

原木シイタケ

シイタケを栽培している豊岡市赤石在住の阪井裕さんは、若い頃は、原木となる木（1・1m）を秋から冬にかけて、5千から6千本を伐採し、ドリルでの穴開けから菌の植付け作業を一人でされていたそうです。

その菌を植え付けた「ホダ木」を置く4カ所のホダ場で、シイタケを栽培し、収穫されていました。現在の「JAたじま」の前身、豊岡市農協のシイタケ部に入部され、生シイタケや乾燥シイタケを出荷されてきました。入部された頃は部員数が120名で、その中で一番若かったそうですが、現在は一番の年長者です。

原木シイタケ栽培の問題点は、自然相手のため、シイタケの発生が気候により左右され、一度に大量に発生した場合、収穫作業が重労働になることです。また、シイタケの販売単価が不安定でそれだけでは生活が成り立ちにくいので、水稲の作付けに移りつつある点です。

ちなみに、現在のシイタケ栽培は、部会の方向として「菌床シイタケ（おがくずや米ぬかなどを混

ぜて固めた菌床に菌を植え付けて栽培）」が主流になっています。

阪井さん自身も高齢となり、体力も衰え、最近の原木不足のためホダ木は千本ほどに減少し、ホダ場も1カ所にするなど規模縮小せざるを得ず、シイタケ栽培の存続が難しくなったと話されます。

現在、阪井さんの生しいたけはJAたじまのたじままで販売されています。原木シイタケの量としては少ないですが、菌床シイタケより香り高く、おいしいと好評です。ぜひ、ご賞味あれ。

（推進委員 西 登巳夫）



ホダ場と原木シイタケ

赤花そば

但東町赤花区で400年以上前から栽培され、小粒だが風味豊かで粘りのある実で打たれた十割ソバが「赤花そば」です。この地では、白いソバの花にわずかに赤い花が混ざっていたため、地名の由来になったのかもしれませんが。

現在は但東地域内の約20ヘクタールの水田で、各区の生産組合などが無農薬で栽培しています。

赤花そばには栽培からソバ打ちまで徹底したこだわりがあります。在来種（「実」）の収穫量は一般のものに比べて半分ほどですが、純粋な種を守るため、他の品種と自然交配しないようミツバチの行動範囲の3キロメートル以内に他品種を栽培しないことにしています。

収穫されたソバの実の乾燥は、乾燥調製施設で行われます。かつてブルーシート上に実を広げた天日干しは、風雨のたびに大量の実を取り込む作業が大変で、その解消に



赤花そば

併せ、赤花そばを特産として振興するため、旧但東町時代に当該施設の整備に至りました。計量から袋詰めまで行うソバのプラントです。



ベルトコンベア

この施設で特に重要なのが、ガラスハウスに設置されたベルトコンベアです。実をコンベアの上で循環させ、太陽光で3日

ほどかけて水分を抜くことで赤花そば本来の風味がしっかりと残ります。

製粉は石臼で、実に熱が加わらないようゆっくり実と実をこすり合わせながら粉に仕上げます。こうして製粉したそば粉に熱湯

を加え、粘りの出た練り玉をつなぎにして十割ソバを打ちます。これは赤花の在来種だからこそできるやり方です。

区内の「そばの郷」では、だしをつけず、ソバそのものの味を楽しむ水ソバが味わえ、これも十割ソバならではの楽しみ方です。

（農業委員 早水 博子）

地域計画の上手な活用を!

～継続的に話し合いをしましょう!～

令和5年度から策定することが義務付けられた「地域計画」について、各集落の代表及び農業委員・農地利用最適化推進委員の協力のもと、令和6年度末段階で農会のある265集落のうち231集落において策定することができました。

一部地域では、現在未策定ですが、策定に向けて推進を続けています。

この「地域計画」は、策定して終わりではなく、地域農業の実態に合わせて随時見直しを行っていくことが重要です。

そこで「年一回程度は、集落内で計画の内容について、耕作者の変更がないか等の話し合いを持つ」ことが必要です。

さらに、計画範囲内の農地を転用する場合や農振農用地区域から除外する場合は、必ず変更が必要ですので、注意してください。

【策定地域集計表】

(単位: ha)

区域内の面積	田の面積	畑の面積	現担い手※1 面積	現集積率	目標担い手 面積	目標集積率
3,321.8	2,535.2	740.6	1,349.6	40.6%	1,415.3	42.6%

※1 担い手・・・認定農業者・認定新規就農者

【令和6年度末までに策定できた地域】



【豊岡市HP】

地域計画（旧「人・農地プラン」）の結果 | 豊岡市公式ウェブサイト



地域計画HP

