

地元産そば粉で安全安心な生そば生産事業

取り組みに至る背景・事業の目的

生そばの特産化を図るため、地元産のそば粉を用いた生そばを限定生産により販売を開始した。添加物を一切使わない生そばの密封・冷凍により品質保持と販路の拡大を図る。

事業内容

密封包装機の導入により、製品の酸化防止と打立ての風味を損なうことなく消費者に提供する。

また、冷凍庫の導入により製品の鮮度保持を図る。

事業効果

密封包装機の導入により作業効率が高まり、生産性が向上した。

また、冷凍庫の導入により衛生的な出荷が可能となるとともに、輸送面での品質保持と利便性が高まった。

販路の拡大に伴い、そばの生産面積が拡大し、遊休農地の解消と優良農地の遊休化防止が図られた。

組合の販売額が大幅な増加となり、そば生産農家の収入も増加した。

そばの村の特産としての位置付けが明確となった。



【市兵衛そば】

工夫・苦労した点、課題、今後の取り組みなど

新規にそば店と契約し、生麺の更なる販売額の増加を図る。

インターネットでの販売を強化する。

そば栽培を推進し、遊休農地の解消に向けて取り組む。

また、生産反収を上げる生産技術の確立と普及を進める。

【選定のポイント】

設備導入により、製品の品質保持や生産性が向上し、特産品の販路拡大が図られ遊休農地の解消にも繋がった。今後の販売強化により更に遊休農地の解消が期待される。

団体名	南相木村ソバ生産組合（南相木村）	事業タイプ	ハード事業
連絡先	南相木村振興課産業係 電話 0267-78-2121	事業費	314,580円
ホームページ	http://ichibesoba.com/index.html	支援金額	209,000円
メールアドレス	msk@ichibesoba.com		