

蕎麦通がうなる、本物の味わい

常陸秋そば



主な生産地

サイズ目安 そば粉 1kg、丸抜き 1kg/袋

旬の時期 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12

問い合わせ先
 A JA常陸【TEL/0294-85-0139】〒313-0222 常陸太田市松平町147
 B C D JA北つくば【TEL/0296-25-6603】〒308-0832 筑西市西樓生1212-1

おすすめポイント

- ① 玄そばは最高峰の香り、味、品質
- ② 高品質を維持するために、茨城県内では常陸秋そばのみの栽培を奨励
- ③ 粒ぞろいが良く、製粉率が高い

昭和から愛され続ける
 伝統のそばブランド。

江戸時代からそばどころとして知られていた茨城県。歴史ある産地ゆえに各地でさまざまな在来種が作られていました。こうした中、品質の高い統一品種をお届けしたいとの思いから、1978年茨城県農業試験場（現茨城県農業総合センター）が在来品種を使い、選抜育成をスタート。県内在来種の中で当時最もおいしいと言われていた金砂郷（かなざごう）在来種を親として採用しました。さらに、実の粒を大きくして収穫量を増やすとともに、粒形を揃えることで製粉の効率を高めることに成功。こうして茨城の気候に適したブランド品種「常陸秋そば」が誕生しました。1985年には県の奨励品種として採用されています。



玄そばは最高峰の香り、味、品質。

蕎麦職人や蕎麦通から圧倒的な支持を得る「常陸秋そば」。玄そばの優良品種として、その名を知らしめています。実が大きくて、粒ぞろいが良く、豊かな香りと甘みが特長です。常陸秋そばの魅力であるこの優れた品種特性を維持するため、他の品種が混ざらないよう種子を厳しく管理するとともに、県内では他の品種を栽培しないよう徹底しています。この常陸秋そばの原産地農家では、高齢化や後継者の問題を抱えています。そんな中でも彼らが全力で栽培に取り組むのは、「自分たちが作るそばが日本一」という誇りがあるから。そんな思いこそが、玄そばは最高峰の評価につながっているのです。

