

蕎麦通がうなる、本物の味わい

ひたちあき

常陸秋そば



おすすめポイント

OSUSUME point

- 1 玄そば最高峰の香り、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、製粉歩合が高い

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。品質の高い統一品種をお届けしたいとの思いから、昭和53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（かなさごう）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、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」が誕生したのです。昭和60年には県の奨励品種として採用されています。



玄そば最高峰の香り、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、粒ぞろいが良いのが特長。豊かな香りと甘味が人気です。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お願いしています。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。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、玄そば最高峰の「評価につながっているのです。」



主な生産地

サイズ目安

そば粉 1kg、丸抜き 1kg / 袋

旬の時期



問い合わせ先

- A 常陸太田市常陸秋そば協議会【TEL/0294-72-3111】〒313-8611 常陸太田市金井町3690
- B C D JA北つくば【TEL/0296-25-6603】〒308-0832 筑西市西棟生1212-1
- E JA常陸【TEL/0294-70-3488】〒313-0125 常陸太田市大里町4059