

三瓶そぼ

現状

進藤、橋本

基本情報

- ・ 三瓶山周辺でのみ作られている(三瓶町、山口町、**飯南町**など)
- ・ 三瓶山周辺を中心に7店舗(1つ休業中)
- ・ 他地域との交配がなく、小粒→確認している
- ・ 300年もの歴史がある
- ・ 生産者と店舗に深いつながりがある
- ・ 店舗ごとの自家製粉

強み

味

- ・ 香り高い、粘り強くツヨがある
- ・ 出汁や薬味を使わなくてもおいしい
- ・ 蕎麦湯もおいしい

性質、環境

- ・ 原材料が地元産で統一
- ・ 最低週一、多いときは週三製粉なので新鮮
- ・ 寒暖差のある土地で作られる

評価

- ・ 日本で4つしかないG.E.の産地の1つである
- ・ 日本遺産
- ・ 冊子、書籍で紹介

日本遺産とは

日本遺産は、既存の文化財の価値付けや保全のための新たな規制を図ることを目的としたものではなく、地域に点在する遺産を「面」として活用し、発信することで、地域活性化や観光振興を図ることを目的としている

文化庁では、地域の歴史的魅力や特色を通じて我が国の文化・伝統を語るストーリーを「日本遺産（Japan Heritage）」として認定

日本遺産公式サイト

<https://japan-heritage.bunka.go.jp/ja/about/>

GIとは

「**地理的表示保護制度**」は、その地域ならではの**自然的、人文的、社会的な要因**の中で育まれてきた**品質、社会的評価等の特性を有する産品の名称を、地域の知的財産として保護する制度**です。

ビジネスにおいては、その地域ならではの**要因と結び付いた品質、製法、評判、ものがたり**といった、**産品の強みや魅力が見える化**され、**国による登録やGIマークと相まって、効果的・効率的なアピール、取引における説明や証明、需要者の信頼の獲得を容易にするツール**になります。

農林水産省 https://www.maff.go.jp/j/shokusan/gi_act/

つまり

- ・ 国とそば界からの高い評価を得ている

しかし →

課題 1 / 2

生産

- ・ 作況が厳しい、収益性が低いためモチベーション低下(米 > そば)
- ・ 高齢化、コンバインが高い、一元的な乾燥調製施設なし
- ・ 業者委託で刈りたいときに刈れない

飲食店年

- ・ よる営業なし(大田市自体少ない)
- ・ 原材料不足
- ・ そば店認知不足
- ・ 人手不足、手間がかかる
- ・ 科学的な情報の周知不足

課題2/2

ブランド

- ・ GEのアピール不足
- ・ 県内外の認知度不足
- ・ 市民にもそば文化根付かない
- ・ 生産者と飲食店の意見交換
- ・ 戦略会議の機会がない
- ・ **出雲そばが強すぎる**



志学小学校の年間行事【令和6年】

8月9日
そばの種まき

11月5日～15日
そばかり

12月16日～20日
そば打ち体験

志学小学校の年間行事【令和6年】

8月9日
そばの種まき

地域の方を中心とした
ボランティアの方と一緒に
に実施。
収穫体験やそば打ち体
験も予定している。

11月5日～15日
そばかり

全校で刈り取り作業を行う。
地域の方にサポートして
もらいながら作業をした。
今回刈ったそばは、後に地域の
方が製粉して、みんなでそば打ち
体験も行う予定(12月)

志学小学校の年間行事【令和6年】

12月16日～20日
そば打ち体験

地域のおそば屋さん
「そばカフェ湯元」を営んで
おられる小谷さんを講師に
招き、そば打ちを
レクチャーしてもらった。
出来上がったそばは、各家庭
に持ち帰った。



志学小学校の年間行事予定【令和7年】

8月23日
そばの種まき

11月10日～14日
そば刈り

地域の方を中心とした
ボランティアの方と一緒に
に実施
収穫体験やそば打ち体
験も予定

今回も地域ボランティアのみなさ
んと刈り取り作業を行った。
刈ったそばの実は、地域の方が
脱穀してそば粉にしてくれる。
12月にはそば打ちをやる予定。
とても楽しみですね。

三瓶地域協育ネットワーク事業

さんべ祭 同時開催

さんべ そばまつり

SANBE
SOBA
Festival

2024
10月20日



10時—15時 ※売り切れ次第終了

会場 国立三瓶青少年交流の家

出店予定

そば工房 木の香
福寿庵

そばカフェ 湯元

そば処 はないかだ

三瓶そばの生産者

そばがきぜんざい
づくり体験

体験のお申し込みはこちら



そば粉・めんの販売

お問い合わせ:
さんべそば推進会議
Tel.090-1010-8607
(そば処 はないかだ湯元)



@sanbesoba

主催:さんべそば推進会議 共催:第44回さんべ祭実行委員会・国立三瓶青少年交流の家 後援:大田市、(一社)大田市観光協会

新そばまつり

2024年

11/16(土) ——— 24(日) (予定)

さんべ在来そばの会加盟店 各店舗で開催!!

さんべそばまつり

・ 10月12日

・ さんべ祭と同時開催で会場も一緒

・ 出店

**そば処 はないかだ、蕎麦工房 木の香、
福寿庵、さんべ温泉そばカフェ 湯元**

・ そばがきぜんざい作り体験

さんぽそぼまつり

来場者：昨年4000人 → 今年4500人

老若男女問わず幅広い年齢層

地域内や県内からのお客さんが多かった。

他のGJ認証されたそば

対州そば

- ・ 対馬(長崎県で栽培)
- ・ 離島のため、品種が混じっていない
- ・ 農地が少なく斜面でのそば栽培
- ・ 小粒、強いクシとほのかな苦み

他のGJ認証されたそば

伊吹そば

- ・ 米原(滋賀で栽培)
- ・ 小粒、甘皮(種皮)に由来する緑の色調
- ・ 平安後期から鎌倉にかけて伊吹山の大平護国寺で栽培開始
- ・ 立地的に他と交配しづらい

他のGJ認証されたそば

鹿沼在来そば

- ・ 鹿沼市(栃木県)で栽培、山間で寒暖差あり
- ・ 小粒、殻は黒褐色で薄い
- ・ 高いでんぷん質、淡白で歯切れが良い
- ・ 完熟収穫の田舎そば粉と早刈収穫のさわやかな風味のそば粉
- ・ 他の作物の隆盛による小規模栽培のため交配があまり進んでいない

まとめ

- ・ G.I.に登録されている4つは**在来(他と交配していない)**ことが評価されている
- ・ 三大そばに**謙遜ないくらい**の味は評価されている
- ・ 標高の高い山などで栽培されていることが多い

日本三大そば

出雲そば

栄養価と香りが高く、風味と食感が良い

一般的なそばと比べて黒味がかっている。

割り込そばと釜揚げそば

つなぎに使われる小麦粉も2割程度と少ない

玄そば（殻のついたそばの実）をそのまま挽き込む
「挽きぐるみ」と呼ばれる製粉方法

日本三大そば

戸隠そば

水をほとんど切らず、少量を束ねてざるの上に盛り付ける「ぽっち盛り」

辛味大根が添えられる

麺の太さをはじめ、クルミだれや塩をつけるなどつゆの味わいも異なる

寒暖差が激しい長野の土地は栽培に最適

日本三大そば

わんこそば

「挽きぐるみ」ではなくやわらかい触感

少しずつお椀に盛って提供

地域の郷土料理

「はい、じゃんじゃん」や「はい、だんだん」

ねぎ、とろろ、鰹節、のりなどバラエティーに富んだ薬味

まとめ

どの有名なそばも提供の仕方に工夫が凝らされている

五感を通じてお客さんを楽しませる（特に視覚や味覚）

横田小そば

奥出雲に存在する希少な在来種

小粒のために収穫量が少なく、香り、甘味、粘りが強い

他の品種の普及で一度姿を消していたが、「横田小そば」
の復活プロジェクトにより見事に復活

平成15年からスタートして、限りある残されていたソバの実を撒
いて育て始めるところから始まった

生産拡大や町内さんそばの利用促進、広報、交流活動