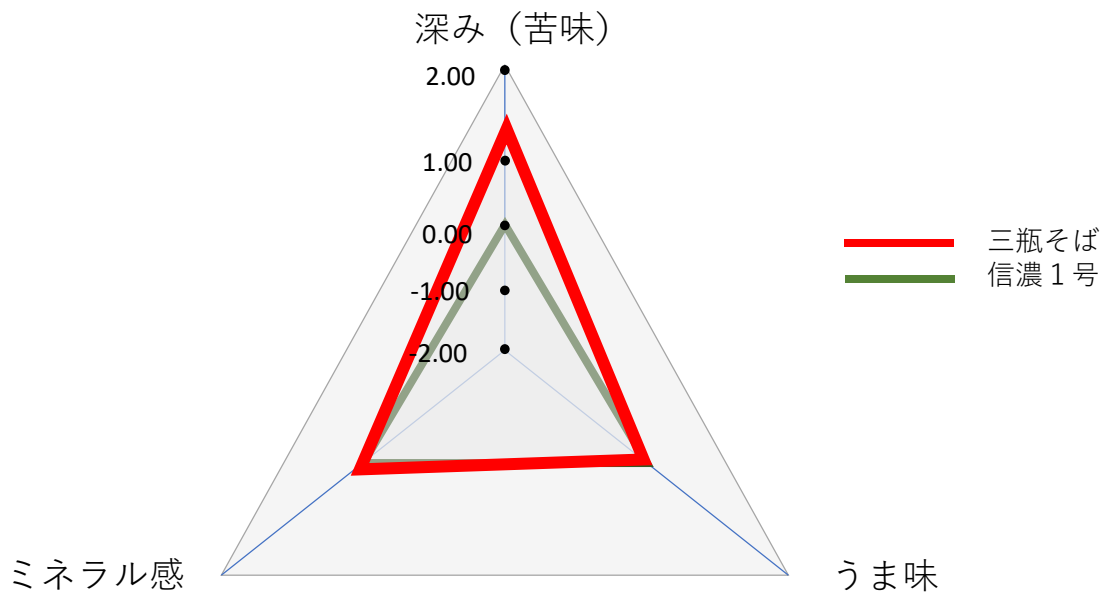


特定農林水産物等登録簿

登録番号	第 91 号	登録年月日	令和 2 年 3 月 30 日（2020 年 3 月 30 日）
申請番号	第 171 号	申請年月日	平成 30 年 3 月 28 日（2018 年 3 月 28 日）
特定農林水産物等の区分	第一類 農産物類 穀物類（そば）		
特定農林水産物等の名称	さんべ 三瓶 そば、Sanbe Soba		
特定農林水産物等の生産地	島根県大田市三瓶町及び山口町		
特定農林水産物等の特性	「三瓶そば」は、三瓶山麓の大田市三瓶町及び山口町で古くから栽培されている在来種のそばである。本州で栽培される主要なそばの品種と比べると、小粒で引き締まっており、苦味の強さに起因した、深味のある濃い味が特徴である（別紙 1）。 三瓶の在来種としての希少性と、粘りのよさ、味といった品質が、全国各地のそば粉を扱う製粉会社や他府県のこだわりの蕎麦屋から高く評価されている（別紙 2）。		
特定農林水産物等の生産の方法	（１）品種 三瓶在来種を用いる。 （２）栽培方法 生産地内において、同種を用いて栽培する。 （３）最終製品としての形態 「三瓶そば」の最終製品としての形態は、玄そばである。		
特定農林水産物等の特性がその生産地に主として帰せられるものであることの理由	「三瓶そば」の生産地である大田市三瓶町及び山口町は、三瓶山（標高 1,126m）の麓にあたる標高約 500m に位置する地域である。活火山である三瓶山より降り積もった火山灰質の黒ボクの土壌と、日中と夜間の寒暖差が大きい高原気候という自然条件がそばの生産に適しており、江戸時代からそばが栽培されている。 また、生産地は周りを山に囲まれた各集落で構成されており、他品種のそばを生産している地域と地理的に 2km 以上離れていることから、他地域から飛来した訪花昆虫による他品種との交配が生じにくい地形である。交雑のリスクを減らすために、生産地のより中心に近い採種ほ場を設置する、ふるいにかけて直径 4mm 以下の種子を選抜して「三瓶そば」の栽培に使用する等により品種の維持管理を行っている。		
特定農林水産物等がその生産地において生産されてきた実績	「三瓶そば」の生産は、江戸時代に多くの薬草を育んだ三瓶山麓で、1773 年（安永 2 年）頃より朝鮮人参の栽培が始まるとともに盛んになったといわれている。明治時代に発行された『蕎麦志』には、「石見国 産出多シ而シテ安濃郡三瓶山ノ産ヲ佳トス」とあり、全国の 17 の産地の中の 1 つとして「三瓶のものがよい」と明記されており、昭和初期まで重要産物として生産が行われていた。その後、戦後食糧難の頃には、各戸でそば畑が切り開かれ、		

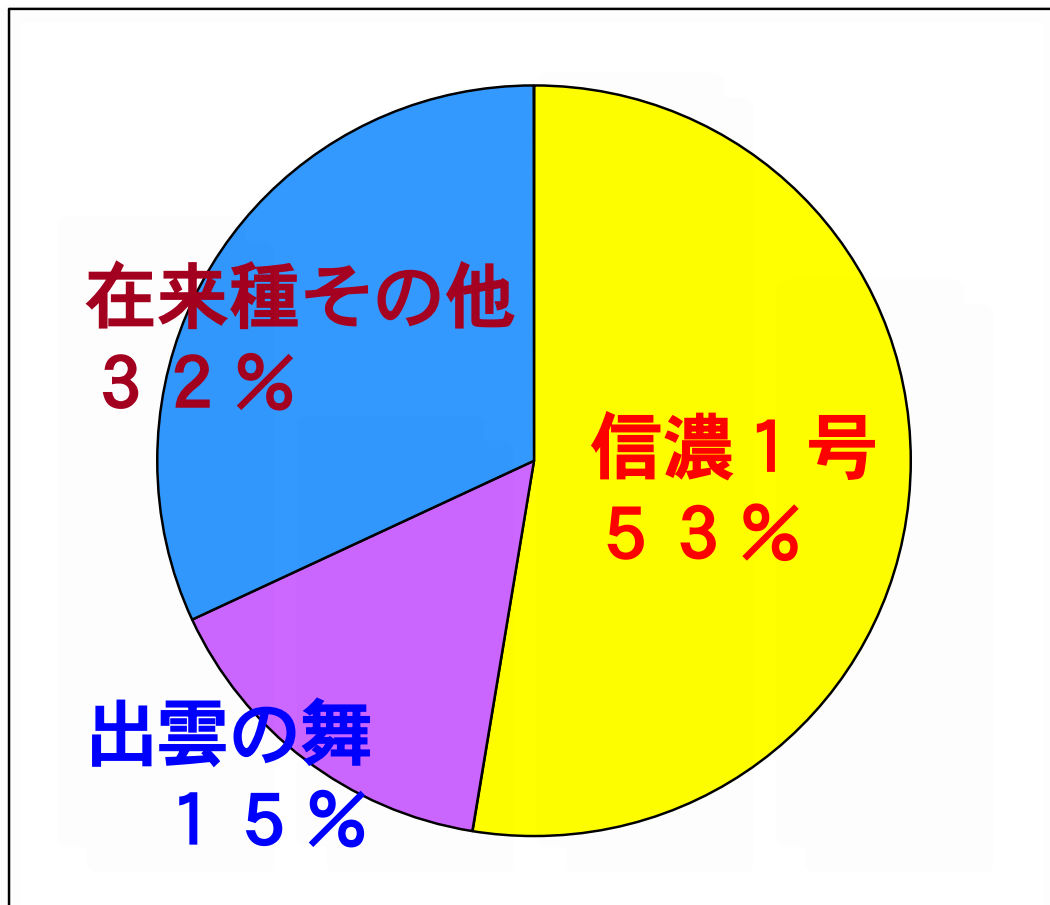
	生産量が増加したが、農家の高齢化等にもないその生産量は減少し、自家消費程度となった。1998年頃から、「三瓶そば」の復活を目指してそば愛好家が生産の拡大に取り組み始めたことをきっかけに、2018年には生産者が9戸・5団体、栽培面積は2015年の12.6haから2018年には18.5haにまで増加した。また、その品質等の高い評価により三瓶地域のそば屋だけでなく、県内外の製粉業者やそば屋にも流通が拡大しており、購入等の問い合わせも多く寄せられている。
規則第5条第2項各号に掲げる事項	法第13条第1項第4号ロの該当の有無：該当しない 商標権者の氏名又は名称：－ 登録商標：－ 指定商品又は指定役務：－ 商標登録の登録番号：－ 商標権の設定の登録及び存続期間の満了の年月日（当該商標権の存続期間の更新登録があったときは、当該商標権の存続期間の更新登録及びその存続期間の満了の年月日についても記載する。）：－ 専用使用权者の氏名又は名称：－ 商標権者等の承諾の年月日：－
登録生産者団体の名称及び住所並びに代表者の氏名	三瓶そば振興協議会 島根県大田市三瓶町池田 219-5 会長 湯浅 英行
備考 （注）登録事項の変更があった場合には、変更年月日及び変更に係る事項の概要を記載する。	

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
↓ 秋 型	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

- ・古くから地元が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。
- ・丸抜き色の緑色がきれい。
- ・粘りがある。（三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)