」だけを販売しており、地元産へのこだわりが消費者に評価されている。

【活動の内容】

1. そば加工・販売、農産物および加工品の販売、そば手打ち体験、JA 等関係機関との実行委員会形式によるそばピクニック。

「そば処」で販売しているそばは、食堂で提供しているそばはもちろん、乾麺の原料も 100 % 地元産の玄そばである。

この玄そばは、そば処で石臼を使って製粉した後、そばを打ち、9 種類の生そばのメニューとして地元の食堂で提供される。100 % 地元産の「挽きたて・打ち立て・ゆでたて」のそばは好評で年々客足が伸びている。乾麺は仕入れた玄そばの一部を一度製粉会社に販売し、そこで乾麺用や製菓用のそば粉に加工してもらった後に買い戻し、それらを製麺会社や製菓会社に委託して乾麺やそばかりんとうに加工してもらい、そば処で販売している。

そば手打ち体験は専用の研修室を設置し、平日と土曜日の午前中、完全予約制で行っている。

そばピクニックは、平成 6 年より毎年そばの花が咲く 9 月に農協等との連携による実行委員会形式で行っているイベントで、そばの試食やそばドーナツなどの模擬店を出して、「笠そば」の PR を行うとともに、都市住民との交流を深める重要な地域イベントとなっている。

【活動の成果】

1. 笠そば処における地域女性の就業により、地域の雇用者報酬を向上させていること。
2. 農産物直売所における農産物の販売により笠地区の農業所得増大が図られ、特に小規模零細農家にとっては農業生産増大の効果をもたらしていること。
3. 生産費を補償する形でのそばの生産は耕作放棄地の拡大を抑制し、農地の有効活用につながっていることなどが挙げられる。
4. 最も大きな効果としては、地域内交流の活発化や都市農村交流の活発化により地域活性化が図られ、非常に重要な意義を有していると考えられる。