



(写真提供：一般社団法人 茨城県観光物産協会)

今月の1枚

常陸秋そば畑と筑波山

日本人に昔から愛されている「そば」は、独特の香りやのど越し、そのおいしさはもちろんのこと、栄養価が高く消化率が優れているタンパク質を多く含み、特に高血圧や動脈硬化に効果のあるルチンを多量に含んでいる健康食品である。

全国有数のそば産地である茨城県にあって、全国に誇るブランド品種である「常陸秋そば」。

1985（昭和60）年、県の奨励品種に指定され、今や“玄そば^(※)の最高峰”といわれる品質を誇り、国内産そばの中でもとりわけ高値で取引されている。

古くから茨城のそばは質の高さで知られていたものの、県内各地の在来種の寄せ集めであって、品質にばらつきが生じていた。そこで、1978（昭和53）年、茨城県農業試験場（現：茨城県農業研究所）が茨城ならではのブランドを作りあげようと新品種の育成に乗り出した。

金砂郷の赤土地区（現：常陸太田市）の在来種を親として、粒揃いがよく味がしまり、たんぱく質やでんぷんを多く含んだ良質なものの選別を繰り返す選抜育成法によって、3年余の歳月をかけて「常陸秋そば」が誕生した。

粒揃いのよさ、香りの高さや甘みに優れているのが特長で、そば職人や全国のそば通からも高い支持を得ており、県内で栽培されるほぼすべてを「常陸秋そば」で占めるまでになっている。

筑波山を臨む下妻市、筑西市、桜川市、八千代町の作付面積は、県全体の5割弱（出所：2010年世界農林業センサス・茨城県）に及んでいる。

※玄そば：結実、収穫したそばの実で、まだ黒っぽい殻（果皮）をかぶったままのそばの実のこと



◆ 関東鉄道常総線「騰波ノ江駅」より車で約5分
常磐道「土浦北IC」より車で約45分、
北関東道「桜川筑西IC」より車で約40分