

か ぬ ま ざ い ら い

鹿沼在来そば

生産地：栃木県鹿沼市

登録団体：鹿沼そば振興会



農林水産大臣登録第136号



特性

鹿沼地域の在来種であり、そば実是一般的なそば実と比較して約80%小粒細実(3.8mm～4.2mm)。

殻が薄いため、その分香り成分の基となる甘皮の割合が高くなり、剥き実は香り豊か。

麺にすると高いデンプン質により雑味のない甘さがあり、タンパク質が低いため歯切れも良好。

地域との結び付き

生産地は土地がやせ、米の栽培が難しかったため、江戸時代からそばが生産され、食文化として定着。日光連山の南麓に位置した寒暖差が大きい気候により、そばの甘味成分が増加し、良好な食味。

栽培地を山によって分断された沢地を中心に選定するなど、交雑防止を図り、在来種を承継。