

# 大泉高原のそばを味わってください

## ACTIVE KUMIAI



そば処いづみ

一般社団法人いづみそば組合

川益幸会長)が設立された。

日照時間が日本一といわれている大泉高原において農薬を一切使わない水耕栽培で発芽させた大泉特産のそば芽は、品質的には優れているものの、当時の認知度は決して高いとは言えない状況にあった。しかし、一般の人には作りを体験してもらうための「そば打ち体験館」及び出来たてのそばを直接味わうことができる「そば処いづみ」が開業し、現在では山梨県内のみならず長野県・千葉県・静岡県など近隣都県にも営業範囲を拡大している。

これらの活動により、旧大泉町における転作面積11.9haの内、そばが53.2%を占めている。また、自己保全管理水田が21.8%と少なくなつており、耕作放棄地の解消に大きく寄与している。

今後の方針として組合は、会員農家の所得確保を推進するために麦の裏作にそばを栽培する組み合わせの一毛作の取組を進めている。



体験の様子

平成8年、大泉村(現北杜市)において、減反により米作から蕎麦作りに転換した農家を支援するため行政主導で任意団体「いづみそば栽培組合」が組織化された。組合は、栽培支援を中心とした活動を行っていたが、そば粉の卸売、そば芽販売などといった経済活動が拡大するにつれ、経済事業主体とした法人を設立する必要

### ◆問い合わせ先

いづみそば組合 0551-38-8181  
そば処 いづみ 北杜市大泉町谷戸1990

そば打ち体験館 ☎ 0551-38-0804  
北杜市大泉町谷戸1990  
☎ 0551-38-1551

### TOPICS