

信州ひすいそば 便り (第1号)



平成25年より栽培が始まった「信州ひすいそば」は、今年で8年目を迎えました。

令和2年は天候にも恵まれたことから、「信州ひすいそば」の生産量は過去最高だった平成28年(49.6t)に次ぐ49tとなりましたが、長野県産そば全体の生産量(3,960t、同年)からみるとごくわずかであり、流通している量が少ないことから、今後の生産拡大が課題となっています。

ひすいそば振興協議会では、「信州ひすいそば」を少しでも多くの方に知ってもらい、生産・消費拡大に繋げていくため、今年度から「信州ひすいそば便り」を定期的に発行し、「信州ひすいそば」の生産、販売等に関する情報をお伝えしていくこととしました。

「信州ひすいそば」を含め、そばに関する皆様の声を当協議会へ是非お聞かせください！

「信州ひすいそば」と他のそばの違いは？

「信州ひすいそば(品種名: 桔梗11号(長野S11号))」はその名前のおとおり、「翡翠(ひすい)」を連想させる鮮やかな緑色が特徴のそばです。皆さんが普段食べるそばは灰色のものが多いと思いますが、これは製粉した時にそば粉にわずかにそば殻が混ざっているためです。

「信州ひすいそば」は製粉前の実の状態から鮮やかな緑色をしており、そば粉の色も他のそばに比べると緑色が濃く、香りも良いのが特徴です。



「蕎麦信濃1号」と「桔梗11号(信州ひすいそば)」色の比較

【長野県で栽培されている主な品種】

	しなの夏そば	蕎麦信濃1号	タチアカネ	桔梗11号 (長野S11号) (信州ひすいそば)
そば粉の色	灰～淡い緑色	灰～淡い緑色	灰～淡い緑色	鮮やかな緑色
主な特徴	春播き、夏播きどちらでも栽培可能。	長野県のそば栽培面積の約7割を占める。	小県郡青木村で広く栽培されており、実が茜色になるのが特徴。	丸抜き [*] の緑色が濃く、香りも良い。

※そばの実からそば殻を取り除いた状態

お問い合わせ先: **信州ひすいそば振興協議会** (長野県農政部農業技術課内 担当: 中島)

TEL: 026-235-7221 FAX: 026-235-8392 e-mail: nogi@pref.nagano.lg.jp