

## 農商工協働による八ヶ岳山麓そばブランド創出促進事業

### 取り組みに至る背景・事業の目的

- 茅野市は冷涼な土地柄で古くから良質なそばが栽培されており、近年は、休耕田を活用したそばの作付けが盛んになっている。この度、茅野商工会議所やそば生産者などが中心となり、江戸時代に厳寒な気候を利用して製造されていた「寒晒し蕎麦」の復元をさせたところであるが、茅野市を全国有数のそば処とするためには、夏季限定の「寒晒し蕎麦」に加え、八ヶ岳西麓産の高品質なそばをブランド化し、通年販売できる体制を整える必要がある。
- 農商工が連携して、通年販売できる茅野市のそばブランド「縄文そば」の商品化に向けて、規格の統一や品質保証の検討等を行い、八ヶ岳山麓そばのブランド化を目指す。

### 事業内容

- 八ヶ岳山麓そばのブランド化の取り組み
  - ・「八ヶ岳山麓そばブランド促進会議」を開催し、地元産そばの規格統一、品質保証の確立に向け、検討を実施
  - ・地元そば店も参加し、山腰光樹諏訪東京理科大学教授からマーケティング指導を受けた。
  - ・八ヶ岳西麓産のそば粉を使ったそばのPRのため、そば店に設置できる共通ののぼり旗やパンフレットを作成  
また、「諏訪大社上社献納そば祭り」において、PRを実施（平成21年11月19日）
- 「荒搗き（あらづき）蕎麦」の試作  
井上直人信州大学教授の協力を得て、八ヶ岳西麓産のそばの実を使いギャバを多く含む「荒搗き蕎麦」の試作品を完成させた。



【促進会議の様子・縄文そばちらし】

### 事業効果

- 八ヶ岳西麓産のそば粉を使った蕎麦のマーケティングや情報発信、茅野市をそば処として知名度を上げるための活動ができた。
- 平成21年度の「寒晒し蕎麦」は、2,424食が販売され、対前年比で23%増加させることができた。また、アンケート調査によると約50%が市外客であり、観光にも寄与している。

### 工夫・苦勞した点、課題、今後の取り組みなど

- 茅野市を全国有数のそば処とするため、「寒晒し蕎麦」をそばの頂点ブランドとすると共に、通年販売できる地元産のそばの「縄文そば（仮称）」等のブランド化を促進し、そば産業の振興に努め、また、広く情報発信を行い、そば文化の向上と消費の拡大を図っていく。
- 「荒搗きそば」については、商品化を目指し、市内で販売を行うそば店を募っていく。

#### 【選定のポイント】

「寒晒し蕎麦」の知名度向上に伴い、販売実績が伸びている。地元そば店も参加した通年販売できる「縄文そば」の開発も加え、八ヶ岳山麓そばのブランド化に向けた取り組みが促進された。

団体名	茅野商工会議所（茅野市）	事業タイプ	ソフト事業
連絡先	電話 0266-72-2800	事業費	1,561,990円
		支援金額	1,257,000円