

探訪 チャレンジ企業 95

地域資源である“そば粉”を使用した
地域特産品開発
農事組合法人にわか：白山市三ツ屋野町
(農村体験施設 にわか工房)



農村体験施設 にわか工房

地域の農家がお互いに出資して、白山麓地域を盛り上げていく農事組合法人にわか（農村体験施設にわか工房）をご紹介します。

一. 企業の概要

農事組合法人にわかは、平成十六年二月に白山市三ツ屋野町の農家が出資して設立しました。建物は旧鳥越村の建物を指定管理により運営をする形態です。

「にわか工房」では、①そば打ち体験②そば処③漬物・もち・そば・味噌など加工品販売④野菜の直売⑤金時草乾燥葉の販売などを行っています。その他にも冷凍のそば団子、生菓子の草もちなど保存の利くもの、短いものなどお客さんのニーズにあったものを提供しています。



各種加工品

二. 各種の加工品開発

工房内の加工場では、白山麓の豊かな自然環境の中で栽培された農産物を、素材本来の味を大切にしながら美味しく調理・加工しています。その一つが「鬼太郎兵衛みそ」です。地元でとれた大豆を使用して作った、にわか工房オリジナルのみそで、その中には具材として地

元の野菜が入っていて、ご飯のおかずや酒の肴として絶品です。また、いしかわ産業化資源活用推進ファンド事業の採択を受けて、研究機関と共同開発して誕生した金時草乾燥葉は、抗酸化成分をたっぷり含み、高血圧やコレステロールの低下作用など、人に優しい野菜と言われる

金時草を加工したものです。お米と一緒に炊き上げる「金時草ご飯」、そば粉に混ぜて「金時草そば」などいろいろなレシピ、いろいろな料理の色付けにも使われています。



金時草乾燥葉



そば打ち体験

三. 新商品の開発

そんな中、平成二十六年二月の創業十周年記念事業の一環と更なるそば粉の消費拡大を図ろうと、前代表理事の山口繁氏が商工会にそば粉を使用した新商品開発に相談に来会されたことがきっかけで商工会の支援による新商品開発に着手しました。その結果、約二年の歳月を要し、思考錯誤の上、ようやく「白山そばクッキー」が完成しました。「白山そばクッキー」はそば

粉の風味を最大限生かすために、そば粉を約八割使用しています。



白山そばクッキー

白山三峰である、御前峰、剣ヶ峰、大汝峰をかたどり、プレーンとそばの実トッピングの二種類があります。白山麓の道の駅等で販売しています。

四. 誘客のための独自の取組み「そば花まつり」

にわか工房では、可憐なそば花が咲く頃のイベントとして、平成九年九月から「そば花まつり」を開催し、今では鈴虫の合唱が聞こえる季節のイベントの一つとして、地元だけでなく県内外の人からも広く認知されています。

会場では、打ちたてのそばをその場で味わえるほか、採れたての農産物や加工品、そばの販売を行っています。



にぎわう「そば花まつり」

五. 今後の展望

現代代表理事の小清水良一氏は「白山の水で育ったそばを、是非、白山麓へ来て食べてほしい」として、地元の農家が丹精込めて作った野菜を買って帰ってほしい」と話す。これからも、日々お客さんから愛されるものを提供しながら、新商品の開発にも精進して行く、にわか工房に期待します。

(お問い合わせ)
農事組合法人 にわか

〒九二〇一三三四五
石川県白山市三ツ屋野町ト三十一(旧鳥越村)

TEL 〇七六(二五五)五九三〇
FAX 〇七六(二五五)五九三二
<http://niwakakoubou.jp/>
(取材・執筆 白山商工会)

経営指導員 吉田 善幸

吉田指導員が行った、農事組合法人にわか様への支援は、平成二十六年度の石川商工会優秀支援事例の優秀賞を受賞しました。

このコーナーでは石川の「チャレンジ企業」を応援しています。取材を希望される方は最寄りの商工会にお尋ねください。



そばの花