

令和元年度 地域発 元気づくり支援金事業総括書

事業名	そば及び大豆の農業生産振興による耕作放棄地予防対策推進事業
事業主体 (連絡先)	御代田町そば振興会 (〒389-0202 御代田町大字草越 1207 番地 24 事務局総務部 内堀 喜代志)
事業区分	(6) 産業振興及び雇用拡大に関する事業 イ 農業の振興と農山村づくり
事業タイプ	ハード
総事業費	1,741,000円 (うち支援金: 1,305,000円)

事業内容

大型、高性能の新型石抜撰穀機をはじめとした、石抜き調整設備を整備することで、旧式化した既存設備による石抜き調整作業の高効率化を実現、効率化により短縮した作業時間を活用し、玄そばの品質向上を図ります。

御代田町では耕作放棄地予防対策として、手軽に栽培可能なそばの作付けを奨励しており、耕作放棄地の発生を予防する受け皿として位置づけ、生産者を支援しています。本事業の実施により玄そばの品質向上が達成されることで、生産者の所得向上、生産者自身の品質向上意識の啓発、町内産そばのブランド化推進、そば生産のメリット拡大につながり、地域内経済循環の広域化が図られます。

【導入設備一覧】

- (1) 超特大型蕎麦用石抜撰穀機 (処理性能 1,000kg/日)
- (2) 玄そば投入用機器 (ホッパー、ラセコン、昇降機)

【従来の処理体制】

普通そば: 石抜き機 (処理性能 200kg/時間) × 2台
 韃靼そば: 石抜き機 (処理性能 200kg/時間) × 1台
 玄そば投入作業は全て人力

【導入後の処理体制】

普通そば: 石抜き機 (処理性能 1,000kg/時間) × 1台
 従来設備⇒1台を韃靼玄そば処理用
 1台を製粉時の前処理用
 韃靼そば: 石抜き機 (処理性能 200kg/時間) × 2台
 玄そば投入作業を(2)の設備を用いて機械化

事業効果

※地域活性化のための目標・ねらいに対してどのような効果があったか、項目毎に記載すること。

- ①普通玄そばの処理所要日数
 【従来】約30日 【導入後】約24日
 【効果】約6日間の処理所要日数削減
- ②普通玄そば1日当たりの石抜・調整作業時間
 【従来】石抜2時間・調整2時間 計4時間
 【導入後】石抜1時間・調整3時間 計4時間
 【効果】石抜作業の効率化⇒調整作業1時間増加



【蕎麦用石抜選穀機】

【目標・ねらい】

- ①普通玄そばの処理日数削減
- ②普通玄そばの調整作業重点化⇒異物除去の精度向上
- ③普通玄そばの石抜き機性能・処理能力向上⇒石抜き・異物除去の精度向上
- ④韃靼玄そばの人力作業部分の機械化による適正な処理能力確保
- ⑤韃靼玄そばの石抜き機2台体制による処理日数の削減
- ⑥玄そば全体の処理日数の約12日間の短縮による、受入量増加が見込まれる軽井沢町産普通そばや町内産韃靼そばの受入拡大

※自己評価【B】

【理由】
 事業実施により、普通、韃靼そばともに調整・石抜き作業を大幅に効率化し、目的としていた「玄そば品質の向上」及び「受入拡大に向けた受入余力の確保」を達成可能な体制を整備できました。

(別記様式第12号) (第3の8関係)

③石抜き機の処理性能

- 【従 来】 800kg/日 (200kg/時間×2台×2時間)
- 【導入後】 1,000kg/日 (1,000kg/時間×1台×1時間)
- 【効 果】 日処理量200kg増加・処理時間1時間削減
従来機器併用不要⇒韃靼玄そば用への転用

④韃靼玄そばの1日当たりの処理量

- 【従 来】 200kg/日 (100kg/時間×1台×2時間)
処理能力200kg/時間の機種であるが、投入作業が人力のため100kg/時間の処理が限度
- 【導入後】 400kg/日 (200kg/時間×2台×1時間)
- 【効 果】 日処理量200kg増加・処理時間1時間削減

⑤韃靼玄そばの処理所要日数

- 【従 来】 約12日 【導入後】 約6日
- 【効 果】 約6日間の処理所要日数削減

⑥軽井沢町産普通そば調整受託量・韃靼玄そば処理量

- 【軽井沢町産】
H30年度調整受託量7,683kg
- 【韃靼玄そば】
H29年度：栽培面積84a・出荷量1,400kg
H30年度：栽培面積199a・出荷量2,500kg
R元年度：栽培面積253a・出荷量見込3,100kg
- 【効 果】
韃靼玄そば処理量増加分見込600kg⇒約2日で処理
受入拡大許容量(普通そば)
約10,000kg(1,000kg/日×約10日)の受入余力

今後の取り組み

※今後、事業効果をどうつなげていくか記載すること。

得られた事業効果を活かして、以下の活動に取り組んでいきます。

- 今般の事業実施により、玄そばの調整作業精度の改善と高品質化が図られた町内産そばの新たな活用方法として、町内製粉会社等と連携し、「そば米」や「そばリゾット」の原材料として販路を拡充し、地域内経済の循環を促進していきます。
- 町内産そばの品質(等級)の底上げを目指し、生産者への啓発活動に取り組めます。
- 今般の事業実施により得られた受入余力を活用し、当会の受託作業を必要とする町外生産者に対しても受入を拡大し、広域的なそば振興に貢献するとともに、地消地産のテーマに即したモデル的役割を担っていきます。
- 町内産そば及び大豆の消費拡大のため、学校給食への提供や地域内のイベントを活用し、町内農作物の地消地産に継続して取り組んでいきます。
- 御代田町滞在型農園施設が展開する農業体験、農村交流事業に引き続き協力し、当該施設を利用する都市住民に対し、そば播種体験や栽培指導、収穫されたそばを用いたそば打ち体験等の機会を提供していきます。
- 機器更新に伴う異物除去精度の向上により取り除かれた未成熟結実や、製粉時に生じる多量の「そば殻」を、紙すきで有名な石川県金沢市二俣町の紙すき職人が作る和紙の原料の一部として提供し、伝統工芸(紙すき)とそばによる農村交流及び町内産そば殻を使用した高級和紙を活用した事業に取り組んでいきます。

※ 自己評価欄は、地域活性化に及ぼす事業効果について、以下から選択のこと。

「A」：予定を上回る効果が得られた 「B」：予定していた効果が得られた

「C」：一定の事業効果はあったが事業実施方法や今後の活用等について、工夫や改善を要する点がある