



そば播種前栽培講習会(6/12)



写真1 そば栽培で特に重要な排水対策を行うための低コスト機械についての講習と実演会の実施。

第1回先進地視察研修(9/16)



写真2 先進的そば生産組合（信州松本かまくらや屋）及び県試験場で適正施肥等の生産性向上について研修。

第2回先進地視察研修(10/22)



写真3 異物の除去技術や風味に係る適水分にするための乾燥調製技術を研修。（飯島町（農）本郷農産）

《成果》 そばの品質評価を行う検査等級について規格外の割合47%→1%に低下。
そばの生産量増加82トン→88トン増加。



木曾のそばPR活動

《目的》 木曾管内のそば生産者、そば店及びそば製粉・製麺会社並びに関係機関・団体等が連携して、木曾のそばをPRし地域活性化につなげる。

第2回定期総会の開催(6/12)



写真4 定期総会で加盟そば店から新しいそばメニューとして「えごまダレそば団子」が紹介され、レシピ公開と参加者で試食。

新規加盟そば店への銘板贈呈式の開催(9/9)



写真5 後列：会員証となるヒノキで作成した銘板を配布したH27年度協議会新規加盟そば店。
前列：中央には伊藤会長と銘板の「木曾産そば」の書を書いてもらった木曾青峰高校3年生書道部の大畑さん。

東京銀座NAGANOの木曾食材イベントですんきそば提供のPR活動(12/8)



写真6 そば打ちとすんきそばの調理を実演しながら、木曾のそばと木曾の伝統食を提供。

PR啓発資材として、そば処マップとのぼり旗の作成及び配布



写真7 協議会加盟そば店36店舗情報・マップ・木曾のそばの特徴・歴史等で構成。(1万部印刷)



写真8 木曾のヒノキをイメージした木目調のデザインとした。



写真9 すんきコンクールのパネルディスカッションのパネラーとして、そば協議会から加盟そば店の経営者に参加してもらい、すんきそばの新メニュー等を紹介しアピールを行った。