

2026年2月16日（月）  
大田市商工会議所

# 「三瓶そばから地域を見つめな おす～地域資源再発見フィールド ドワーク～」活動報告

島根県立大学 地域政策学部 豊田知世

地域づくりコース3回生豊田ゼミ（佐藤健太・進藤渚又・橋本大輝・森原明音・山本怜果・横井 涼）

# 三瓶そばとは

- 三瓶山周辺のみで作られている
  - 三瓶在来種は江戸時代から伝わる300年もの歴史がある
  - 比較的小粒。皮と共に
  - 地域の農家やそば屋さん（現在は7店舗）に支えられており、生産者と店舗に深い繋がりがある
-

## 強み 【味】

- 香り高く、粘り強い
  - コシがある
  - そば本来の味が良い
    - 出汁や薬味を使わなくてもおいしく食べることが出来る
    - 蕎麦湯もおいしい
-

## 強み 【生産環境】

- 原材料が地元で統一されている  
→ 地元の人と協力しやすい
  - 最低週に一回、多い時は週に3回製粉が行われる → 新鮮
  - 三瓶山の大きな寒暖差のもとで作られる  
→ 甘味と風味が濃い蕎麦に
  - 水はけの良い火山灰土壌（黒ボク土壌）と綺麗な湧き水で育つ  
→ 良質なそばに
-

## 強み【外からの評価】

- 日本で4つしかないGI（地理的表示保護制度）の産地の1つである
  - 日本遺産の登録されている
  - 冊子、書籍で紹介されている
-



強みから言えること

他のそばには無い魅力がある  
外からの評価も得ている

---

# 課題【ブランド化に向けて】

- アピールが出来ていない
  - 県内外の認知不足
  - 戦略会議の機会がない
  - 出雲そばの存在
-

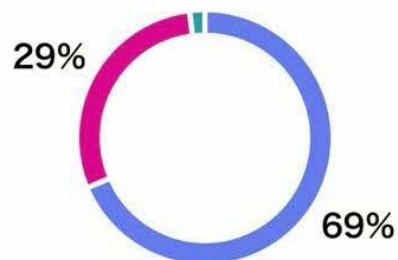
アンケート結果について

# そばの認知度

## 4. 三瓶そばをご存知でしたか

[詳細情報](#)

- 知っていた 678
- 知らなかった 291



三瓶そばについて

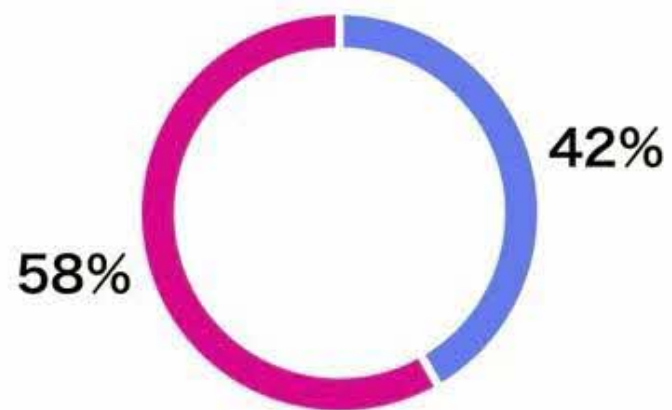
知っていた 約70%

知らなかった 約30%

## 6. 三瓶そばを食べたことがありますか

### 詳細情報

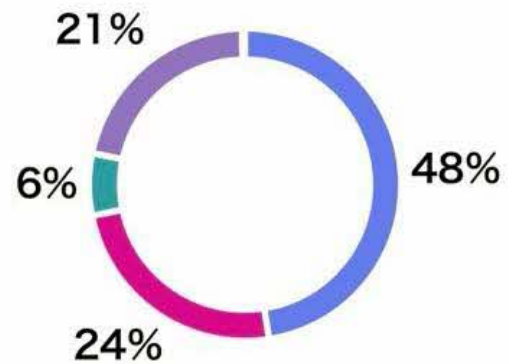
● 食べたことがある	412
● 食べたことがない	575



## 10. 三瓶そばを食べるならどこで食べたいですか (複数回答可)

[詳細情報](#)

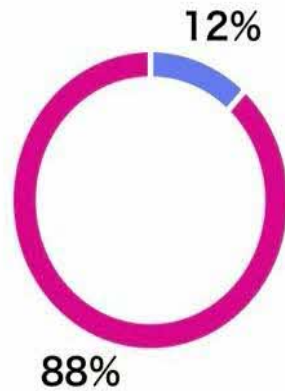
● 三瓶町の店舗(そばの生産地)	641
● 大田市街地の店舗	327
● 居住地の店舗	87
● 自宅	289
● その他	4



## 11. 三瓶そばがGI（地理的表示）保護制度に登録されていることを知っていますか

[詳細情報](#)

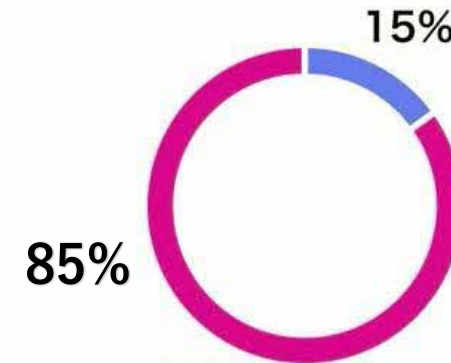
● 知っている	117
● 知らない	865



## 12. 三瓶そばが日本遺産構成文化財に登録されていることを知っていますか

[詳細情報](#)

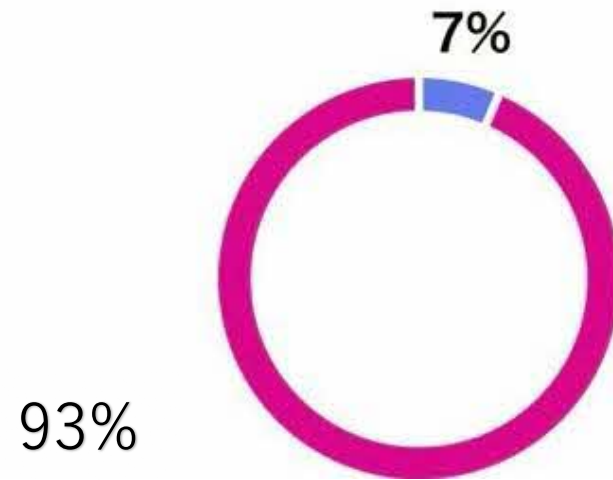
● 知っている	148
● 知らない	834



## 14. 「おいしいそば産地大賞2024」においてさんべそばが第3位に入賞したことを知っていますか...

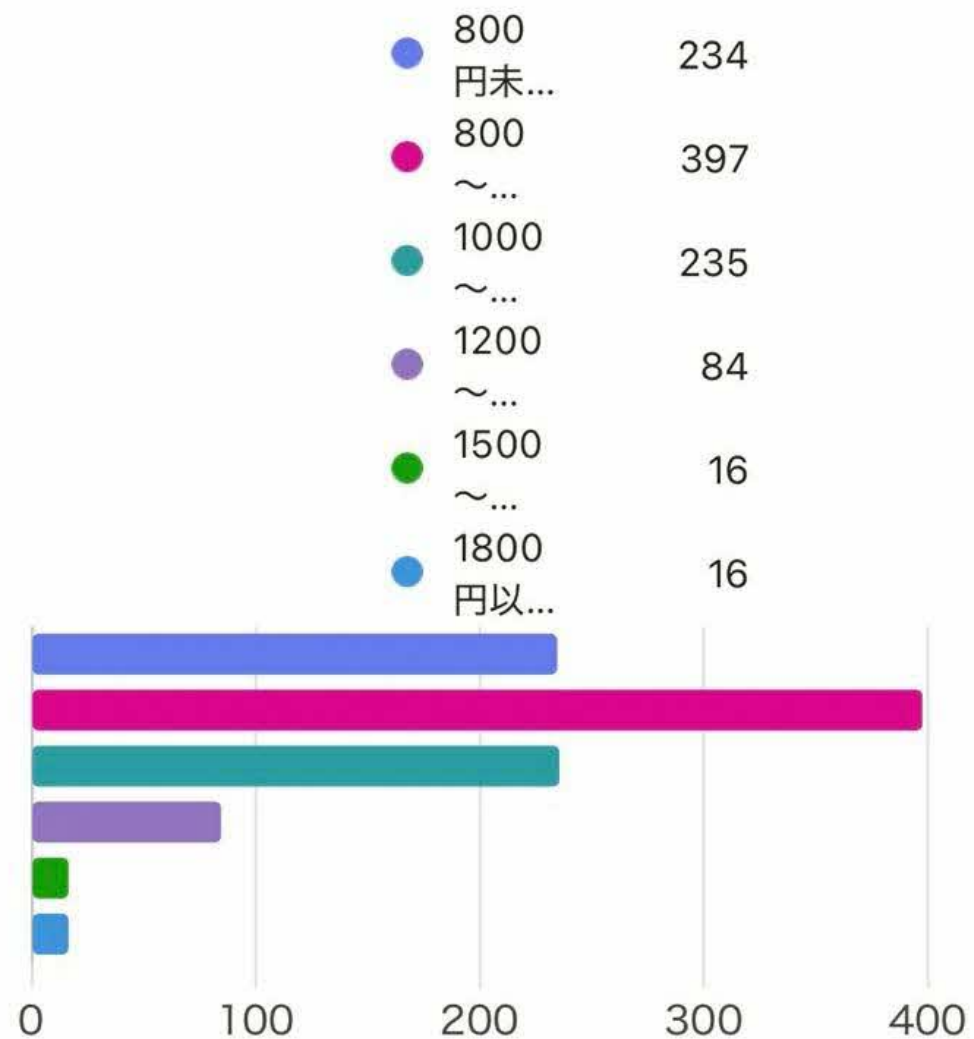
### 詳細情報

● 知っている	64
● 知らない	918



15. 三瓶そばは収穫量が少なく希少性の高い在来種のそばですが、三瓶そば(1人前)に、最大いく...

[詳細情報](#)



# 三瓶そばPR方法

# PR対象者

- ターゲット：大田市民
  - 年齢層：10代から50代
  - 主なPR方法
    - チラシ・ポスター
    - SNS活用・PR動画作成（ドキュメント風）
-

# PRポイント

- **希少性**（在来種を使用、そば粉のみを使用したそば）
- **GI**（地理的表示）
- **日本遺産構成文化財**（香りが高く当地の名物）

外からの評価をアピール

→味より先に三瓶そばの価値が伝わる

# PR方法① 紙媒体でのPR

## 紙媒体での宣伝

- ・ チラシやポスターを作成する
  - ・ 地域の施設や店舗においてもらう
-

# PR方法① 紙媒体でのPR

## 【効果】

- ・ 知らなかった人へ  
→ 認知度向上
  - ・ すべての人へ  
→ ブランド化促進している事を知ってもらう
  - ・ 少しの時間で自分が得たい情報を得ることが出来る
-

# PR方法① チラシ





©「大田市」

# 三瓶そば

三瓶そばは、江戸時代より300年の歴史を持っており、豊かな自然の中で守られてきた三瓶在来種を使用しています。生産者とそば屋の連携が深く、店舗ごとに製粉・打ち方が異なるため味の違いを楽しむことができます。

## ここがすごい！三瓶そば

三瓶そばは、小粒で味が引き締まっているため、深みのある濃い味を楽しむことができます。また、地理的表示(GI)や日本遺産にも登録されており、味だけでなく在来種であることや歴史も評価されています。



©「大田市」

## PR方法② PR動画

### PR動画の作製

- ・ 30秒～1分程度のショート映像を作成
- ・ ドキュメンタリー風
- ・ SNSやホームページで公開

→インスタグラムに投稿

---

## PR方法② PR動画

### 【効果】

偶然知る機会の提供  
県内外に情報発信することができる

作り手が減っている今、映像として記録に残す価値があるのではないか？

---

# PR動画のイメージ

<https://kurosakichamame.com/video.html>

くろさき茶豆の特徴

新潟県新潟市西区のブランド枝豆  
枝豆で初めての GI保護制度に登録

---

# 動画の構成イメージ (30秒)

- そばをひく 粉にする様子 機械、石臼
- 種の映像 手に乗せて落とす
- そばを打つ 職人の横顔 手元 打った麺を見せる
- そばをゆでる ぐつぐつする様子 湯気
- そばをざるにあげる
- 完成したそばを映す

→ そばが作られるまでの工程、実際の音を使用(BGMなし)



PhotoAuthor による ThePhoto は CCYSA の下でライセンスされています。

## 動画イメージ





# 今後の取り組みと課題

①紙媒体の広告作成

②PR動画の作製

---

# 今後の取り組みと課題

## ①紙媒体のPR

- ・高品質
- ・稀少性
- ・印象に残りやすい →この3点を踏まえて作成

制作するにあたって

ブランド化に成功した例を調査し、参考にする

また、見た人に印象に残るポスターを考える

---

# 今後の取り組み

## ②PR動画の作成

江津地区にある蕎麦屋さんに協力していただき、動画の作成を行う。

課題：動画の構成、協力店の確保

---

ご清聴ありがとうございました。