

# 九州山蕎麥 世界農業遺産 5種

椎葉屋

宮崎県椎葉村

# 会社説明



椎葉屋  
- 菓te-ri -  
代表  
椎葉 昌史  
Masafumi Shiiba

会社概要  
創業：2019年9月5日

〒883-1601  
宮崎県東臼杵郡椎葉村大字下福良1820-6

TEL 0982-67-2868  
FAX 0982-67-2868

## ■ 椎葉屋の取り組み

日本三大秘境、宮崎県椎葉村から宮崎県産の食材を使用した加工品を全国にお届けします。  
食文化を未来に継承する為、地域を未来に繋ぐ為に活動しています。

## ■ 企業理念

地域と農業を未来へ継承する

人々の心に生きる活力を与える

## ■ Awards



# About

椎葉屋は日本三大秘境椎葉村の蕎麦屋 & お菓子店です。



世界農業遺産「高千穂郷・椎葉山地域」の伝統食である蕎麦を次世代に残す為、そばの6次産業化を行っております。

## 2015年世界農業遺産に認定！



世界農業遺産  
高千穂郷・椎葉山地域

GIAHS Takachihogo - Shiibayama

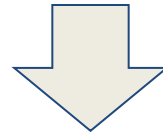
しかしこの大きなチャンスを  
地域の事業者が活かせていない現実・・・。

# 九州山蕎麦が生まれたきっかけ

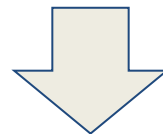
---

## 地域の抱えている課題

1. 「高千穂郷・椎葉山地域」の認知度が低い
2. 「高千穂郷・椎葉山地域」5町村のPRができてない
3. 「高千穂郷・椎葉山地域」5町村が上手く連携できていない



商品を作ることで  
地域課題を解決したい



## コンセプトは以下の3つ、

1. 【高千穂郷・椎葉山地域を知って頂く】
2. 【高千穂郷・椎葉山地域の特産品を知って頂く】
3. 【高千穂郷・椎葉山地域が連携していく懸け橋に】



# 九州山蕎麥 世界農業遺産 5種



## 特産品を活かした 5 種類の蕎麦

POINT 1

5 町村の特産品を使用

POINT 2

高千穂郷・椎葉山地域のそばを使用

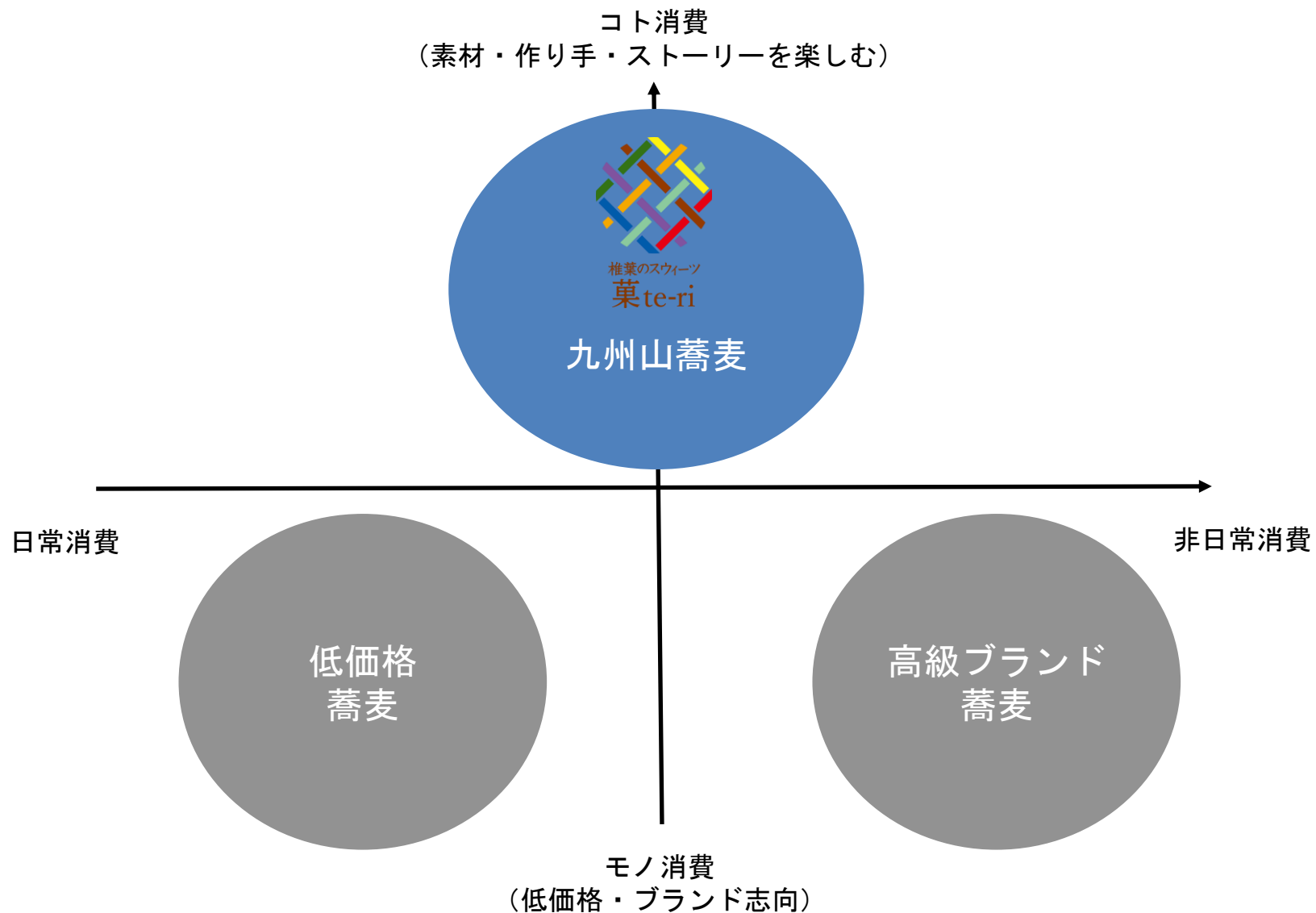
POINT 3

地域を越えて生産者が協力



# ポジショニング

ブランド名や価格で選ぶのではなく、  
素材や人やストーリーを楽しむ嗜好品としての蕎麦





# クラウドファンディング

世界農業遺産 高千穂郷・椎葉山の特産品を活かしたローカル蕎麦を日本中に届けたい！

shibamasafumi

まちづくり・地域活性化



平成27年12月15日、世界農業遺産に「高千穂郷・椎葉山地域」が認定されました。この度「世界農業遺産・高千穂郷椎葉山地域」の各地域の特産品と伝統食の蕎麦を活かした5種類のローカル蕎麦（九州山蕎麦）の製造にチャレンジします！九州山蕎麦の芽吹きにご支援をお願いします！

¥ 現在の支援総額

**498,000円**

124%

目標金額は400,000円

支援者数

**72人**

募集終了まで残り

**終了**

お気に入り 3

おめでとうございます

このプロジェクトは、2019-09-10に募集を開始し、72人の支援により498,000円の資金を集め、2019-10-10に募集を終了しました。

より多くの方に高千穂郷・椎葉山地域を知ってもらいたい  
という思いからクラウドファンディングに挑戦

# SDGs への取組



## 2. 飢餓をゼロに

食品ロスを抑える為に過剰在庫を行わず大量在庫を持ちません。

## 8. 働きがいも経済成長も

各地域の生産者とフェアトレードをしながら、消費のサイクルを回します。

## 11. 住み続けられるまちづくりを

地域の魅力を商品を通して全国に発信することで観光へと繋げていきます。

## 12. つくる責任つかう責任

食品ロスを無くす観点から、そばの賞味期限は常温180日の商品です。  
また、包材に関しても紙製をメインとし、プラスチックの使用を抑えています。

## 15. 陸の豊かさを守ろう

商品を販売することで複数の生産者へ資金のサイクルを回します。  
それにより、豊かな農業・山村を守ることができます。

## 地域との関わり



「しいのき」という地元の日中一時支援事業所にて、障がい者の方々に包装等の協力をいただき、作業しております。



# リーフレット

## 九州山蕎麦

宮崎県椎葉村 | 椎葉屋



蕎麦  
椎葉村

椎草  
諸塚村

米  
高千穂町

柚子  
日之影町

釜炒り茶  
五ヶ瀬町

九州山地に位置する高千穂郷・椎葉山地域には、環境と共存した伝統的な農法が多く残されており、世界農業遺産の認定を受けています。この地域を構成する五つの町村の特産品を活かした蕎麦が「九州山蕎麦セット」です。

「次の世代に残すべき自然環境と、伝統の農業。その価値を多くの方に知ってもらえますように。」という思いから各地域の生産者に協力をいただいて作り上げた商品です。

この個性豊かな五つの蕎麦を味わい、高千穂郷・椎葉山地域に思いを馳せていただき、叶うことならいつかこの地を訪れていただければ幸いです。

椎葉屋 店主 椎葉昌史



# 九州山蕎麦

九州山地に位置する高千穂郷・椎葉山地域には、環境と共存した伝統的な農法が多く残されており、世界農業遺産の認定を受けています。

その地域の一つ、日本三大秘境に数えられる宮崎県椎葉村では、森を切り拓いて火を入れる『焼畑』が日本で唯一古くから途絶えることなく続けられてきました。火入れしたすぐ後に蕎麦を蒔き、その秋に収穫します。二年目に稗や粟などの雑穀、三年目に小豆、四年目に大豆を作り、再び森へ返す。自然の営みに逆らうことなく循環してきた農法です。

村人は農作業や、狩猟、山での仕事において、常に山の神や火の神を敬い、秋には各地区で神楽を奉納します。夜を徹して回れる神楽は、神聖な儀式であると同時に、一年間懸命に働いた村人たちが、恵みに感謝するお祭りでもあります。煮しめ、猪肉、そして蕎麦は、村人たちの神への感謝に満ちたご馳走なのです。