

<研究報告>

会津地方におけるソバ生産の拡大と地域づくりの展開

高野岳彦*・深谷奈緒子**

*福島大学教育学部, **同学生

I. はじめに

近年ソバは会津地方の秋の農村景観を代表する作物となっている。稲作生産調整の強化と自給率向上の政策的推進の中で、中山間の傾斜地に限らず、磐梯山麓や雄国山麓の大規模水田地帯までもが大面積のソバ畑に変わった。この急激な変化はそのまま水田農業の危機を示すもので、急増するソバの行く末にはある種の不安も感じざるを得ないのが現状であるが、いずれにせよソバは現在の会津地方においては、農政の上も地域づくりにとっても重要な作物となっている。

他方で、山都町の事例がよく知られているように、会津のソバ生産はここ数年の大規模転作によって急増するより前の 1980 年代から既にいくつかの地域で地域振興の中に取り入れられてきた。そこではソバは地域の食文化という視点から見直され、「そば打ち」などの体験的活動を含んだ「新そば祭り」をはじめとする地域イベントとの結びつきを生み出してきた。現在、会津の 28 市町村のうち 23 市町村で、ソバ関連のイベントや行事が開催されているほどである。また南会津では、開畑地の大規模なソバ転換の例もみられる。近年の水田転作のソバの急増は、そうした先行的な背景があつてのことである。

もとよりコメの生産調整は全国共通の農業政策であるから、水田への土地利用型転作作物(麦、ソバ、大豆、飼料作物)の広範な導入もまた全国共通の現象である。そしてこのソバや大豆の増産は、いわゆる「地産地消」がセットとなっている。近年のそばイベントの中にはこの流れの中で政策的に作り出されたものが少なくない。しかし他方で「食文化」としてのソバへの関心の高まりの背

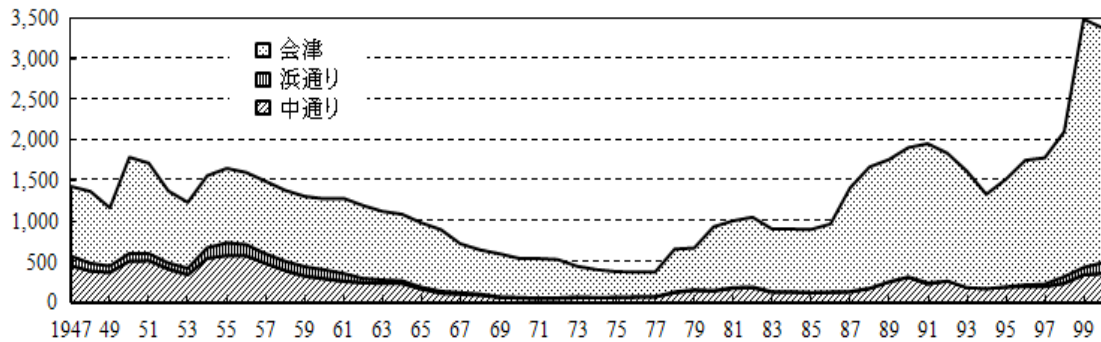
景には、80 年代からブームとなっていた自然食品や健康食への関心の高まりがあり、優れた栄養価を持つ雑穀を見直す動きも存在していた★1。確かに、夏から秋にかけての短期間で播種から収穫まで行えるソバは★2、戦後のコメ増産と米価上昇以前には山間地におけるコメの補助的作物あるいは救荒作物として位置づけられてきた(菅原, 2001)という点で、山間地における「伝統的」な作物であった★3。また開花期になると一面を白い花で覆いつくす景観形成機能も見逃せない。輸入物との価格競争下で「地産地消」の地域システムを構築するためには、こうした食の安全性や地域文化の維持発展という視点からの意義付けも重要である。

本論では、こうした多様な背景の中で増加してきた会津地方におけるソバについて、生産の動向(Ⅱ章)とソバ関連の地域イベントの広がり of 過程を整理し(Ⅲ章)、さらに地域づくりへの展開について、先駆的事例として山都町(Ⅳ章)、開畑地でのソバ導入の事例として下郷町(Ⅴ章)、大規模転作に伴うソバの地域振興への戦略的な取り込み例として猪苗代町(Ⅵ章)の 3 タイプを取り上げて比較検討する。以上を通して、会津地方におけるソバ生産増加の地域的意義について考察する。

なお本論における「ソバ」の表記は、科学論文の慣例に沿ってカナ表記とするが、固有名称や食文化としての場合は平仮名表記も併用する。

Ⅱ. ソバ生産の動向

本題に入る前に、福島県におけるソバ生産の推移、転作ソバの割合、会津の占める割合、会津地域内における地域性、そして全国における福島県のソバ生産の地位について簡潔に確認しておく。

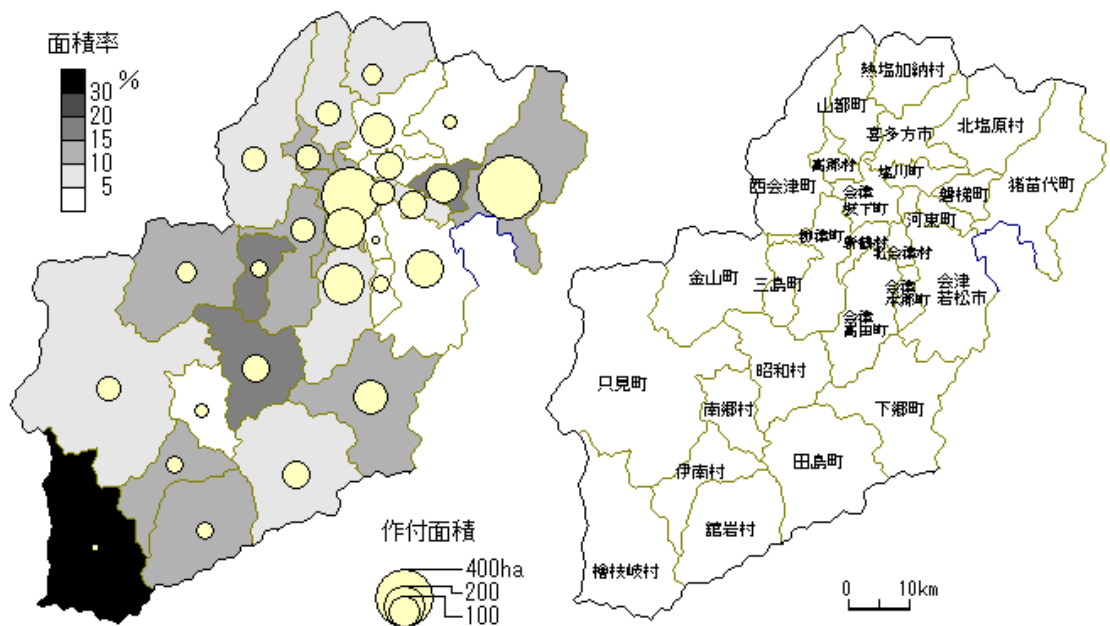


第1図 福島県におけるソバ作付面積の推移 (ha)
 福島農林水産統計年報, 東北農政局福島統計情報事務所の資料により作成

第1図は、福島県における戦後のソバ作付面積の推移を示したものである。1960年代後半から70年代の中頃に減少し、78年以降復調し、87年と99年に急増する経過が読み取れる。これらはいずれも水田転作の強化と関連しており、割当て面積をかせげる土地利用型作物としてソバが会津地域で作付推進の対象となったことによる★4。特に1999年からは、コメ価格の大幅下落を背景として転作作物の本作化までもが推進される中で、水田地帯での転作ソバが増加した。このため近年の転作ソバは、ソバ作付面積の90%を越えている★5。

第1図はまた、県内の3地域別の構成をも示しているが、いうまでもなく会津が県内のソバ作付けの大半(1995年で86.8%, 2000年で85.5%)を占める。しかし1950年代以前においては、中通りでも相当の割合を占めていたことが分かる。これは、この時期まで会津に限らず中山間地域で広く残存していたことを示唆している。70年代以降の会津を中心とするソバの増加は、まさに政策的に推進された結果であったといえる。

次に会津地域内の地域性をみる。第2図は2000年におけるソバの作付面積とその耕地面積に対する

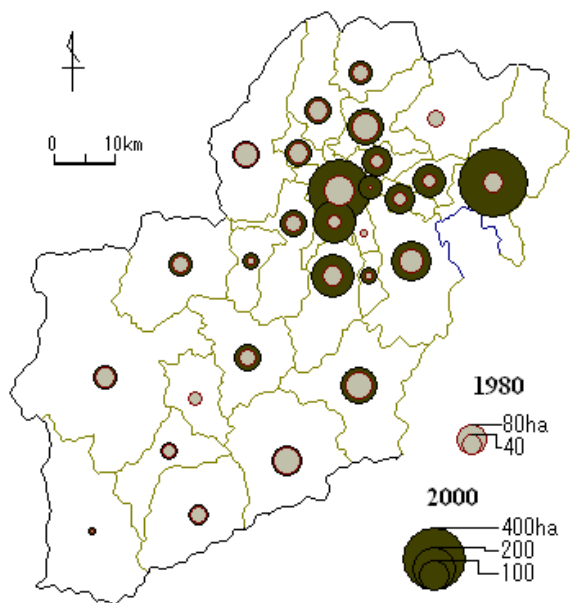


第2図 会津地方におけるソバ作付面積と面積率 (2000年)
 福島農林水産統計年報により作成

割合を市町村別に示したものである。耕地面積の10%以上がソバという市町村が、28市町村のうち13もあること自体が驚きである。これらの市町村は南会津に集まるが、トマト産地の南郷村では3.8%と低率である。また、磐梯山麓の高標高地に位置する磐梯町と猪苗代町も高率である。

作付面積では、最大が猪苗代町(500ha)で、耕地の広い会津盆地に位置する会津坂下町(400ha)、新鶴村(184ha)、会津高田町(204ha)、喜多方市(135ha)などがこれに次ぐ。ただし坂下、新鶴、高田におけるソバの主産地は、盆地部というよりも町域の半分を占める中山間地のほうである。これは、湿潤高温の盆地部は高冷山間地に比べてソバの質が格段に落ちるためである★6。会津若松市(150ha)のソバ作付けの大半も、猪苗代湖岸の湊町地区のものである。耕地面積の限られた南会津の中山間地では下郷町(145ha)の多さが注目される。

他方、第3図で、1983~92年と95~2000年間のソバ作付面積の増減の分布を比べると、95年以降において会津盆地や猪苗代などの大規模水田地帯での増加が相対的に顕著である。これは、ソバ作付けが中山間地の作物から平場水田地帯の大規模転作へと移行してきたことを示唆する。



第3図 ソバ作付面積の変化(1980, 2000)

福島農林水産統計年報により作成

最後に全国における福島県のソバ生産の地位を確認しておく。第1表に見る通り、福島県は1980年代末に全国の上位生産県に登場して以降、地位を上昇させ続けて、2001年においては作付面積で全国2位、収量では長野県に僅差の3位となった。近年では、長野県と並ぶ急増県となっている。

	1983	1989	1995	2001
面積上位	北海道 2,720	北海道 4,930	北海道 7,830	北海道 10,440
	鹿児島 2,330	青森 2,820	鹿児島 1,820	福島 3,374
	青森 1,910	鹿児島 2,250	福島 1,520	青森 2,671
	高知 1,620	長野 1,830	青森 1,240	長野 2,568
	茨城 1,340	福島 1,770	茨城 1,080	山形 2,326
収量上位	北海道 2,640	北海道 4,620	北海道 7,840	北海道 9,540
	鹿児島 2,280	鹿児島 3,530	鹿児島 3,060	長野 2,420
	茨城 1,350	長野 1,520	茨城 1,300	福島 2,360
	高知 1,250	福島 1,200	福島 1,230	茨城 1,600
	栃木 1,040	茨城 1,080	栃木 1,030	鹿児島 1,580

資料：福島統計情報事務所「会津のそば」、農林水産省HP

Ⅲ. ソバ関連イベントの広がりと「そば文化」の地域固有性

1. ソバ関連イベントの広がり

このような会津地域におけるソバ生産の復活は、ソバ関連の地域イベントや企画、その実施団体の生成を伴ったものであり、それが生産それ自体より以上に、会津ソバの地域イメージの定着に大きな役割を果たすものと筆者は考える。そこでソバ関連イベント・企画やその運営組織の実態を把握するため、各自治体に1999年4月と6月に質問紙調査を実施し、その後の変化はHP探索とヒアリングで補って整理したのが第2表である。

第2表にみるとおり、会津28市町村のうち「ソバに関連するイベントや企画なし」との回答を寄せ、またその後も新たな開催情報を確認し得ていないのは、湯川村、北会津村、会津本郷町、会津高田町、南郷村の5町村だけで、南郷村以外は会津盆地内に耕地の多くを持つ自治体である。また表から、ソバ関連イベントの多くは収穫期の「新そば祭り」と、従前からの秋の農業祭に盛り込まれたイベントであるといえる。伊南村のアユ祭りの際のソバ提供もこれと同類とみることができる。

他には冬の「寒晒しそば」や既存の行楽・観光

は多様な地域イベントに取入れられている。
第2表 会津地方のソバ関連イベント

	イベント名	開催時期	主催団体	主な内容
猪苗代町	新そば祭り	11月上旬	新そば祭り実行委	そばうち実演、新そばそばがき(メニュー)
	磐梯そば祭り	11月下旬		そば打ち大会、特産品販売ほか、250人参加
磐梯町	磐梯新そば祭りinアルツ	10月下旬	磐梯町観光協会	そば打ち実演コーナー
北塩原村	納涼そば祭り	7月上旬	ラビスパ裏磐梯	そば食べ放題、物産市、農産物直売
熱塩加納村	そば打ち伝承の集い	11月中旬	手打ちそば伝承の集い	新そば舌調べ、300人参加
	早春そば舌調べ	2月下旬		限定300人
	ひめさゆり祭り	6月上旬		そば打ち講習会
塩川町	新そば祭り	11月中旬		
喜多方市	ふれあいきたかた農業まつり	11月上旬	農業まつり実行委	各種催しの中に新そば祭りあり
	おぐにの郷イベント	2月中旬	熊倉公民館	そば部門(そば打ち実演指導と賞味会)
河東町	地そばまつり	11月上旬	強清水そば生産組合 町	そば打ち、1500人参加
	新そばまつり	12月上旬		そばうち実演、特産品の販売
会津若松市	農林水産まつり	10月下旬	まつり実行委員会	そばうち実演・即売
	会津そばまつり	2月上旬		そば打ち名人大会、そば打ち体験道場
新鶴村	新鶴温泉ワインまつり	9月中旬	ワイン祭り実行委	そば打ち実演わんこそば大会バーベキュー
会津坂下町	「歴史とロマンの里」そば祭り 川西地区、長井地区そば祭り	11月下旬	町ふるさと創生会議	そば打ち実演と即売、そば口上、特産品販売
高郷村	高郷村産業文化祭	11月上旬	祭実行委 (一部集落) たかさと振興公社	田中地区住民によるそば店、そば打ち実演
	新そば祭り			
	手打ち実演・宅配サービス			
山都町	ふくしま遊学'99秋	9月中旬	新そば祭り実行委 まつり実行委 2105会	そばの花見、そば打ち体験、そばがき作り
	やまと新そばまつり	11月中旬		そば打ち実演・即売など
	寒晒そばまつり	1月下旬		そば郷土料理フルコース、そば打ち、そば口上
	「そば」まるごと体験ツアー	8,10,11月		種まき、刈り取り、そば打ちまで全3回
西会津町	西会津ふるさと祭り、百歳百祭	11月上旬		そば打ち競技会、そば刈り体験
柳津町	柳津博士高原新そばまつり	10月中旬	柳津博士山麓地域 活性化推進協議会	博士そば実演・即売、早食い大会
三島町	美坂高原そば打ち	11月下旬	ふるさと振興公社 みしま蕎麦組	そば打ち体験・即売
	出張蕎麦打ち			そばの出張出前
金山町	新そば祭り	12月上旬		そば打ち実演即売、特産品販売
昭和村	矢ノ原高原新そば祭り	11月上旬		そば打ち実演、特産品販売
只見町	只見町新そばまつり	11月上旬	そば祭り実行委	そば打ち実演コーナー、そば料理、イワナ酒
下郷町	そばフラワーフェスティバル	8月下旬	町そば振興協議会 町イベント実行委員会	そば食べ放題、そば畑見学、写真コンクール
	新そば祭り	11月中旬		
舘岩村	舘岩村新そば祭り	10月下旬		そば打ち実演コーナー
伊南村	伊奈川あゆまつり	9月下旬	まつり実行委員会	あゆまのこ、そば、民宿組合によるそば出品
檜枝岐村	新そば祭り PART1	11月上旬	温泉観光協会	そば料理のフルコース
	PART2	11月上旬	温泉観光協会	裁ちそば食べ放題、そば打ち実演、温泉めぐり

※1999年4・6月実施の自治体アンケートとその後の情報収集による。単発イベント、町民向け「そば打ち講習会」は除いた。

施設でのイベントがある。表に記さなかった単発のものでは、1998年10月、会津鉄道10周年記念に実施された田島駅前に準備された手打ちそばを食す「そば券付き乗車券」の発売など、会津のソバ

このほか多くの市町村で、「イベント」とはいえない公民館主催による地元住民対象の「そば打ち講習会」が行われている★7。対外的なアピールとし

でのイベントよりは、住民向け講習会のほうが、ソバの「地域文化」としての定着を考える上で意味があるといえるのかもしれない。

第3表はこれらのソバ関連イベントの開始年を、第4表はソバ・イベント関連団体（観光協会等の既存団体とソバ生産組合は除く）の設立年で把握し得た情報をまとめたものである。

第3表 ソバ関連企画・イベントの開始年

ソバ関連イベント・企画		
1983	檜枝岐村	新そば祭り
1984	山都町	新そば祭り
1985	伊南村	あゆ祭り(そば打ち有)
1988	舘岩村	新そばまつり
	昭和村	矢ノ原高原新そば祭り
1989	河東町	強清水地そばまつり
	熱塩加納村	新そば舌調べ
1992	そばトピア会議	「会津冬の陣」(名人競演)
	只見町	新そば祭り
	柳津町	博士高原新そば祭り
1993	喜多方市	農業祭新そば祭り
	会津坂下町	そば祭り
	そばトピア会議	日本新そば祭りin会津
1994	金山町	新そば祭り
	高郷村	村宮温泉にそば打ち常設
1995	下郷町	そばフーフーフェス
1996	三島町	美坂高原そば打ち
	山都町	寒晒しそば祭り
1997	北塩原村	納涼そば祭り
	猪苗代町	新そば祭り
	磐梯町	新そば祭りinアルツ
	そばトピア会議他	第1回会津そば祭り(若松)
1998	喜多方市	雄国の郷イベント
	会津若松市	農林水産まつり
1999	会津若松市	そばオーナー事業
	河東町	新そば祭り
2000	塩川町	新そば祭り
2001	下郷町	新そば祭り

※1999年4・6月実施のアンケート、一部聞き取りで補足

このうち、関連団体はイベントに先行して存在していた場合（昭和村、雄国、馬渡、磐梯、猪苗代）と、イベント開始と同年に結成された場合（只見、三島、ほろむい四季の里）がある。他に、当初私的な愛好会として始まったために開始年の把

握しえないものもある。これらの団体の性格分析自体はソバの地域的意義を考える上で興味深いテ

第4表 ソバ・イベント関連団体の成立

ソバ・イベント関連団体		
1987	昭和村	手打ちそば組合
1989	喜多方市	雄国そば打技能者会
1990	会津若松市	馬渡そば打伝承会
1991	磐梯町	そば打ち愛好会
		「会津そばトピア会議」設立
1992	只見町	只見そば部会
	猪苗代町	手打ちそばの会
1996	三島町	みしま蕎麦会
	山都町	会津山都そば協会
1997	河東町	そば愛好会
1998	猪苗代町	そば暖簾の会
1999	会津若松市	ほろむい四季の里

※1999年4・6月実施のアンケート、一部聞き取りで補足
観光協会、商工会、三セクなどの既存団体は除く。

一マであるが、この点については別の機会に譲る。ここではソバ関連イベント・企画の開始のほうがソバの地域シンボル化という点で意義を持つと考えてその開始年に着目すると、その時間的推移には次のような地域性が読み取れる。

(1) 1983～88年

会津各地へのソバ・イベント流布の起点となる檜枝岐村と山都町でイベントが開始された。今日の日本では稀な水田皆無の隔絶山村として山村文化の伝統を今も色濃く残す檜枝岐は、「裁ちそば」だけでなく「そばがき」や「はっとう」などの伝統のソバ料理を重要な観光資源としており、ソバは地域食文化の重要な素材であった。檜枝岐がいち早くソバを地域イベントに結びつけたのは、観光戦略上の必然であったといえる。

山都町については後章で述べるが、町内の1集落でひそかな評判をとっていた「農家そば食堂」に着目し、半信半疑の中でソバを地域おこしの中心素材として取り上げて成功を得た。会津各地へのソバ・イベントの広がりには、この両者における成功が重要な参考例となったことは間違いない。

しかしながら、ソバ・イベントの広がりには、1988年までは、山都町以外には奥会津の3村（伊南、

館岩, 昭和)にとどまっていた。特に, 1985年のアユ祭りの開始から「そば打ち」を取り入れているという伊南村の場合は, 上述のようにソバは付随的なものといえるが, 見方を変えれば, ソバが会津地方で広く着目されるようになる以前から「そば打ち」を取り入れていたこと自体, 奥会津の「そば文化」の色濃さを示唆していよう。

(2) 1989～1994年

この時期には, 檜枝岐と山都の近隣町村のほか, 強清水ソバの河東町, 高遠ソバの金山町, 只見ソバの只見町, 虚空像観光地の柳津, 雷神ソバの高郷村にソバ関連イベントや企画が広がった。これらは, 自地域にも伝統のソバ・ブランドやソバ打ち技術が残ると自認する町村であった点が特徴的といえる。さらには, 会津盆地の会津坂下町や喜多方市でもそば祭りが始まっているが, これはこの頃からの水田地帯でのソバ転作の増加を受けたものといえる。

またこの期間中の1991年10月, 山都町のソバ関係者が会津各地のソバ関連団体に呼びかけて「会津そばトピア会議」が結成され, ソバによる会津地域内の連携と全国のソバ関連団体との交流活動が開始された。1994年には全国のソバ関係者を招いた「全国そばサミット」を含む「日本新そば祭り」が山都町で開催され, 「会津のソバ」の全国へのアピールの機会となった★8。こうした連携とアピールの動きは, 転作ソバの増加とあいまって, 会津各地へのソバ・イベントの流布を一層促す効果を持ったことは間違いない。

(3) 1995年～

この時期には, 会津の全域にソバ・イベントが広がった。下郷町の猿楽台では開畑地がソバ転換され, 水田ソバに対して高品質である点をアピールして差別化を図っている。また先行の山都町では, 新ソバとは時期をずらした「寒晒しそば」のイベントが始まり, これも域内差別化への取り組みといえる。他方, 増加する転作ソバの地産地消への政策的対応という点では, 磐梯山麓と猪苗代湖畔に一大観光集積を持つ猪苗代町の取り組みが大規

模かつ急速であった。1990年と91年にソバ打ち団体が結成されていた高原地帯にある磐梯町と会津若松市馬渡地区でも, そば祭りやソバ畑のオーナー制度が始まった。両者に関するパンフレットには, 転作ソバの増加が契機であったことが明記されているが, 同時にソバ作は「もともと昔から盛んであった」ことが記されている。

こうして, 会津のソバ・イベントは, 地域のほぼ全体に広がり続け, 今では, 山都町や檜枝岐村に代表されるような, 地域外から来訪者を呼び込む観光イベントとしてのものから, 地元住民のための季節行事としてのものまで, 規模も地域的性格も多様化してきた。中には, 雄国山麓にあるわずか2haの旧営林署試験圃場を利用して作付けしたソバを使って2000年から実施されている塩川町の新そば祭りのような例まである★9。ここでは, 山麓の緑地保全というコミュニティ内の非営利活動にソバが利用されている。身近なソバ打ち団体や, 特別なイベントとは認識されないソバ打ち講習会の広がりもあわせて考えると, ソバは会津地域の正当な地域文化として認識されつつ, 地域に定着してきたといえる。

2. 「そば文化」の地域固有性

多くの地域活性化事業が他地域とは異なる独自の地域素材を掘り起こしたり創出したりして行われる中で, ソバ関連イベントがかくも会津の大半の市町村に流布したのには, ソバ自体の持つ地場的・個別的な特質, つまり「栽培—収穫—製粉—そば打ち」のプロセスにおいて, 山間地ならばどの地域も独自の美味性を主張できるという特性を無視できない。本節では, この点について若干の考察を加えておく★10。

①土地条件

ソバは多湿を嫌うため水はけの良い土壌を好み, 気温の日格差が大きいほど結実が一斉に行われる。この2点は, 地域全体が内陸の山間地, 高原, 盆地のいずれかである会津地方各地で, 地元の土地条件のソバ適合性の主張に結びつく。

②「新そば」の重要性

会津のソバ・イベントは、域内各地で行われるだけでなく、ほぼ一斉に「新そばまつり」として行われる。これは、ソバは収穫後の時間の経過に伴って風味が落ちるとされて、「新そば」が決定的な美味性を持つとされるためである。さらに、ソバを食すにあたっては、「挽き立て、打ち立て、ゆで立て」の「三立て」が最良とされる。このことは、収穫直後に「打たれる」その場に参加して食すという現地体験に特別な意味を与える。

③「手打ち」の美味性と各地のそば打ち名人

ソバの食味には「打ち方」も重要な条件となる。そして「そば打ち」の技能は、かつては会津の各地に存在していた地域の伝統技能であったことは冒頭で述べた通りである。「そば打ち」は誰でも容易に行えるが、熟練度の違いが食味を左右する。そのため、各地に残るそば打ち技能者や専門職人が、地元の名人として技能普及の役割を果たす。

④地場物へのこだわりと地域ブランド化

以上のソバの特性の要点は、その食味が時間的・地域的に固有性を持つものと認識されやすいという点にある。それは、地場産ソバや地域の名人の打つそばへの「こだわり」を生み、山間・盆地・高原の多い会津地方では各地で存在していたという「伝統性」と結びついて、容易に正当な「地域ブランド」の主張につながる。伝統性が早くから薄れたはずの平場農村の水田転作地帯でさえも、上述の条件をクリアして美味性を実現することで、「地域ブランド」の主張は容易となるのである。

さて、前章および前節でみたように、ソバ生産の増加とソバ・イベントの展開は近年の会津地方の各地でみられる現象であったが、そのプロセスは地域の事情により異なる。以下では、商工会主体の町づくりとして始まった山都町、農家の取り組みとして始まった下郷町、行政主導で推進中の猪苗代町の3つの特徴的な事例をとりあげて、その経緯を比較検討する。

IV. 山都町における先駆的取り組み

会津地方における今日のソバ・イベントの広

がりは、山都町でのいち早い地域おこしの成功を抜きに語れない。山都町のソバによる地域おこしは全国に知られており、紹介記事も多い。ここでは、一連の取り組みの当事者であった人々が直接語った記事類★11。行政側からこれを支えた役場企画課への聞き取りと入手資料とによってまとめた年表（第5表）によりながら、その経過の要点を端的に再構成しておく。

第5表 山都町のソバ関連事業の経過

年	できごと
1959	宮古集落で最初のそば食堂開業
1977	第1回「6000人の盆踊り」
1982	商工会青年部のメンバーが「飯豊権現太鼓」創始
1983	宮古のそばが評判を呼び、農家食堂が増え始める
1984	商工会青年部、ソバによる地域おこしに着手 11月、第1回「新そば祭り」、「そば大学」開設
1985	「宮古手打ちそば保存会」発足
1988	町内初の生そば常設店(水戸屋、やまびこ)開店 「山都物産の里づくり事業」でソバ栽培拡大
1989	駅西部地区開発計画に「そば資料館」を盛り込む そば資料収集専門委員会発足、民俗資料収集着手
1990	生そば常設店(萬長)開店 汎用コンバインを導入。転作田の排水条件整備 ふるさと創生事業で「そばの里」構想策定
1991	「会津そばトピア会議」設立に参画 資料館建設計画策定(地域づくり推進事業)
1992	そば資料館建設(地域づくり推進事業)
1993	ふれあい館・ふるさと館建設(地域づくり推進事業)
1994	4月、「飯豊とそばの里センター」オープン 生そば常設店(蕎麦)開店 11月「全国そばサミットin会津」開催
1995	5月、温泉保養センター「いいでのゆ」オープン 5月、そば乾燥調整加工施設オープン 11月、「そば銀行」開行
1996	2月、会津山都そば協会発足 4月、山都町振興公社設立、そば伝承館オープン
1997	1月、第1回「寒晒そばまつり」開催

※現地ヒアリング、収集資料、関連文献(注8参照)による

(1) 地域おこしのきっかけ

山都町は、町域の大半を霊峰飯豊山に連なる山間部が占め、まとまった平地は町城南端の阿賀川と只見川の合流点付近にわずかにあるだけの典型

的な中山間地の自治体である。人口は 1955 年の 9,014 人をピークに、1985 年には 5,165、1990 年には 4,985 へと減った。これは会津の山間部が共通に経験した過疎化であったが、これに対して 1980 年頃から会津各地の山村自治体では様々な地域おこし施策が試みられるようになる。山都町では、70 年代から、商工会の青年部が主体となって「6000 人盆踊り」をメインとする夏祭りが企画された。1982 年、そのメンバーたちが長野県の諏訪太鼓に刺激を受けて飯豊権現太鼓を創作した。さらに、折りしも隣村の熱塩加納で開催された JC 主催の地域振興フォーラムに参加して各地の取り組みに触発された会員たちが、次の地域おこしの核となる事業を模索しはじめた。この動きは、1984 年に山都町商工会が通産省の小規模事業地域活性化推進事業のモデル地域に指定されたのを機会に町内の地域おこし資源を検討する中で、当時から宮古集落の農家食堂で静かな評判をとっていた「そば」に着目させることになった。

(2) 宮古集落の農家食堂

宮古集落は町域の西端にあり、交通幹線の国道 49 号からはずれた場所に位置する約 30 戸の小集落である。集落を通る越後裏街道（現国道 459 号）の道路工事の際、近隣に食堂が全くなかったため工事関係者が農家に頼み込んで食事を供してもらったのが農家食堂のきっかけであったという。その草分けの唐橋食堂を紹介した記事（朝日新聞 1995 年 11 月 14 日）によれば、「36 年前の営業開始当時は 1 軒だけだった」とされていることから、農家食堂の最初は 1959 年ということになる。

この農家食堂で供されるソバは、「つなぎを一切使わず飯豊山からの清流で打つ透明感のあるのど越しのよいソバ」として、また、少人数の事前予約制で農家の座敷で食すという独特の形態もあって、「幻のソバ」との評判を口コミで広げていった。本物志向の自然食ブームとなった 1980 年代以降は、この知られざる農家食堂を目当てに来訪する客が次第に増え、集落内の他の農家も次々に開業することになった。そして 1984 年、商工会青年部

のメンバーから、この評判のそばを地域おこしに生かせないかとの考えが出されたのであった。

(3) 町民の意識づくり

最初の取り組みは町民の意識づくりであった。当時、山都町では町の中心集落にもそば屋はなく、ソバなどで地域おこしができるのかどうか懐疑的な見方もあったという。そこで、1984 年の最初の事業として、ソバに関する知識の学習会「そば大学」を企画・開催した。これはソバの栽培、製粉、食品衛生の各分野の専門家を招いたほか、銘店・上野の「藪」の社長を招いてソバ打ち技能を学ぶという本格的なものであった。その後も 2 年おきに合計 3 回行われている。

また 11 月の新ソバの季節には「新そば祭り」を開催した。第 1 回から 3 回までは、チケットを売りさばくのに苦労したが、マスコミで報道されるようになって知名度も上がり、4 回目からは完売を果たすようになったという。

(4) 宮古そば保存会の結成：技術の維持

一方、宮古集落の農家食堂のほうでは、開業農家と来訪者の増加によって、原料の確保が自家産のソバ粉だけでは足りず、他から入手した粉で打つ食堂が現れるようになった。これに伴って、役場や観光協会にはソバの味やサービスに対する苦情が寄せられるようになった。本物の品質を維持することは、本物性に依拠する地域づくりにとっては守らなければならない条件である。この問題の解決のために、1985 年「宮古そば保存会」が結成され、農家食堂が協力してソバ粉の確保と品質の向上、料金やメニューの水準維持などのサービス低下の防止に取り組むようになった。こうして、新ソバができる前の端境期には予約を断ることもあるというまでに、「宮古そば」の品質維持が徹底されるようになったという★12。

(5) ソバによる地域づくりへの発展

山都ソバの評判が高まる一方で、山都町の中心部にはソバ店はなく、他方で宮古地区のソバは事前予約制であることから、来訪者からソバを食べる店がないとの苦情が寄せられるようになった。

これを受けて1988年、中心集落に2軒のソバ専門店が開業した。翌1989年には、山都駅西部地区開発計画において「そば資料館」の建設計画が盛り込まれ、民俗資料収集専門委員会が発足した。さらに1990年には、ソバ刈り取りの省略化を可能にする汎用コンバインの導入で、町内の農家のソバ栽培拡大の支援策を開始した。同年、折からの「ふるさと創生事業」として「そばの里構想」が位置づけられ、商工会が推進してきたソバ事業は山都町当局も全面支援することとなった。

1994年4月、これらの計画や構想に盛り込まれてきた諸施設が「飯豊とそばの里センター」としてオープンした。このセンターは、ソバに関する資料を展示する「資料館」、霊峰飯豊の資料を展示する「ふるさと館」、そしてイベント施設の「ふれあい館」の3つの建物で構成されている。96年からは資料館内に手打ち体験ができる「そば伝承館」が整備され、ここに通いつめて職人級のソバ打ち技能を習得した町民も誕生しているという。

(6) 地域連携と全国への情報発信

山都町のソバ関係者が呼びかけた1991年の「会津そばトピア会議」の設立については前述の通りで、会津各地のソバ団体の連携を山都町の地域づくり関係者が主導したことは、「山都そば」の知名度を高めることになったといえる。1994年11月、「飯豊とそばの里センター」の完成と「新そばまつり」10周年を記念して、「日本新そばまつり in 会津」が同センターで開催された。10日間にわたるイベントの構成は、落語家による「そば寄席」、大学教授による「そば屋の長談義」、そば打ち名人実演、そば口上全国大会などで、メイン行事として、ソバで地域振興を目指している全国の市町村の代表者による討論会「全国そばサミット」が2日間にわたって行われた。期間中の来場者は21,408人であった。このイベントによって、「そばの里」山都の名は全国に浸透し、同時に「in 会津」としたことで「会津のそば」の認知度も高まることになった。そして、このような山都町の取り組みの発展こそが、既にみた会津各地への「そばイベント」普及の誘引になったことは、間違いない

ところであろう。ソバを会津の新たなシンボルとさせると同時に、山都町がその「原郷」に位置づけることとなったといえる。

(7) ソバ生産および各層横断的支援体制の整備

山都町でのソバ消費がさらに増えるとともに、良質のソバ粉の確保の必要はさらに高まった。そのため、農政側からソバ生産の支援策がとられることになった。これには以下の3つがある。

①そば乾燥調整加工施設 … 町内の玄ソバを最良の状態に保存。1994年度事業、95年、本格稼働。

②そば銀行 … 地域の農家が収穫した玄ソバを乾燥調整加工施設に預けておくと、必要な時に必要なだけ引き出せる制度。1995年11月より。

③そば種の確保事業 … ソバの域内自給のため、在来種の栽培を町内の藤巻地区で行い、それを統一品種として農家に供給する体制の整備事業。栽培されたソバの種は、後述の山都町振興公社が買い取る。山都町の農家はこの種のみを使って栽培するのが原則となっている。

上述のソバ関連施設の総合的な運営と、ソバにかかわる町民各層による横断的な連携のために、1996年に次の2つの組織が設立された。

①会津山都そば協会 … ソバ生産者、ソバ店経営者、ソバ愛好者ほか、域内住民の各種団体を構成員とする、町内の総合的なソバ振興組織

②山都町振興公社 … そばの里センターと乾燥調整加工施設の運営を主業務とするほか、農林産物の製造販売、イベント企画、それらを通じた地域づくりへの寄与が設立目的に掲げられている。

両者は、町内の関係者を総合してソバによる地域振興を継続的に維持していくための体制を整備するものといえる。

(8) 持続的発展への問題点

かくして「山都そば」は会津を代表する全国ブランドとなっており、山都産ソバの単価は会津他産地のソバよりもキロ単価で70～130円も高い（福島統計情報事務所会津若松出張所,1998）。他方で、1984年のソバ・イベントの開始から15年以上経過して、持続的発展への問題点も認識され、いくつかの対応もとられてきたことが、役場企画

課でのヒアリングから把握された。以下に簡単に
 列挙しておく。

①マンネリ化の克服 … 「新そばまつり」も、回
 数を重ねるにつれて内容のマンネリ化が問題視さ
 れるようになった。1997年から開催された「寒晒
 しそばまつり」は、観光客が減少する冬に雪国の
 風情を生かしたイベント企画のとりくみであった。

②新商品の開発 … ソバを麺として利用するだ
 けでなく、他の料理の開発やお菓子などの土産品
 開発の必要性が認識されている。

③後継者問題 … 地域おこしの担い手となっ
 てきた1980年代の「青年」たちも中高齢にさしかか
 っていることから、将来のイベントの担い手とな
 る後継者の育成の必要性が認識されている。この
 高齢化と後継者の問題は、ソバの生産農家におい
 ても大きな問題である。

V. 遊休開畑地へのソバ導入：下郷町

下郷町は会津若松から阿賀川の約30km上流に
 位置する内陸山間地帯にある。農地は阿賀川とそ
 の支流の狭い段丘上に細長く分布し、農地の標高
 は概ね500~700mの範囲にある。乏しい農地を補
 うため、下郷町では1966年から1974年にかけて、
 国営事業による農用地開発が行われ、水田77ha
 と畑地435haが造成された。現在のソバ生産はこ
 の開発地から発したものである、以下第6表にま
 とめた経過にもとづきながら、ソバ生産拡大と地
 域づくりへの取り組みの経緯をみていく★13。

(1) 国営農用地開発地の変貌

ソバ生産の中心となったのは、町城南端の落合
 地区の農業者であり、その農地は国営開発の最大
 の受益地帯である加藤谷川の段丘上に位置する。
 落合地区の開発地では、当初リンゴ、醸造用ブド
 ウ、ダイコンが作付けされた。特にダイコンは「高
 原ダイコン」として、下郷町の主産物の1つにな
 るまで発展したが、連作障害によって衰退を余儀
 なくされた。その後の馬鈴薯も連作障害にあい、
 醸造用ブドウも1980年以降連続した気象災害に
 よって壊滅的被害を受けた。この結果、1985年頃

には、高齢化に伴う労働力不足ともあいまって開
 発農地の利用率は大幅に低下して遊休化してしま
 う状況となった。

(2) 落合そば生産組合の生産拡大

1987年、この遊休地化していた開発地の1つで
 ある標高700mの段丘上にある通称「猿楽台」に、
 落合集落の1農家が、集落内での意向調査をふま

第6表 下郷町のソバ関連事業の経過

年	できごと
1966	南会津東部地区国営農用地開発事業始まる
1985	度重なる気象災害で開発農地の利用率が低下
1987	落合集落の星氏、猿楽台の開畑地にソバを導入
1990	落合そば生産組合設立、ソバ用コンバインを導入
1991	落合そば生組、製粉機械導入しソバ粉の販売開始 落合そば生組、トラクター、ロータリープラウ導入
1992	下郷グリーン生産組合結成、コンバイン導入 大川そば愛好会結成 会津地鶏の生産開始、物産館のそばメニューに
1993	十文字そば生産組合結成、専用コンバイン導入
1994	猿楽台の畑が「日本一のそば畑」として放映される 下郷グリーン生産組合に製粉機、機械臼を導入
1995	下郷町そば振興協議会設立 第1回そばフアワーフェスティバル開催 12月、落合そば生組に製麺機を導入、麺の販売開始
1996	落合そば生産組合がそば食堂を開設
1997	下郷そば振興協議会、乾燥貯蔵施設開設 下郷町物産館まつり開始
1998	猿楽台のそば畑が、第7回「美しい日本のむら景観コン テスト」で農水大臣賞受賞
1999	大内そば生産組合結成、専用コンバイン導入 6月、ソバ打ち施設「大内食の館」開設 落合そば生産組合にディスクモアと草刈機導入
2001	新そば祭りを開催

※現地ヒアリング、収集資料による。

えてソバの作付けを試みたところ、予想以上の品
 質と収量を上げた。ソバは折からの自然食ブーム
 もあって消費拡大が見込まれたため、規模拡大に
 乗り出した。そして専用農業機械の補助を受けて
 作付け拡大を図るため、1990年、集落の農家4戸
 と「落合そば生産組合」を結成することとなった。
 これが下郷町でのソバ生産拡大の起点となった。

生産組合の結成後、各種の補助事業の適用を受けながら、ソバの刈り取りから、製粉、製麺、そして食堂の開設と、業容を拡大してきた経過は第6表の通りである。1996年開設の落合ソバ生組の食堂は、生産組合農家の婦人たちが運営している。幹線国道からはずれて目立たない村はずれのアクセスの悪い場所にあるこのそば食堂は、10人入れば満員という小さな店舗にもかかわらず、週末の昼には行列もできる来客を集めるようになった。また、生産から加工販売へと拡大した理由については、玄ソバを麺に加工することによる付加価値の大きさがここでも語られた★14。さらに、猿楽台は開畑地であるために水田転作ソバに対して高品質のアピールになり、これを聞きつけて遠方からも猿楽ソバを買い付けに来るといふ。地元消費の少ない下郷町では、ソバの販売を町外に求める必要が出てこようが、広い開畑地の存在は有利な条件といえる。

(3) 生産組合結成の波及

落合そば生産組合の成功は、加藤谷川流域の音金地区でもソバ生産への転換を促し、1992年「下郷グリーン生産組合」、1993年「十文字そば生産組合」の2つの生産組合の設立につながった。この2組合もまた、専用コンバイン等の導入補助を受けてソバ転換を実現している。さらに1995年には、3生産組合の連携を図るために「下郷そば振興協議会」が結成された。1999年の各生産組合のソバ作付面積は、落合そば生産組合が50ha、十文字そば生産組合が25ha、下郷グリーン生産組合が21ha、3生産組合の合計で96haに達している。

このソバ生産の広がりには、落合地区など加藤谷川流域にとどまらず、1999年には、国の伝統的建造物群保存地区として近年観光インフラ整備の進む大内地区に「大内そば生産組合」が結成された。大内地区では水田転作地のリンドウ栽培が衰退しつつあることから、ソバ生産への転換は遊休農地の解消と転作目標の達成、さらには伝統的建造物群保存地区の景観整備にも資するという複合的な効果を目指したものであった。しかし大内のソバは、転作田のソバである上に作付け面積も少

ないために、集落の観光施設で提供するソバには猿楽台のソバを使用している。

(4) 猿楽台のソバ景観とイメージ形成

ところで、落合そば生産組合のソバ作付面積50haのうち45haが猿楽台開畑地1ヶ所に集まる。ソバの開花期にはこの広い猿楽台が一面の白い花に覆われる。この広大なソバ景観が思わぬイメージ形成効果をもたらすことになった。1994年9月、開花期を迎えた猿楽台のソバ畑が、民放TV番組で「日本一のそば畑」として全国放映されたのである。これは猿楽台のソバ畑の知名度を一気に高めることとなり、さらには「日本一」との説明に対して全国のどこからもクレームが来なかったことから、地元でも「日本一」の認識を持つようになった★15。そして、ソバの開花期には多くのカメラマンを呼ぶようになった。これを契機に、町職員が猿楽台のソバ景観を生かしたイベント化を思いつき、1995年、町とそば振興協議会の主催で「そばフラワーフェスティバル」が始められた。その主な内容は猿楽台のソバ畑を被写体にした写真コンテストで、ソバの食べ放題も行われた。

1998年、猿楽台のソバ畑景観はさらに別の評価を得ることになった。農林水産省主催の第7回「美しい日本のむら景観コンテスト」において、ソバ開花期の猿楽台を撮影した写真(写真1)が農林水産大臣賞を受賞し、この写真はポスターとなり農政機関を介して全国に知られることになった。



写真1 農林大臣賞を受賞した猿楽台のソバ畑の写真
(撮影者は白井英樹氏)

http://www.maff.go.jp/j/nousin/noukei/binosato/b_utukusiimura/b_utukusiimura/todoufuken/fukusima/pdf/simogo2.pdf

(5) 地域づくりの広がり

こうして猿楽台のソバ畑は、生産者の範囲にとどまらない下郷町の景観シンボルとなり、関連する地域づくりに展開することとなった。

①そば愛好団体の結成 … 1992年、町職員有志が中心となって「大川そば愛好会」が結成された。活動内容は、親子そば打ち教室の開催、手打ちそばの販売などである。

②周年的な花の景観づくり … ソバの開花期は短いため、年間を通した入りこみをめざした景観作物の輪作体系の確立が企図されている。春の菜の花やレンゲが考えられており、春の猿楽台をレンゲで埋めて観光客を呼ぼうという構想がある。

③域内産業連携と地域づくり … 1987年、下郷町で絶滅寸前のところで見出された「会津地鶏」の商業生産が、県養鶏試験場での増殖技術の開発によって、1992年から下郷町内の農家で始められた。この地鶏は町営物産販売施設のそばメニューに加えられ、農畜の連携を生み出している★16。また1996年、生活改善グループが中心となって「下郷町ふるさと振興協議会」が設立された。この組織は町内の農産物加工や郷土食の復元を通して地域活性化活動を行っており、その一環として手打ちそばやメニュー開発を手がけている。

(6) 問題点

このように、落合地区のソバは下郷町の地域景観シンボルとなり、地域全体の景観づくりや地域活性化へと展開しはじめた。また現在、生産組合ごとに異なるブランドを「下郷そば」に統一して知名度を高めることも、そば振興協議会の議題に上っている。しかし下郷町のソバの発展には以下のような問題もある。

①下郷町は、大観光地である猪苗代町はもとより、新潟一郡山を結ぶ幹線に位置する山都町と比べても、立地条件の不利な南会津に位置するため、ソバの域内消費の大幅な伸びは期待できない。

②猿楽台のソバも、景観「イメージ」に依拠する限り、時とともに印象が薄れていく危険性もある。

③またそもそも「景観づくり」がどれほどの経済的意義をもたらすかは心もとなく、農家に配布された菜の花等の種子も、未だ景観形成にはつながっていないという。さらに、磐梯山麓や雄国山麓など会津各地で大規模なソバ畑が増加して、猿楽台の景観の独自性が薄れつつあるようだ。

④落合以外の2生産組合の面積拡大部分には水田転作地の請け負いも相当量含まれるようになってきていること。品質の維持は、統一ブランドの形成にあたって大きな問題となろう。

地元消費の少ない下郷町にも一定の観光入りこみのある大内宿と湯野上温泉が存在する。今後のソバ生産の発展には、これらの観光地とソバ生産とを連携させて域内消費を確保しながら、高原畑作ソバとしての品質を維持・拡大していくことが必要といえる。

VII. 大規模転作と「蕎麦の里」づくり:猪苗代町

本章では、大規模なソバ転作による地産地消体制整備の必要から、「蕎麦の里」づくり事業を政策的に急展開してきた猪苗代町における取り組みの経緯を、町農政課と企画財政課でのヒアリングと収集資料、および関連新聞記事によって整理する。把握しえた一連の経過は第7表にまとめた。

第7表 猪苗代町のソバ関連事業の経過

年	できごと
1992	11月「猪苗代手打ちそばの会」結成
1996	町内のそば作付け、前年の3倍の139haに増加 猪苗代町「蕎麦の里」構想を策定
1997	そば作付面積、前年の2倍の254haに増加 汎用コンバイン2台導入(管理は町振興公社) 「新そば祭り」開始(手打ちそばの会共済)
1998	3月「蕎麦の里」にそば乾燥貯蔵施設が完成 そば作付面積、前年の2倍の503haに増加 汎用コンバイン2台導入 菓子工業組合、そば粉を使用した菓子を開発 観光協会「祝言そば」を開発し商標登録申請 10月「猪苗代そば暖簾の会」結成 第2回新そば祭りで「蕎麦の里」を宣言
1999	「蕎麦の里」関連ソフト事業に取り組む そばメニュー開発、そば料理コンテスト、マップ、ロゴ マーク作成、そば種子と会津地鶏の育成研究 「そば情報館」オープン 「蕎麦の里グッズ」が当たるスタンプラリー開催 町営施設「駅舎亭」で「祝言そば」の出食開始
2002	8月、「蕎麦の里」に直売飲食施設オープン

※現地ヒアリング、収集資料による。

周知のとおり猪苗代町は、猪苗代湖畔と磐梯山麓に年間300万人もの入り込みを誇る大観光地を擁し★17、「蕎麦の里」の観光施設の急速な整備展開もこの立地条件を前提としている。また、町全域が500m以上の高地に位置することも、ソバ栽培に有利な土地条件となっている。

(1) ソバ転作の急増

「蕎麦の里」構想は1996年に町農林課が商工会、観光協会、町振興公社に呼びかけて策定されたものである。この年、ソバの転作面積が前年の3倍の139haに増えた。猪苗代町は火山山麓にありながら、堰の開削で長瀬川中流部から湖岸まで美田が広がっている。これらの農地では1987年から17の工区ごとに県営圃場整備事業が始められており、95年から順次完工を迎えることとなった。この完工が折からの「3割減反」と重なって、大面積をかせげて手間もかからないソバが選択されることになった。ソバ転作面積はさらに増えつづけ、1997年に254ha、98年に500haと激増した。

大規模なソバ転作の促進のためには、コスト削

減、省力化、そしてソバの品質維持のための施設・設備の整備が必要であることはいうまでもない。そのため、97年と98年の稲作転換関連の補助事業を利用して汎用大型コンバインを合計4台導入し、97年にはそば乾燥調整貯蔵施設を建設した。またこのソバ転作の実現には、従前から集団転作の取り組みが広く行われていた経験があったことも重要である。特に湿害に弱いソバを田に作付けするにあたっては、集团的に実施することが、品質維持のために重要な条件となる。

他方、良質米の期待できない山間部の農地でもソバ集団転作を推進するための助成や、良品質のソバを確保するための畑地でのソバ転換助成を、町単独で実施して、ソバ増産施策を進めた。

(2) 「ソバの猪苗代」のイメージづくり

このようなソバ生産の推進は、その消費の場および付加価値形成の場づくりと一体的にとりくむことが必要となり、転作ソバが激増した96年に、既に役場内で「蕎麦の里構想」が検討されたのは必然の流れであったといえる。しかし構想当時は、「猪苗代」と「ソバ」のイメージの結びつきは、ほとんど無に等しかった。そこでまず1997年、第1回「猪苗代新そば祭り」が開催された。内容は、そば打ち名人による手打ちの実演、そば口上、「そばがき」作りなど、他地の新そば祭りと大差ない。しかし「猪苗代新そば祭り」は予約券段階で売切するという人気を博した。先述の通り山都町が最初の3年間はチケットの売りさばきに苦勞したのと比べると、会津ソバのイメージが定着した後のこの段階では、「後発性のメリット」を利用したともいえる。しかし同時に、大観光地としての猪苗代の地域性と知名度が功を奏したものともいえる。

1998年11月の第2回新そば祭りにおいて「蕎麦の里」宣言が行われ、構想に盛り込まれたソフト・ハードの事業(第7表)は順次実現していくことになった。まず宣言前の3月にはソバの乾燥貯蔵施設が完成している。1999年には、各種の地域振興関連補助事業を活用して、「蕎麦の里」ロゴ作りをはじめとするソフト関連事業が実施された。筆者のみるところ、会津では他に例をみない洗練

されたロゴマーク (第4図) は、猪苗代ソバのイメージ浸透に効果を発揮したように思われる。



第4図 洗練された猪苗代蕎麦のロゴ

2002年8月には「蕎麦の里」の中核施設となる物産直売・レストラン施設がオープンし、幹線国道沿いで野口英世生家の至近という立地もあって、多数の入りこみを集めている。残る計画施設は、加工体験のできる農林業体験実習施設だけという状況になっている。

(3) 商工業者の連携

「蕎麦の里」構想発表後、商工業者のソバ関連事業への参画もめざましい。すなわち、1998年中に商工会の働きかけによる町内のソバ屋による「猪苗代そば暖簾会」の旗揚げ、「そばの里グッズ」の当たるスタンプラリーの実施、観光協会による「いなわしろ祝言そば」の産品開発、菓子工業組合によるそば菓子の開発が取り組まれた。翌年には、中心商店街の空店舗を利用して、猪苗代町のソバ情報を入手し全国にも発信することを目的とする「そば情報館」がオープンした。

行政主導でにわかに始まったばかりの「蕎麦の里」構想が、このような短期間に商工業者を巻き込んで猪苗代蕎麦のイメージ作りに急展開してきた経過をみると、山都町や下郷町とは対照的といえるほどに異なる大観光地としての立地条件と知名度への自負を感じとることができる。

(4) 問題点

「蕎麦の里」宣言の当初、十分な検討期間もないままの立ち上げであることへの不安、また打ち手の確保や養成はどうするのか、さらには行政主

導の大観光施設の建設による民間業者への悪影響などが指摘された★18。しかしこれらの不安は、構想具体化後の入りこみの増加によって一応解消されたようにみえる。

それよりも問題に思えるのは、本州一というまでになった大量の転作ソバへの依存に孕む危険性である。第一に、ソバ生産が田で行われることによる品質の安定性の問題がある。さっそく1998年には、播種期の長雨と収穫期の台風によって収穫激減に直面してしまった。一方で入りこみ増加で需要が増えるほど、ソバの安定確保体制の確立が必要となるというジレンマの中にあるともみえる。第二に、他産地の良質のソバには勝負にならない転作ソバは地産地消で賄うしかないが、他方で500haを越えてさらに増えつづけている転作ソバをどこまで消化できるかという需要見通しも明確でないというジレンマがある。第三に、ソバ転作に対して町独自の助成で支援している現状をどこまで維持できるかという問題もある。米価低迷とはいっても、ソバの単収はコメの6分の1から7分の1程度と、収益性が低い。補助が切れれば、優良水田のソバ転作をどこまで維持できるかは不透明である。

最後に、地域への浸透度、すなわち一般町民のかかわりの点では、1992年に公民館のそば打ち講習会から生まれた「手打ちそばの会」が、新そば祭りの開始以降、技術を高めて各種イベントに参加するようになっている。しかし、四季を通した観光資源をもつ猪苗代で、「蕎麦の里」は外からの観光客の呼び込みに力点が置かれ、町民からの内発性はなお弱い。大観光地にあつて「会津そば」のショウウィンドーとしての役割を果たすのであれば、品質を含めて本物性をいかに高めていくかが、今後の大きな問題となるように思われる。

VIII. まとめと展望

以上、本稿では、会津地方における近年のソバ生産とソバ関連イベントの広がりの様相を整理し、

あわせて「そば文化」の持つ地域固有性の特質に論及しつつ、ソバを地域づくりに取り入れてきた地域の姿を3つの特徴的なタイプの例でみてきた。この3つの事例の要点は第8表のように整理される。その内容を総括すると、3町はそれぞれに異なる経緯と推進主体によってソバ生産を拡大させつつ、生産の支援、イベント化によるアピール、ブランド浸透、拠点施設の整備、関連事業の展開という段階をふみ、住民各層との連携を図って地域づくりを進めてきたことが分かる。この間、年月の長さは、ソバへの取り組みの開始年によって異なり、それが住民への浸透の強さにも関連しているようだ。他方で、地域全体や町の商工業者をあげて取り組んできた山都・猪苗代両町と、特定地区の生産組合が中心となってきた下郷町とでは、内的求心力と外へのアピール度が異なるようだ。

このようなソバ生産の拡大とソバ・イベントの広がりの背景には、ソバが山間部の多い会津地域では「伝統の復活」という意義をもっていたことを無視できない。そしていち早く「会津そば」としての連携を図って全国に浸透させた山都町の関係者の先見性も大きい。

ソバ・イベントは、今や地域の四季のイベントとして定着し、既存の地域イベントとも融合し、「そば打ち講習会」を通して地域住民の交流の場とな

っている。会津各地では、ソバが地域連携の力となっているということができる。

不安がないわけではない。それは、ソバの急増が多く自治体で、ほんの近年の転作政策に基づくものだという点である。ソバの生産構造に関する分析は本稿で行う余裕をもたなかったが、今後の課題としたい。いずれにせよ、農業政策の変化に抗して、ソバの増産がどれほど継続性を持つかは、まさに地域の食文化としての定着のあり様にかかっているように思われる。

謝辞

調査の過程では、山都町、下郷町、猪苗代町の関係者の方より多くのご教示を得たが、特に山都町企画課振興係長の板橋政博氏、下郷町農林課の湯田純朗氏、落合そば生産組合の星忠勝氏の3氏には、現地案内も含めて多大なるお世話をいただいた。記して謝意を表します。

注

★1：鈴木・進藤（2002）によれば、ソバには蛋白成分や、ルチン、カリウム、ポリフェノールなどの機能性成分が他の穀物より多く含まれ、血液浄化、毛細血管壁の強化、血圧降下に効能があるという。無脂

第8表 3町の比較

	山都町	下郷町	猪苗代町
きっかけ	地域おこし機運盛り上がりの中で、宮古集落の農家食堂で評判を得ていたソバに着目。	遊休開畑地の有効利用のため地元農家がソバを作付け。	転作ソバの急増
当初主体	商工会青年部	農業者	町農林課
主生産地	山間部の畑地や田	開畑地、規模拡大とともに転作田も	転作田が大半
生産支援	汎用コンバイン、乾燥貯蔵設備、ソバ銀行	汎用コンバイン、乾燥貯蔵設備	汎用コンバイン、乾燥貯蔵設備、町独自のソバ転作補助制度
イベント	新そば祭り、寒晒しそば祭りをいち早く開始、94年全国イベントを開催	そばフラワーフェスティバル、新そば祭り	新そば祭り、スタンプラリー
ブランド化	他に先駆けた取り組みで山都ソバ・宮古ソバの評価は定着。町内のソバの品質統一、地場産種子の開発でブランド維持図る。	TV放映後「猿樂ソバ」の知名度高まる。下郷統一ブランド化は町そば振興協議会で検討中	統一ロゴ作成、メニュー（祝言ソバ）開発、地場産種子研究など、多方面から戦略的に取り組む
拠点施設、運営機関	「飯豊とそばの里センター」、町振興公社	町物産館、大内「食の館」はあるが、拠点といえるほどではない。	「蕎麦の里」、町振興公社
関連事業の展開	ソバ文化展示、ソバ打ち体験施設の建設	落合そば生組の食堂経営、大内「食の館」にソバ打ち体験施設	そば暖簾の会、菓子工業組合、観光協会が、ソバ関連事業に結集
住民への広がり	山都そば協会を中心に広範な住民がそばとかわる。講習会を通してそば打ち技能者急増、学校の授業にも取り入れ	そば愛好会は役場職員主体、景観形成事業も順調とはいえず、住民層からのかかわりは未だ弱い。	商工観光業者の積極参加が目立つ。近年、住民の手打ちそば団体のイベント参加も。

肪のダイエット食品でもある。同様の説明は、埴原・薩摩編(1969)中の「蕎麦の科学」の章や長友(1984)に整理されており、会津各地で入手したソバに関するパンフ類のいくつかにも記されている。また、河北新報 1994 年 11 月には「雑穀ワンダフル」と題する連載 (5 回) があり、雑穀がアレルギー体質の改善になることや、岩手県でのソバを含む雑穀復活の取り組みが紹介されている。

- ★2: 福島統計情報事務所会津若松出張所(1998)によれば、会津地方のソバは播種期が 7 月上旬から 8 月上旬頃の秋ソバで、収穫までの期間は 75 日程度である。生育期間が短いソバは、他の主作物の前後の輪作作物としての役割を果たしてきた。
- ★3: コメの穫れない桧枝岐ではソバ打ちは女性が身に付けるべき技であり、またソバ切りはハレの日の食べ物であった等の歴史が、多くの地元の民俗書で紹介されている(新城 1981; 安藤 1994; 西岡 1994; 元木 1994)。かつての山村ではソバや雑穀が生活に根付いた文化であったことを語るこうした民俗書が、地域文化としてのソバの価値を再確認させる役割を果たしている。
- ★4: 1977 年から、ソバは、飼料作物、麦、大豆とともに、積極的拡大を図るべき「特定作物」に指定され、会津ではソバが推進された。1987 年からの水田農業確立対策においてもこれが引き継がれて強化された(高野,1995)。
- ★5: ソバの作付面積を福島農林水産統計年報で、ソバの転作面積を県の転作実績表で調べると、作付面積に占める転作面積の割合は、1990 年で 84.7%、96 年に 91.2%、2000 年では 95.7%ということになる。しかし 1998 年には転作面積が作付面積を上回ってしまう。ソバの大半が転作対応ということは確かだが、数値のほうは調査主体の違いから正確な把握は困難である。
- ★6: 地元役場への聞き取り。福島統計事務所会津若松出張所 (1998) によれば、両者の間では玄ソバ価格にしてキロ当たり約 60 円ほどの価格差がある。
- ★7: 福島統計事務所会津若松出張所 (1998) によれば、

ソバ・イベントを行っていない 5 町村 (本文に記載) と 98 年にはまだソバ・イベントを行っていなかった塩川町でさえも、公民館主催のそば打ち講習会が行われているほどである。

- ★8: 「会津そばトピア会議」の会長は山都町商工会長、事務局長は山都町宮古出身のソバ店主である。同会議は全国的連携にも乗り出して、1993 年に 11 月に「全国麺類文化地域間交流推進協議会」(全麺協) が設立され、「日本新そば祭り」は第 2 回(幌加内) から全麺協の主権に移行している。1999 年、全麺協の会長には山都町長が就任している。
- ★9: 町役場への聞き取りによる。
- ★10: 本節の考察は、ソバの生育条件と加工・調理の仕方の食味への影響について解説した出版物や会津各地で収集したパンフによっている。出版物としてここでは、長瀬 (2001)、岩崎 (2002)、そばの本刊行会 (1992)、石川 (1996)、福島統計情報事務所会津若松出張所(1998)をあげておく。
- ★11: 「当事者」とは、一連の事業のリーダーであった商工会長の和田五郎氏、中心メンバーの 1 人小沢章氏、宮古集落の農家ソバ食堂の草分け唐橋克巳氏、会津そばトピア会議事務局の唐橋宏氏 (宮古集落生まれ) で、和田 (1992,1996)、唐橋 (1993)、そばの本刊行会 (1992)、雑誌「会津嶺」(1996)、朝日新聞記事 (1995) に、談話や取材記事が掲載されている。
- ★12: 品質を維持することで、ざるそばの値段は玄ソバ価格の 10 倍にもなるという。農家食堂はソバを高付加価値の食品にして提供することで、経営を成り立たせていることになる。
- ★13: 以下の記述は下郷町農林課、南会津農業改良普及所、落合そば生組での聞き取りと収集資料による。
- ★14: 南会津農業改良普及所の資料では、玄ソバ 1kg あたり 255 円、そば粉にすると 472 円、製麺にすると 748 円という試算値が出されている。記述の山都町宮古の農家食堂の「10 倍」とはかなり開きがあるのは、ソバ・メニューの価格に大きな差があるためとみられる。
- ★15: 一望できる広さという点では北海道のソバ産地にさらに視界のきく場所があるかもしれないが、猿楽台の 45ha には視界をさえぎるものや他の作物が混

じるようなことは一切ない。大規模ソバ転作がまだ少なかった当時はもちろん、現在でも確かに稀なまとまりを持つソバ作付地といえる。

★16：会津地鶏は下郷町の3戸、会津若松、新鶴、湯川の各1戸の農家で見出された。現在では只見町、下郷町などで生産が推進され、会津各地のそばメニューに加えられている（只見町、県養鶏試験場のHPによる）。

★17：野口記念館、世界のガラス館、志田浜、猪苗代スキー場、猪苗代リゾートだけの合計でこの値になる。他にも観光施設は多数あり、1日のうちの重複訪問を勘案しても250万人は過大評価ではない。

★18：「福島民友」1998年11月8日付「蕎麦の里宣言」の特集記事「リゾート地に新しい顔」による。

「会津のそば」

長瀬嘉道（2001）：ソバの形態と生理・生態。農山漁村文化協会編「転作全書 第3巻 雑穀」447～467

菅原金治郎（2001）：日本人とソバ。農山漁村文化協会編「転作全書 第3巻 雑穀」429～435

岩崎信也（2002）：日本のそば今むかし。「食の科学」No.297, 4～11

鈴木建夫・進藤久美子（2002）：ソバの効能に迫る。「食の科学」No.297, 12～17

文献

埴原路郎・薩摩卯一編(1969)：「そばの本」柴田書店

新城猪之吉編(1981)：「会津そばの話」末廣酒造

長友 大(1984)：「ソバの科学」新潮選書

そばの本刊行会（1992）：手打ち会津やまと蕎麦 旅館小澤屋。同会「会津そば処・そば名人Ⅰ」ブックハウス
和田五郎(1992)：サル真似の産品開発には疑問が残る。「ふるさと産業おこし」No.15, p.9

唐橋宏(1993)：日本一のそばの郷をめざして。「ふるさと産業おこし」No.21, p.10

安藤紫香(1994)：「奥会津の民俗」歴史春秋出版

西岡義治(1994)：「会津民俗紀行；秘境を歩く」新樹社

元木慶次郎（1994）：「会津そば口上」歴史春秋出版

高野岳彦(1995a,b)：コメ生産調整施策の推移と福島県における減反対応の地域性(1),(2)。「福島大学教育学部論集」,58, 29～43；59,1～18

unknown（1995）：甘木さんちの新そば紀行：宮古。朝日新聞 1995年11月14日記事

石川文康（1996）：「そば打ちの哲学」ちくま文庫

和田五郎(1996)：飯豊とそばの里・山都。「味わいー食・特産品 第3巻」ぎょうせい,183～195

unknown（1996）：山都町そばの歴史と文化今花ひらく。「会津嶺」1996年10月号（特集「地域おこし物語 耶麻編」）

東北農政局福島統計情報事務所会津若松出張所(1998)：

インターネット HP

会津そばトピア会議 (<http://www.sobatopia.com/>) … 同
会議の詳細な年譜が掲載されており、ソバ関連活動
の盛り上がりの経過が把握できる。

猪苗代町 (<http://www.town.inawashiro.fukushima.jp/>)
…「蕎麦の里」構想の経緯と内容が解説されている。

美しい日本の村景観コンテスト ([http://www.maff.go.jp/
soshiki/koukai/muratai/21j/no7/mura05.html](http://www.maff.go.jp/soshiki/koukai/muratai/21j/no7/mura05.html)) … 大臣賞
を受賞した猿楽台の写真が掲載されている。

信州大学農学部・第6回国際そばシンポジウム ([http://
soba.shinshu-u.ac.jp/index-j.html](http://soba.shinshu-u.ac.jp/index-j.html)) … ソバに関する研
究の世界的な広がり的一端にふれることができる。

全国麺類文化地域間交流推進協議会 ([http://www.zenmen
kyou.net/](http://www.zenmenkyou.net/)) … 協議会機関誌に掲載された全国のソバ
による地域おこしの情報が得られ、あわせてその中
での山都ソバ関係者の地位の重要性が読み取れる。

宮っこ麺バー交流会 ([http://www.fsinet.or.jp/~soba-ais/
3.5.htm](http://www.fsinet.or.jp/~soba-ais/3.5.htm)) … 宮古集落の農家食堂やその関連情報、
宮古そば愛好者の情報を集めた個人サイト。

山都町商工会 (<http://www.akina.ne.jp/~yamatosk/>)
… そば店や関連施設のマップが入手できる。