

新そばの色と丸抜きの色

野菜花き試験場

夏に播いたソバが収穫され「新そば」の時期を迎えます。県内各地でも、毎年10月から11月にかけてそば祭りが行われ、多くの観光客やそば愛好家が新そばの味と香りを楽しみます。

一口に、「そば」といってもたくさんの種類がありますが、特にそば粉の種類により、黒い“田舎そば”、真っ白な“更科そば”、淡緑色の“挽きぐるみそば（藪そば）”に大きく分けられます。“田舎そば”はソバの実を殻ごと粗く挽き、大きな殻をふるいで取り除いた後、さらに細かく製粉した粉から作られています。黒い麺色はソバ殻の色で、野趣あふれる風味ですが食感が若干ぼそぼそします。“更科そば”はソバの実を挽いたときに最初に出てくるデンプン主体の粉から作られたそばで、風味は少なく上品な味わいです。“挽きぐるみそば（藪そば）”はソバの実からソバ殻を取り除いた「丸抜き（抜き実とも言う）」を挽いた粉から作られ、「新そば」では淡い緑色をしており、風味が豊かです。

丸抜きの緑は時間の経過により徐々に失われ、赤茶けた色に劣化していきます。そうした丸抜きを挽いても、風味の劣る赤茶けたそばしかできません。そばが品質を保てる時間は短いため、「新そば」は珍重され、そば愛好家は緑色の鮮やかなそばを求めるのです。

当场では成熟期に収穫しても丸抜きの緑色が濃い新品種「長野 S8号」を育成しました。「信濃 1号」など、従来品種より遥かに丸抜きの緑色が濃く、日本で一番緑色が濃い品種といえます。平成 25 年より生産を開始し、「信州ひすいそば」の商標名で、県内のそば店で提供が始まります。数に限りがありますが、店舗等は長野県のホームページで調べられますので、信州そばの新ブランド、「信州ひすいそば」を、是非ご賞味下さい。



ざるそばの色

(信州ひすいそばHP <http://www.pref.nagano.lg.jp/nogi/soba/hisuisoba.html>)

担当者	丸山 秀幸	電話番号	0 2 6 3 - 5 2 - 1 1 4 8
-----	-------	------	-------------------------

[試験場だより・知って納得情報へ](#)

[野菜花き試験場ホームページへ](#)