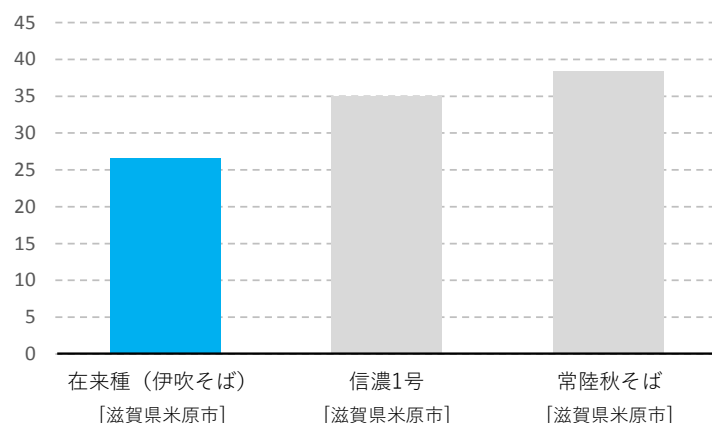


在来種（伊吹そば）及び他品種の比較データ

米原市

1. 千粒重

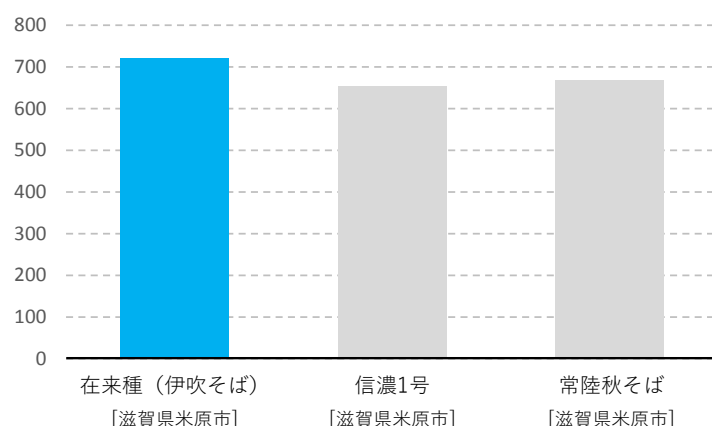
単位：g



品種	産地名	千粒重
		g
在来種（伊吹そば）	滋賀県米原市	26.6
信濃1号	滋賀県米原市	35.0
常陸秋そば	滋賀県米原市	38.4

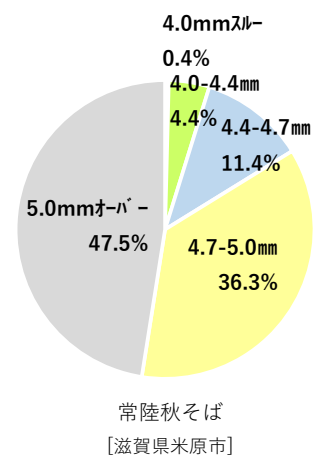
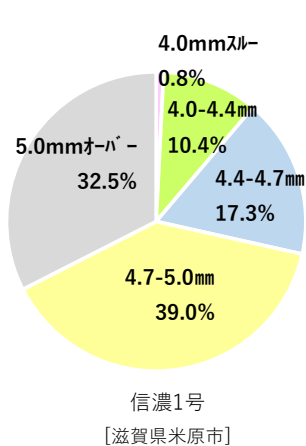
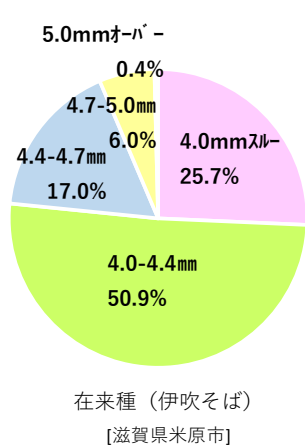
2. 容積重

単位：g/L



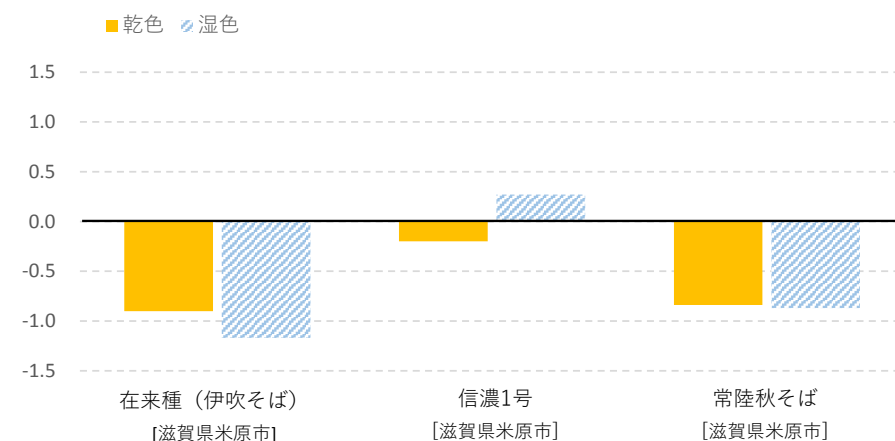
品種	産地名	容積重
		g/L
在来種（伊吹そば）	滋賀県米原市	721.0
信濃1号	滋賀県米原市	654.0
常陸秋そば	滋賀県米原市	667.0

3. 整粒歩留



品種	産地名	4.0mm以下	4.0-4.4mm	4.4-4.7mm	4.7-5.0mm	5.0mm以上
		%				
在来種（伊吹そば）	滋賀県米原市	25.7	50.9	17.0	6.0	0.4
信濃1号	滋賀県米原市	0.8	10.4	17.3	39.0	32.5
常陸秋そば	滋賀県米原市	0.4	4.4	11.4	36.3	47.5

4. 色調（a値）



品種	産地名	a	
		乾色	湿色
在来種（伊吹そば）	滋賀県米原市	-0.90	-1.17
信濃1号	滋賀県米原市	-0.20	0.27
常陸秋そば	滋賀県米原市	-0.84	-0.87

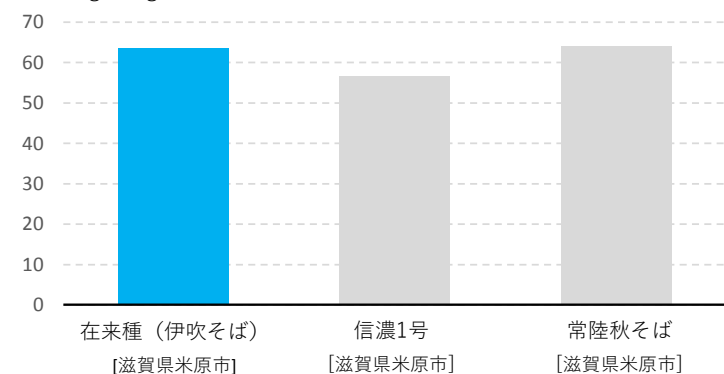
※「乾色」は乾燥した状態のそば粉の色調で、「湿色」は水で湿らせた状態のそば粉の色調を指す。

※「a 値」は、+は赤色、-は緑色を示し、a の値が負で数値が大きいほど緑色が強くなる。

5. 遊離アミノ酸

・うま味を示すアミノ酸（アスパラギン、アスパラギン酸、グルタミン酸）の総量

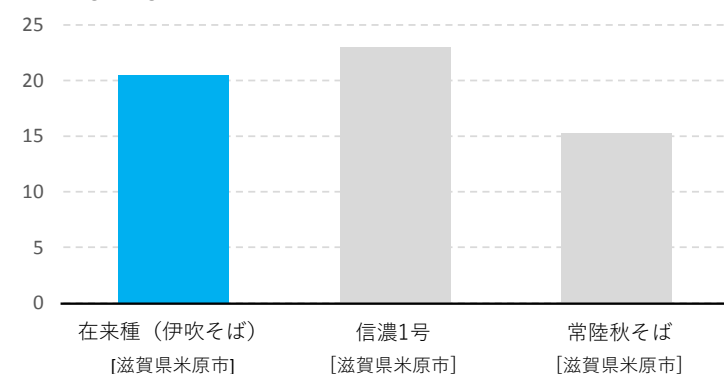
単位：mg/100g



品種	産地名	総量
		mg/100g
在来種（伊吹そば）	滋賀県米原市	63.5
信濃1号	滋賀県米原市	56.6
常陸秋そば	滋賀県米原市	63.9

・甘味を示すアミノ酸（グリシン、セリン、アラニン、スレオニン、グルタミン）の総量

単位：mg/100g



品種	産地名	総量
		mg/100g
在来種（伊吹そば）	滋賀県米原市	20.5
信濃1号	滋賀県米原市	23.0
常陸秋そば	滋賀県米原市	15.2

【利用データ】

日穀製粉株式会社開発本部の分析試験結果（2018年）に基づく（供試試料、分析方法は以下のとおり。）。

供試試料

年産	品種・系統名	産地
2017年	在来種（伊吹そば）	滋賀県米原市
2017年	信濃1号	滋賀県米原市
2017年	常陸秋そば	滋賀県米原市

分析方法

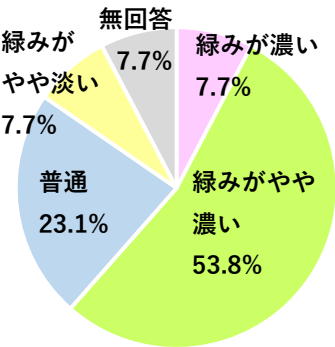
1. 千粒重（g）： 玄そば100粒の重量を3回計測し、平均値を10倍した。
2. 容積重（g／L）： 玄そば150gをブラウエル穀粒計でg／Lに換算した。
3. 整粒歩留： 玄そば10kgを丸目ふるいを用いて、ふるい分けた。
4. 遊離アミノ酸量： そば粉1gを2%スルホサリチル酸で抽出し、アミノ酸アナライザーで測定した。
5. 色調（a値）： そば粉を色差計で計測した。

一般的なそばの品種と比較した在来種（伊吹そば）の品質評価データ

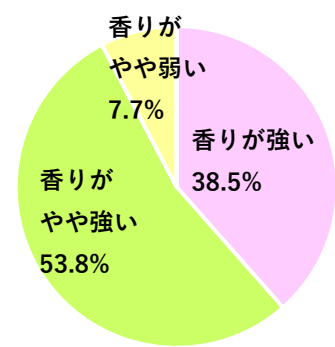
米原市

○在来種（伊吹そば）の品質面の特性

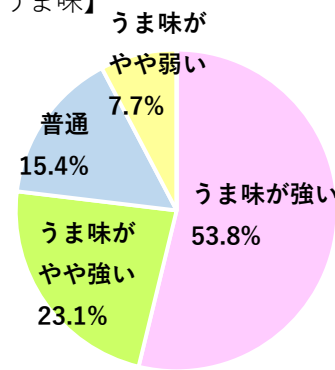
【緑み】



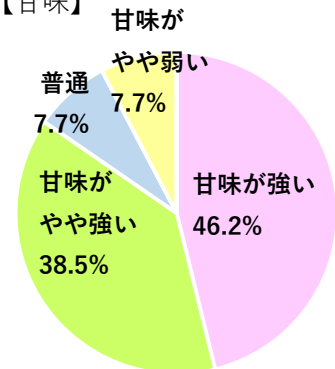
【香り】



【うま味】

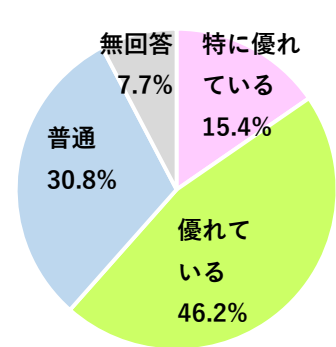


【甘味】

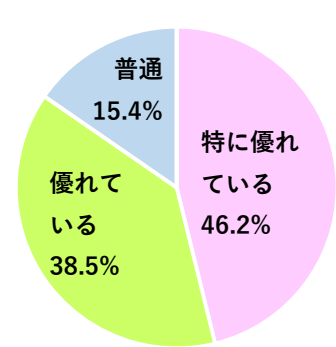


○在来種（伊吹そば）の品質への評価

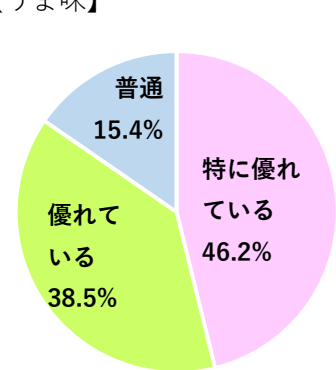
【緑み】



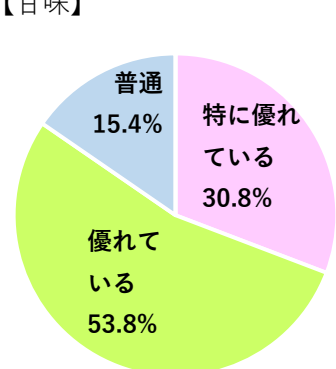
【香り】



【うま味】



【甘味】



○具体的な品質についての主なコメント

- 色 : 淡い緑がとても綺麗である。（そば店）
緑みの発色が良い。（製粉会社）
- 香り : 濃厚な香りがする（そば店）
粉にしたときに、そばらしい香りがぷんぷんする。香ばしさがある。（製粉会社）
水回し（粉と水を混ぜる作業）の際、強く香りを感じる。（そば店）
- 味 : 在来種らしい味わい深さがある。（製粉会社）
噛めば噛むほど甘い。（そば店）
甘み、香り、食感は申し分ない。（そば店）
- その他： 取引先のそば店からは、色、香り、味ともに好評で、粘りもあり、そば打ちもしやすいと言われる。（製粉会社）
新そばの時期ではなかったが、味と香りが強く感じられ、つながりも良く、打ちやすかった。（そば店）

【利用データ】

米原市が実施した在来種（伊吹そば）を扱う実需者へのアンケート調査結果（2018年）に基づく。

目的

在来種（伊吹そば）を扱う実需者の一般的なそばの品種と比較した在来種（伊吹そば）の品質に対する認識と評価の情報収集・分析を行う。

実施方法および結果

1. 調査対象者 : 在来種（伊吹そば）を取り扱う実需者（そば店10社、製粉会社4社、製麺会社1社 計15社）
2. 調査方法 : 郵送によるアンケート配布・回収
3. 調査時期 : 平成30年11月15日～平成30年11月30日
4. 回収状況 : そば店9社、製粉会社4社 計13社（回収率：86.6%）