

象潟のそばで新しい風を

そば文化の根付きを目指して

広がる荒廃地のなかで

平成17年、全国的な米の生産調整の強化により稲作農家への風当たりが増すなか、集落内でも話し合いがもたれました。これ以上減反による荒廃地を増やさない、何ができるのかと考えたとき、以前からそば生産をしている方からの提案を受け、同年「本郷そば生産組合」を立ち上げました。

8町1反、23人の組合員によるまったくのゼロからのスタート。当時は刈り取りしては鳥海町の三稜会へ出荷していた5年程お世話になりました。しかし、手間と費用がかかり効率が悪かったことから、自分たちで商品化を目指そうと稲の乾燥機を使うなどしましたが、選別の際に石などが混じり粗悪品となるなど問題も山積みでした。

なかなか軌道に乗せることができないそば生産でしたが、平成23年、農林水産課の全面的な応援のもと本格的な設備を導入。そして、栽培生産の1次産業と商品化の2次産業、さらに流通から販売までを取り組んだ6次産業を目指しました。

商品化したそばを受け入れていただいたのが羽後町にある現在の株式会社そば研です。羽後町には昔からのそば文化が根付いていて、県内各地からそばが集まってきました。当組合も7割をそば研に出荷、残り3割を地元店舗などで提供したり年越しそばとして販売しています。

平成29年、象潟地域の横岡稲倉そば生産組合・上浜そば生産組合・大森そば振興会・ほっと奈曾株式会社・森建設工業株式会社、そして本郷そば生産組合の6つのそば事業者で「象潟町そば生産協議会」を発足させ、現在に至っています。平成30年には秋田県ソバ生産者連絡協議会が発足するなど、県全体での「そば」を売り出す動きが活発化しています。

本号では、同協議会会長の齋藤武雄さんにお話を伺いながら、横岡稲倉そば生産組合会長の齋藤喜久男さんによるそば教室の様子を紹介しています。



象潟町そば生産協議会
会長 齋藤 武雄 さん