

# 【穀物】そば栽培の取組(にし阿波地域)

【徳島県美馬市・三好市・つるぎ町・東みよし町】

## そばに着目したポイント

- いや
- ・「祖谷そば」、「そば米雑炊」等特色ある「そば文化」を形成。
- ・ルチンは、アスコルビン酸と共用することで毛細血管の強化や血圧降下などの生理作用が認められている。



そば米雑炊

## 【地域の連携】

- ・H24から「そらのそばづくり」を合言葉に、地域と行政が一体となって、2市2町それぞれに「そばづくり協議会」を設立し、地域づくりを推進。
- ・「にし阿波そらのそば連絡会」を設置し、地域全体の連携と6次産業化を推進。

## 取組産地の概要

- ・徳島県西部「にし阿波地域」の中山間部は、昼夜の寒暖差が大きく霧の発生が多い等そば栽培に適しており、古くから香り高い良質なそばが生産されることで知られている。
- ・「そら」とは徳島県独特の方言で吉野川上流域を表す言葉であり、主に「にし阿波地域」の2市2町を指す。
- ・食と食文化によりインバウンド誘致を図る地域の取組が、平成28年に「SAVOR JAPAN」に認定された。



山間のそば畑  
(徳島県提供)

## 生産条件

- ・気候条件と傾斜地などの立地条件を活かし、古くから栽培。
- ・地域に適した在来品種を栽培。

## ブランド化

- ・日本農業遺産の認定にともない、そば文化の背景そのものにブランドを構築。
- ・新たなシンボルマーク、商品開発など付加価値を向上。
- ・「そらのそば」商標登録(25年8月)

## 取組農家の拡大

- ・湿害対策のための展示ほを設置し、生産の安定化、輪作体系による経営の安定化等を推進し、栽培上の課題解決に努力。

## 【実績】

- ・栽培面積の拡大  
(H22:59ha → H27:69ha  
(2市2町))
- ・「そらのそば協力店」登録の推進  
(H25:6店舗 → H28:33店舗)

## 【今後の展望】

- ・日本農業遺産として、そば栽培を通じた農地、農法、農村文化の継承。
- ・「にし阿波地域ならではの地域資源」を活用した持続的生産とインバウンド需要とを組み合わせた農業を推進。