

事業の概要

目的

1970年代の米の生産調整政策以降、そばの作付面積は拡大傾向となっており、平成22年度の作付面積は2,769haとなっているが、これまでも長期連作による収量及び品質低下を回避するため、暗きょ排水の実施、地力向上効果及び透水性の改善のための間作緑肥赤クローバーを推進するなどの対策を実施している。

今後これらの対策を拡大実施していくとともに、新品種の導入、栽培技術研修会を通じた適期播種・収穫の実施の徹底により、収量・品質の向上を図るため、老朽化した施設を新たに増改築整備し、さらに令和元年目標作付面積3,400haで生産されるそばを適期に収穫し、乾燥調製能力が不足することから、施設を整備し高品質なそばの安定供給が可能な体制を構築することを目指す。

事業名	事業主体	事業運営
平成23年度 戦略作物生産拡大関連施設緊急整備事業 幌加内町穀類乾燥調製貯留施設整備工事	北海道幌加内町	きたそらち 農業協同組合 幌加内支所
施設の規模	事業費	設計監理
建築構造 鉄骨造 検査室 17.9㎡ 操作室 54.7㎡ 休憩室 22.7㎡ 延床面積 2,317.1㎡	1,638,000千円 (国庫補助率50% 自己負担率50%)	ホクレン農業協同 組合連合会
請負業者	工 期	
エム・エス・ケー農業機械株式会社	着工 平成23年11月25日 完工 平成24年8月15日	
処理計画	施設設備	
受益農家 142戸 受益面積 そば3,200ha、麦50ha(2施設合計) 受入期間 7月25日～9月30日 1日の受入れ 185t(そばの館～103t)合計 288t 期間処理量 3,700t(そばの館～2,60t)合計5,760t	荷受設備 15t/hr×2系列(シングルホッパー13㎡) 乾燥設備 循環型遠赤外線式 20t×6基 貯留ビン 30t×18基(マドラー方式) 集塵設備 サイクロン方式 搬送設備 バケットエレベーター、ベルトコンベア 電気設備 タッチパネル式操作盤、監視カメラ装置、屋外キュービクル 検査設備 荷受受理システム、テストドライヤー、テスト風力選別機	

幌加内町



平成23年度 戦略作物生産拡大関連施設緊急整備事業

幌加内町そば乾燥調製施設

そば日本一の牙城



事業実施主体 北海道幌加内町
管 理 主 体 きたそらち農業協同組合 幌加内支所

～高品質なそばづくりのために～

そばづくりの5つのこだわり

1 畑づくりのこだわり

そばは、畑作物の中で最も湿害に弱い作物。長雨が続くなど畑の排水が滞ったら、そばはたちまちダメージを受けてしまいます。また、長期連作による収量および、品質低下を回避するための土地改良などを行っています。

暗渠排水の施工

そば畑の土の中で排水がスムーズに行えるように暗渠排水を整備しています。

緑肥の導入

間作緑肥として、赤クローバーを栽培し、土壌改良を行っています。

2 収穫へのこだわり ～そばの収穫時間を制限しています～

収穫時間は、原則正午から16時とし、そばにつく余計な水分を極力蒸散させ、より速やかな調製作業を行っています。

3 調製のこだわり(そば日本一の館、そば日本一の牙城の運用)

収穫したそばの実(以下、玄そば)は、そばの乾燥調製施設に一元集荷され、玄そばの品質を均一に管理します。乾燥にあたっては、急速な高温乾燥では風味が低下するため、ここでは、自然乾燥に近い除湿マドラー通風乾燥方式の乾燥を行っています。風味が損なわれないよう、1次→2次→仕上げと3段階の丁寧な乾燥をし、風味を維持しています。

そば乾燥調製施設「そば日本一の館」

2000年(平成12年)、「そば日本一の館」が完成。

そば乾燥調製施設「そば日本一の牙城」

そばの作付面積が増えていくなか、生産されるそばを適期に収穫し、乾燥調製するため、「そば日本一の館」のみでは、乾燥調製能力が不足することから、2012年（平成24年）に「そば日本一の牙城」を建設しました。

4 保存のこだわり利雪型低温倉庫「雪乃御殿」

そは、穀類の中でも特に風味が重要視されているので、品質を低下させずに保管するため、当町の豊富な雪資源を活用する、穀類専用の多目的倉庫「雪乃御殿」を2014年(平成26年)に建設しました。

5 加工へのこだわり

そばむき実加工工場「そばの実工房」

2013年(平成25年)、町内でのそばのさらなる付加価値向上をめざし、玄そばの殻を取って、むき実
に加工する「そばの実工房」が稼働しました。

作業の流れ

施設の特徴は、粗選機とシフターによる2段階の
来雑物除去による荷受体制とマドラ通風乾燥方式による貯留ビン内の均一化および、そばの館の
サイロ貯蔵や旧施設の貯留ビンを再利用すること
による一次貯留量を拡大させ品質保持と合わせて
自然乾燥に近い製品の仕上がりです。

そば栽培メモ

- 全国のそば作付面積 58,200ha 収穫量 34,700t
- 北海道のそば作付面積 20,800ha 収穫量 16,000t
- 幌加内のそば作付面積 3,400ha 収穫量 2,923t



1 原料受入



4 計量機



2 粗選機



5 貯留ビン



3 シフター



6 一次乾燥



7 二次乾燥



8 仕上げ乾燥



9 精選機



10 比重選別機



11 石取り機



12 製品タンク



13 袋詰め



14 その他

幌加内町農産物
低温貯蔵施設

雪乃御殿



システムフロー

散水



雪



集水



送水



熱交換



送風



貯蔵庫内冷却

利雪低温倉庫 温度制御システム

貯蔵庫の中で、雪はちょうど氷水の状態になっています。冷水ピット内に設置された冷水循環ポンプにより、冷水をくみ上げ、貯蔵庫内に設置された熱交換（冷房機）に送水され貯蔵庫内空気と雪どけ水（冷水）との熱交換により貯蔵庫内を冷房します。

冷媒温度（冷水）と貯蔵庫内温度（15℃）との温度差が、従来の電気冷房機に比べて、小さいシステムのため除湿量が少なくなり、加湿は最小限で良く、農産物貯蔵に最適な温湿度環境が得られます。

