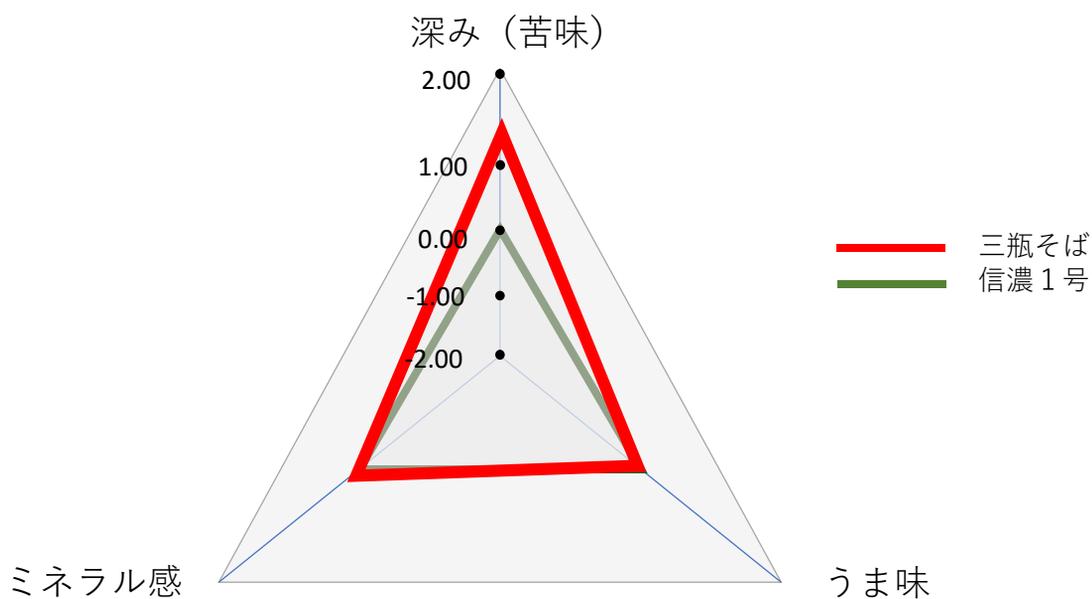
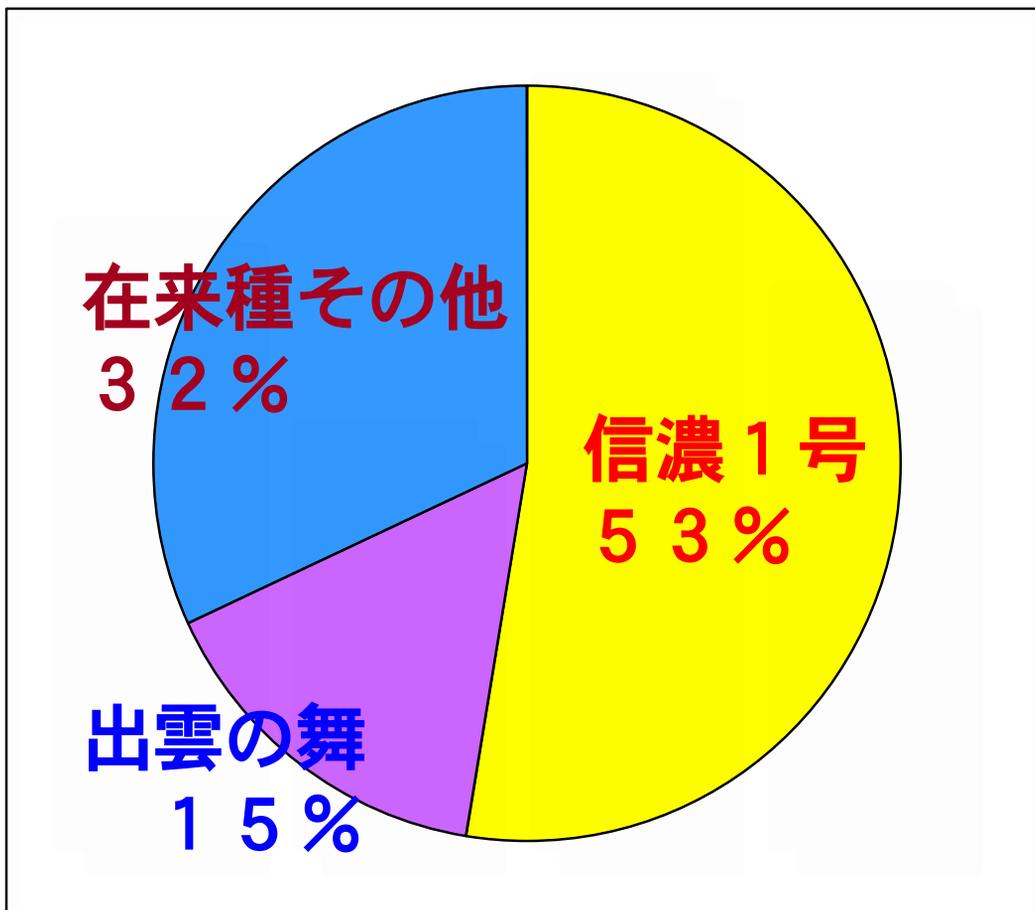


三瓶そばと他品種の味覚分析結果



- ・ 味香り戦略研究所の味覚センサーによる分析結果に基づく (2018年)
- ・ 全層粉の状態で行っている。
- ・ 信濃1号の分析結果を基準 (ゼロ) として比較をしている。

島根県内そばの品種別作付割合（平成27年）



島根県農業技術センター 推定（種子流通量から案分）

「昭和60年度 島根県農業試験場成績概要集」より

10. 主要成果の具体的数字

品種系統名		開花期 (月・日)	開花まで数 (日)	成熟期 (月・日)	結実日数 (日)	生育日数 (日)	倒伏程度	立害枯の性程 病度	主茎長 (cm)	主茎節数 (節/個体)	分枝節数 (節/個体)	1分枝 次数 (本/個体)	茎の長径 (mm)	千粒重 (g)	全重 (kg/a)	子実重 (kg/a)
夏型	階上早生	9.16	24	10.18	32	56	ビ	ム	74	8.0	8.6	2.9	6.1	30.0	53.5	17.2
	しなの夏そば	9.15	23	10.17	32	55	少	中	73	7.8	7.4	2.4	5.9	33.0	43.3	14.7
	牡丹そば	9.16	24	10.17	31	55	ビ	ビ	68	7.3	8.2	2.4	5.3	31.0	36.9	15.2
	出雲系№1	9.16	24	10.20	34	58	中	中	71	8.2	10.7	2.8	6.1	31.8	40.0	14.1
	出雲系№2	9.16	24	10.20	34	58	少	少	65	7.7	10.0	2.4	5.2	27.7	39.9	15.3
中間型	出雲系№3	9.15	23	10.20	35	58	多	多	61	8.4	17.1	3.3	5.4	29.5	35.3	10.2
	信濃1号	9.17	25	10.23	36	61	ビ	ビ	75	8.4	13.7	3.0	6.5	31.5	64.5	19.6
	仁多産	9.17	25	10.28	41	66	ビ	ビ	82	9.8	15.9	2.7	6.1	27.4	52.5	19.2
	宮崎産	9.19	27	10.28	39	66	中	ビ	96	11.0	20.5	3.0	7.8	29.6	57.5	19.1
	信州大そば	9.19	27	10.29	40	67	ム	ム	79	9.9	14.5	2.8	7.0	55.2	64.4	16.7
	能義産	9.18	26	10.30	42	68	中	中	86	10.0	24.2	3.4	6.7	29.4	56.1	13.5
	三瓶産	9.19	27	10.30	41	68	少	ム	85	10.5	22.8	3.2	6.5	29.3	73.2	15.7
	横田産	9.19	27	10.30	41	68	少	少	89	10.8	21.1	3.2	6.6	23.6	57.4	15.7
	須佐産	9.19	27	10.31	42	69	中	中	96	11.2	29.1	3.1	7.0	24.6	55.7	16.5
	財部町産	9.19	27	10.31	42	69	中	少	94	10.6	25.4	3.8	7.4	29.1	60.1	18.0
秋型	高森町産	9.19	27	10.31	42	69	少	ビ	91	10.9	20.9	3.0	7.0	30.9	61.3	18.8
	馬木産	9.21	29	10.31	42	71	ビ	中	87	10.6	22.8	3.3	6.6	21.1	48.9	13.6
	平田産	9.21	29	11.3	45	74	少	ム	93	10.5	20.1	3.4	7.2	26.8	76.4	18.5
58年～60年の3ヶ年平均 (播種期:58年8月19日、59年8月24日、60年8月23日)																
階上早生	9.14	23	10.15	31	54	少	ム	73	8.3	10.0	2.7	5.7	29.2	46.3	15.8	
しなの夏そば	9.13	22	10.15	32	54	中	中	80	7.7	7.7	2.2	5.3	31.0	48.8	15.6	
牡丹そば	9.14	23	10.15	31	54	少	ビ	75	7.9	7.9	2.4	4.8	30.1	48.7	15.5	
信濃1号	9.15	24	10.22	37	61	中	ビ	85	8.8	11.0	2.4	5.6	31.9	51.1	19.3	
仁多産	9.15	24	10.25	40	64	中	ビ	85	9.6	13.9	2.7	5.7	27.0	50.2	19.0	
三瓶産	9.17	26	10.31	44	70	多	ム	91	10.3	16.4	3.0	5.7	28.8	59.6	17.0	
能義産	9.16	25	10.29	43	68	多	中	99	10.5	18.8	2.9	5.7	29.7	64.3	13.0	
横田産	9.18	27	10.31	43	70	多	少	98	10.8	16.5	3.2	5.9	21.9	73.0	16.3	
馬木産	9.20	29	11.3	45	74	中	中	94	11.0	20.1	3.5	6.0	20.7	61.9	17.2	
宮崎産	9.18	27	10.30	42	69	多	ビ	99	11.1	20.1	3.1	6.5	29.6	56.8	17.8	
平田産	9.19	28	11.5	47	76	多	ム	99	10.6	17.7	3.2	6.3	26.0	65.2	18.5	

平成29年10月23日

㈱永江製粉 橋本 嘉夫

三瓶そば（三瓶在来）について

一般の傾向 前提

国内で使用されている原料（玄そば）のうち、約8割が外国産である。残りの2割は国内産になるが、その割合は約7割が北海道産である。その他、東北、茨城、長野、福井、鹿児島とで大部分を占めているが、そこで栽培されているそばは、ほとんどが在来種を用いて品種改良し、収量、栽培作業性、品質の向上を目指した品種を使用している。それぞれに特徴、良さがあるが、最近では従来、地元風土に根付いた品種、在来種が注目されている。

地域特性

- ・古くから地元存在する三瓶在来を栽培している。（風土に合っている。）
（他地域では、他産地より在来種を持ち込んでいるところもある。）
- ・手刈りをはじめ、他産地と交配しないような種子の管理をされている。
- ・減反では珍しく、風通しのいい、陽がよく当たるような場所で栽培している。

商品特徴

- ・実に張りがある。
- ・丸抜きの色の緑色がきれい。
- ・粘りがある。（手打ちの作業性が良い。）
- ・年にもよるが味が濃い
- ・横田小そばほど小さくなくて、作業性が良い。（製粉メーカーとして）

流通、評判について

- ・地元でよく使われている。本来産地のあるべき姿。
- ・栽培面積、収量もあるが在来種、三瓶在来として希少価値がある。
- ・他府県のこだわったお客様（蕎麦屋）からの問い合わせも多い。
（こだわった蕎麦屋は良品には価格を出していただける。）

以上の内容で三瓶そば、三瓶在来へ期待されているお客様は多いし、これからの増えてくると思います。こだわった蕎麦屋では、産地の表記もされるところが多いので、そこに来店されるお客様も「三瓶」の名前を知ること、地域に目を向ける、出向く機会がふえるように思います。種の管理をしっかりと、思いを込め栽培していただけたら三瓶そばを求められる方はますます増えると思います。

三瓶そばの島根県外そば店の評価

【京都府A店】

三瓶そばには抜群の個性があって、香り高さ、甘味、濃い味、粘りは他の地域を抜きんでています。店では、1年寝かせてさらに濃い味にしています。

西日本の他産地のそばにブレンドして使うこともありますが、三瓶そばを使うことで、そばの風味を全体的にレベルアップさせることができます。玄そばがもっと手に入るとうれしいです。

【大阪府B店】

三瓶そばの香りはとても高く、味が濃くて、常連のお客さんから大好評です。限定でお出ししていて、無くなるととても残念がられます。玄そばをなんとか追加で買わせてもらいたいです。

(2019年2月 出荷者からそば店への聞き取り結果)