

令和 7 年産そば生産振興方針

1 基本方針

本県は古くから全国有数のそば産地であり、本県におけるそばは、水田輪作体系における戦略作物として重要な土地利用型作物となっている。また、観光資源としても重要な地域特産物でもある。

一方で、国内主産地の作柄による価格変動が非常に大きく、気象条件によっても生産が不安定になりがちな事に加え、近年は温暖化に伴う高温障害による減収が問題となっており、気候変動に対応した栽培技術等による生産の安定化が課題となっている。

また、本県の育成品種である「常陸秋そば」については、昭和 60 年度から県の奨励品種として生産振興を図っており、実需者からも高い評価を受けている。

近年はブランド産地である県北地域において、担い手減少・高齢化に伴い生産量の確保が難しくなりつつあることから、関係機関が連携して、産地支援を行うとともに、「常陸秋そば」の認知度向上・販路拡大に引き続き取り組むこととする。

2 具体的な取組

(1) 収量・品質の向上、生産拡大

ア 基本技術の徹底（別表 1）

県や関係機関による栽培講習会の開催、農業機械導入促進等により、収量・品質向上に向けた基本技術の徹底を図る。

イ 気候変動に対応する栽培技術の検討

そばは近年増加している夏季高温などの気候変動により、収量が不安定になっているため、収量を安定させる栽培技術の試験及び現地実証を実施する。

ウ 難防除雑草「帰化アサガオ類」の対策

帰化アサガオ類はそば栽培において、除草剤防除が難しく、種子が製品に混入するリスクのある難防除雑草となっているため、帰化アサガオ類の防除及び収穫物の調製について指導する。

エ 「常陸秋そば」ブランド力の維持

そばは他殖性作物であり、稲や麦と比べて自然交雑により品種の特性が変化しやすいため、品種特性を維持するには、定期的な種子更新を行う必要がある。また種子更新の推進に併せて、鑑賞用の赤い花のそば等、交雑の恐れのある「常陸秋そば」以外の品種の導入・作付をしないよう指導し、常陸秋そばの品質の維持・安定化を図る。

オ 省力・低コスト化、収益性向上の推進

機械化一貫体系による省力化を進める。特に、県南・県西の水田転作等においては、スマート農業技術の活用や農地の集積・集約化による大規模省力栽培を推進し、コスト低減による所得確保に努める。

カ 県北山間地域の生産維持

常陸太田市（旧金砂郷町地域）等を中心とする県北山間地の畑作そばは、特有の香りと味が高く評価されているが、傾斜地であるなど生産条件が悪いことに加え、生産者の高齢化、そば単作等による単収の低下及びイノシシ等による獣害等が問題となっており、生産量の確保が難しくなりつつある。

このため、集落単位での作業の共同化及び生産組合等による作業の受委託の推進、新たな輪作体系の検討及び害獣の侵入防止柵の設置等を支援する。

キ 耕作放棄地を活用しての生産拡大

畑地はそばの生産に適していることから、近年増加している耕作放棄地の拡大防止に向け、省力栽培できるそばの生産を推進する。

ク 有機農業の取組

農業生産に由来する環境への負荷低減及び農産物の付加価値向上のための生産手段のひとつとして効果的な有機農業を推進する。

ケ 経営所得安定対策への加入促進

畑作物の直接支払交付金の助成対象であることから、経営所得安定対策への加入促進により、そば生産農家の農業経営の安定化を図る。

コ 生産性の目標

収量 90kg/10a 以上

(2) 安全・安心な県産そばの供給

放射性物質検査を本年産も引き続き実施することとし、県産そばの円滑な流通に資する。

（３）県産そばの認知度向上・販路拡大

- ・ 本県産「常陸秋そば」は、大粒で風味が良いとして実需者から高い評価を得ており、引き続きブランド力向上を図ることで消費拡大、販売先の確保及び価格維持に努める。また、栽培技術指導の徹底により、実需者の評価と信頼に応える品質及び収量の安定化に努める。
- ・ 基準^{（注１）}を満たした県内外の店舗を茨城県農林水産物取扱指定店として認証し、使用店の目印として、「茨城をたべよう」シンボルマークが印刷されたのぼり等を配布するとともに、「茨城をたべよう」ホームページにて周知する。
- ・ 販路拡大に向けたイベントの提案、（公社）茨城県農林振興公社ホームページ、新聞、雑誌等のメディアによる情報発信などを行い、「常陸秋そば」のブランド力向上に向けた積極的なＰＲに努める。

（注１）茨城県農林水産物取扱指定店要件

次のすべてを満たす店舗

（１）販売店の場合

- ① 店舗において直接消費者に販売すること
- ② 県産品の「販売コーナー」を常設すること
- ③ 県産品を販売していることを仕入れ伝票等で明らかに示すこと
- ④ 食品衛生法及びＪＡＳ法等、関連法令等を遵守していること

（２）料理店の場合

- ① 店舗において直接消費者に飲食物を販売すること
- ② 主たる食材が県産品である料理を通年提供すること
- ③ 本県産食材を使用している料理をメニュー等でＰＲすること
- ④ 使用している県産品の情報を常時掲示すること
- ⑤ 本県産の食材を使用していることを仕入れ伝票等で明らかに示すこと
- ⑥ 食品衛生法等、関連法令等を遵守していること
- ⑦ 店名、料理名等において他都道府県を強くイメージできるものは排除する

（出典：茨城県農林水産物取扱指定店促進事業実施要領）

【別表 1】そば栽培における生産者への指導事項

	取り組み事項	目的・具体的内容
播種前	品種の選定 種子更新	そばは交雑により品種特性が変化しやすいため、県内での栽培を奨励する品種は「常陸秋そば」のみとし、定期的な種子更新を行う。
	土づくり	定期的に土壌診断を行い、pH5.5～6.0 を目標として石灰資材等で土壌改良する。複数年単作を続けている場合等、地力の低下が予想される場合には、堆肥等有機物の施用やリン酸資材を中心とした土づくりを行い、地力向上を図る。
	ほ場の選定 排水対策	そばは湿害に弱い作物であるため、陸田や排水条件の良い水田や畑地を選定するとともに、耕盤破碎や暗渠・明渠の施工等による湿害防止に努める。
	耕作放棄地の活用	機械化された省力的な栽培が可能であり、排水性が良く肥沃でない畑地はそばの生産に適するため、耕作放棄地対策としてもそば生産を推進する。
生育期間中	適期播種	県北地域は8月中旬、それ以外の地域は8月下旬が播種適期である。夏季の高温が予想される場合、着果不良や過繁茂による倒伏等を避けるため、地域慣行よりやや遅めの播種を検討する。 なお、春播き栽培を行う場合でも、品種は原則「常陸秋そば」のみとする。
	中耕	雑草防除や根圏の通気性向上を目的として、中耕を実施する。
	雑草防除	雑草による被害が問題となる場合は播種前の非選択性除草剤散布や適切な土壌処理剤の散布等による防除対策を行う。 帰化アサガオ類等の難防除雑草は蔓延すると被害が甚大となるため、除草剤散布や手取り除草など早めの対策を行う。
	獣害対策	必要に応じて侵入防止柵を設置する。
収穫・調製	適期収穫	品質・風味の低下防止のため黒化率 80～90%での適期収穫を行う。また、機械の清掃を徹底するなどして「異物混入防止」に努める。
	適切な乾燥・調製	乾燥時の送風温度は 30℃以下とし、仕上げ水分は 16%以下として乾燥不足によるカビの発生を防止する。また、調製はていねいに行い整粒歩合の向上に努める。
	夾雑物や雑草種子等異物の混入防止	各種夾雑物や帰化アサガオ種子の混入防止として、ほ場における手取り除去や機械・設備等の清掃を徹底する。 また、雑草発生程度が大きいほ場の収穫物については、雑草種子等の混入を避けるために、慣行よりも調製篩目を大きくすることも検討する。

【別表 2】そば生産実績及び計画

品種	令和 3 年産 (実績)	令和 4 年産 (実績)	令和 5 年産 (実績)	令和 6 年産 (実績)	令和 7 年産 (計画)
	作付面積 (ha)				方向性
常陸秋そば	3,430	3,450	3,590	3,560	現状維持