

福島

FUKUSHIMA

中通り地方

奥羽山脈や阿武隈高地などの比較的標高の高い地域を中心に栽培されています。近年、栽培面積が拡大傾向で、そば祭りの開催など、各産地で特色ある取組みが行われています。

浜通り地方

阿武隈高地の比較的標高の高い地域で栽培されています。近年は、そばを特産品として位置づけ、地域おこしを行う市町村が多くなっています。



会津地方

県内のそば栽培面積の約4分の3を占め、全国でも有数のそばの産地であり、会津全域で栽培されています。

また、古くからそばの栽培が盛んに行われており、多くの優良な在来種（その地域に昔からある種類）があります。

そばを美味しく食べてもらうための「そば口上」など、そばに関わる独特の文化や、そばを使った郷土料理が数多くあります。



▲やきもち

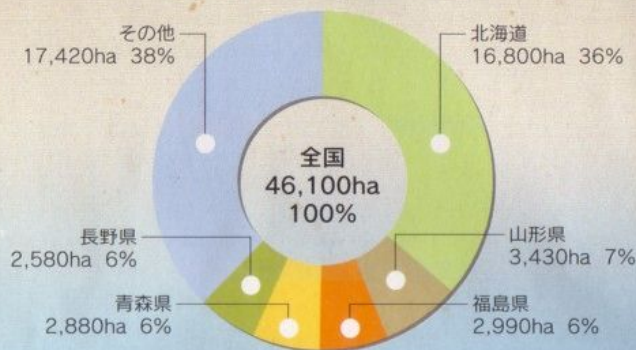


そばはっとう▶

福島県は全国有数のそば産地

- 福島県では、会津地方を中心に古くからそばの栽培が盛んに行われており、その栽培面積は都道府県別で全国第3位であり(平成19年産)、全国有数のそば産地となっています。
- 近年では、全県的にそば栽培が行われており、各地域で特色のある産地づくりが展開されています。

【主産県のそば栽培面積】



【平成19年産 農林水産統計による】

福島県は全国第三位の栽培面積を有する国内屈指のそば産地。「会津のかおり」は福島県が育成した自慢の品種です。



ふくしまのオリジナルそば品種

「会津のかおり」

問い合わせ
福島県農林水産部水田畑作課

960-8670 福島市杉妻町2-16

TEL.024-521-7360

平成20年11月作成

福島県オリジナルそば品種 「会津のかおり」の特徴

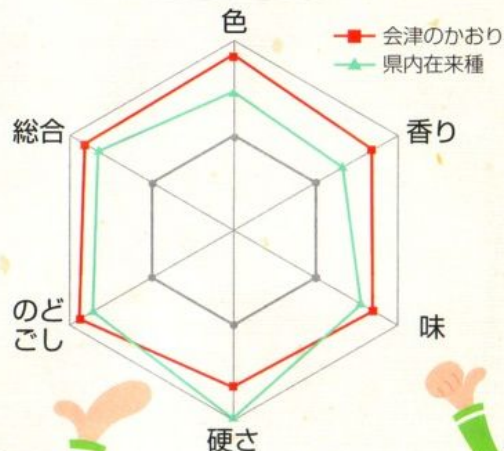
「会津のかおり」とは

会津地方で栽培されている在来種を元に、福島県農業総合センターが選抜・育成した品種です。県内のそば店やそば生産者などの協力をいただきながら育成しました。

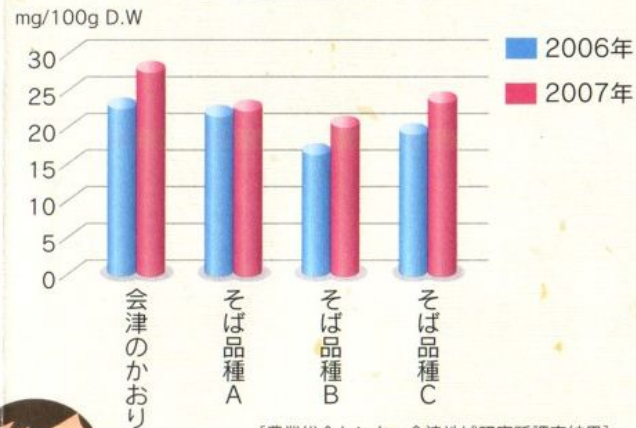
品種の特徴

- 味、香りなどの食味が優れている。
- 延ばし時の割れが少ないなど、製麺しやすい。
- 粒揃いや粒張りが良く、収量が高い。
- 栽培しやすく、県内全域で栽培できる。

食味官能試験結果



「ルチン」の品種間差



〔農業総合センター会津地域研究所調査結果〕

栽培しやすさだけでなく、食味や製麺しやすさなどを重視して、品種選抜したんだ。

近年、注目されている「ルチン」は、ポリフェノールの一種でそばに多く含まれる成分。「会津のかおり」にはルチンが多く含まれる傾向があるよ。

【秋そばの一般的な栽培（秋そば）】

