

茨城県を代表する

常陸秋そば

常陸秋そばとは？

江戸時代からそばどころとして知られてきた茨城県では、これまでさまざまな品種のそばが栽培されてきました。昭和53年に、当時、最もおいしいといわれていた旧・金砂郷村(現・常陸太田市)の在来種を基に誕生したのが「常陸秋そば」です。昭和60年には、県の奨励品種に採用され、今では全国に誇るブランド品種として、県内で栽培されるそばのほとんどを「常陸秋そば」が占めています。



特徴

玄そばの最高峰といわれる香り高いそば

「常陸秋そば」は実が大きくて粒ぞろいが良く、豊かな味わいが特徴です。口に含むと芳醇な香りが鼻に抜け、甘みがふんわりと口の中に広がります。この品質は、全国のそば職人やそば通から「玄そばの最高峰」として高く評価されており、全国各地のそばの名店でも使用されるほどです。

11月からは「常陸秋そば」が旬の時期を迎えます。おいしいそばの「採りたて、挽きたて、打ちたて、茹でたて」の「四たて」を楽しんでみてはいかがでしょうか。

※玄そば…収穫されたままの殻つきのそばの実。



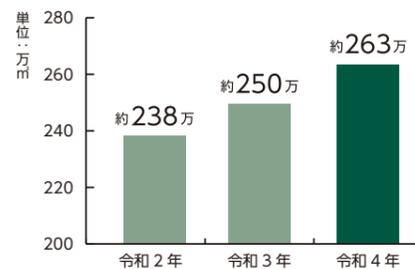
茨城県県西農林事務所 坂東地域農業改良普及センターの取り組み



茨城県県西農林事務所
坂東地域農業改良普及センター
坂井佳代子さん

他家受粉植物のそばは、品種の交雑が起りやすいため、管内の生産者には「常陸秋そば」のみを栽培するよう協力を呼び掛けています。また、生産者からそばの品質について相談を受けたときは、栄養分析や土壌診断を行った結果を基に肥料の助言をしたり、収量向上のための実証試験のサポートを行ったりしています。

古河市内の
そば作付面積の推移



爽やかな秋風が吹くころ、そば畑一面に可憐な白い花が広がります。縄文時代に中国から日本に伝来したといわれているそば。江戸時代に入ると、麺の形状に加工する調理法「そば切り」の形態が一般的になり、全国に広まっていきました。その土地ならではの食材をつなぎに用いたり、具材に使用したりすることで郷土料理として各地に根付き、今もたくさんの人に親しまれています。全国有数のそば産地である茨城県は、昼夜の寒暖差が大きく、水はけの良い傾斜地があるなど、そばの栽培に適した環境がそろっています。茨城県が奨励品種として認定したブランド品種の「常陸秋そば」は市内でも栽培されており、作付面積は令和2年から毎年増加。その豊かな香りと甘みは、多くのそば通をうならせます。皆さんもぜひ、一度味わってみませんか。

秋の味覚

あなたのそばにある

地元の旬を食べよう

秋になると多くの食材が旬の時期を迎えます。旬を迎える新そばを楽しむことができるのも、この時期ならではの……。今回の特集では、全国有数のそば産地として知られる茨城県が誇るブランド品種「常陸秋そば」の魅力をご紹介します。

