

明 細 書

作成日：令和3年9月22日

更新日：令和7年4月23日

1 作成者

住所（フリガナ）：（〒322-8601）^{トチギケンカヌマシイマミヤチヨウ}栃木県鹿沼市今宮町1688-1 ^{カヌマシヤクシヨナイ}鹿沼市役所内

名称（フリガナ）：^{カヌマ}鹿沼^{シンコウカイ}そば振興会

代表者（管理人）の氏名及び役職：会長 米山 慎太郎

ウェブサイトのアドレス：<https://www.kanumasoba.com/>

2 農林水産物等の区分

- (1) 区分名：第1類 農産物類
区分に属する農林水産物等：穀物類（そば）
- (2) 区分名：第5類 農産加工品類
区分に属する農林水産物等：粉類（そば粉）

3 農林水産物等の名称

名称（フリガナ）：^{カヌマザイライ}鹿沼在来そば、KANUMA-ZAIRAI SOBA

4 農林水産物等の生産地

生産地の範囲：栃木県鹿沼市

5 農林水産物等の特性

「鹿沼在来そば」は、栃木県鹿沼市内の海拔190～380m 付近の中山間地域の圃場で栽培される在来種のそばである。

玄そばは実の大きさが3.8～4.2mm 程度で、一般的な玄そばと比較して約80%小粒細実で、殻は黒褐色で大変薄い。香り成分の基となる甘皮の割合が多く、剥き実は香り豊かとなり、麺にすると高いデンプン質による雑味のない甘さ、タンパク質含有量の低さによる淡泊で歯切れの良い食感となる。

完熟で収穫した玄そばを用い、殻を挽き込んだ味わい深い田舎そば粉と、早刈り収穫した玄そばを挽いた、淡い緑調で爽やかな風味のそば粉がある。

6 農林水産物等の生産の方法

- (1) 品種
在来種の「鹿沼在来そば」を用いる。
- (2) 栽培方法
生産地である鹿沼市内の中山間地域（主に永野、栗野、南摩、久我、大芦地区）において栽培する。栽培期間については、おおむね55日～65日とし、玄そばの黒化率を考慮して早刈り収穫、完熟収穫の別を判断する。

(3) 収穫

収穫については次の何れかによる。

ア 早刈り収穫：そば実の鮮度を維持し、鹿沼そば振興会の定める方法により行う。

イ 完熟収穫：そば実の黒化率を考慮し、鹿沼そば振興会の定める方法により行う。

(4) 最終製品としての形態

「鹿沼在来そば」の最終製品形態は、玄そば、またはそば粉である。

7 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

「鹿沼在来そば」の生産地である栃木県鹿沼市は、関東平野の北西部、男体山を始めとした海拔2400m級の山々から成る日光連山の南麓に位置しており、寒暖差が大きく、低温域に晒された玄そばのデンプン質は低温糖化により甘味成分へと変化し、そばの食味を良好なものにする。

そばは、縄文時代後期、原産地である中国南部から朝鮮半島を経由して日本へ伝わったと言われ、元禄8年に発刊された“本朝食鑑”によると、下野（栃木県）、常州（茨城県）では、当時すでにそばが栽培されていた記述がある。

鹿沼市史の編集過程で起草された郷土史板荷かるた“そ”項には“そばは命の基なりき”と詠われ、江戸時代からそばが食糧用として栽培されていたと伝えられる。

かつて板荷村（現鹿沼市）は米が食べられない「板荷三千石麦飯所（いたがさんぜんごくばくめしところ）」と称され、荒れ地が多く米の栽培に適さなかった。そこで小粒で米のような在来そば、“コメソバ”が栽培されて食文化として定着した。

明治2年の久保田堀（用水路）完成による豊富な農業用水の供給が稲作隆盛の契機となり、そば栽培は農家の裏作として細々に行われるまでに衰退したが、逆にこの小規模、閉鎖的な栽培が功を奏し、交雑しやすいそばが在来種の特性を維持したまま生き残ることとなった。

地元の食文化として再びそばが注目されるようになり、生産拡大のための調査を契機に、“コソバ”として区別されていたそばが在来種であることが判明し、以後地域の共有財産として守られている。

栽培地は農業試験場の協力のもと、そばの栽培に適した地質および山によって分断された沢地を中心とした閉鎖的環境を選定している。受粉役である蜜蜂が山を超えることができず、また在来種以外のそば圃場との距離を確保することにより、鹿沼独自の在来種を守り承継している。

8 農林水産物等の特性が確立したものであることの理由

鹿沼地域のそば文化は、平成18年旧粟野町と合併したことによる生産地拡大及び平成19年の生産者・製粉製麺業者・そば店舗の三者で設立した「鹿沼そば振興会」（以下「振興会」という）により発展した。

振興会では、鹿沼在来そばを含む鹿沼そばの認証制度導入により、そば品質の維持向上、安定供給、販売促進に取り組んでいるほか、“東京から最も近い本格的なそばの郷”をキャッチフレーズに「そば天国スタンプラリー」、毎年11月に開催される「鹿沼そば天国」などのイベント、「鹿沼そば巡りMAP」の配布、「鹿沼そばの幟旗」を各店舗に掲げるなど地域一体となった活動を通して、そばの郷としての認知向上に取り組んでいる。

現在作付面積は258ha で栃木県内 1 位（農林業センサス2020より）である。振興会を基幹として原種子の冷蔵保管管理を含めて生産技術指導を行い、後継者育成・生産者拡充による生産拡大活動を推進している。

9 法第13条第 1 項第 4 号ロ該当の有無等

(1) 法第13条第 1 項第 4 号ロ該当の有無

申請農林水産物等の名称は、法第13条第 1 項第 4 号ロに

該当する

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を含む。）：

■ 該当しない

(2) 法第13条第 2 項該当の有無（（1）で「該当する」欄にチェックを付した場合に限る。）

法第13条第 2 項第 1 号に該当

【専用使用権】

専用使用権は設定されている。

専用使用権者の氏名又は名称：

専用使用権者の承諾の年月日：

専用使用権は設定されていない。

法第13条第 2 項第 2 号に該当

【商標権】

商標権者の承諾の年月日：

【専用使用権】

専用使用権は設定されている。

専用使用権者の氏名又は名称：

専用使用権者の承諾の年月日：

専用使用権は設定されていない。

法第13条第 2 項第 3 号に該当

【商標権】

商標権者の承諾の年月日：

【専用使用権】

専用使用権は設定されている。

専用使用権者の氏名又は名称：

専用使用権者の承諾の年月日：

専用使用権は設定されていない。

■ [REDACTED]
[REDACTED] [REDACTED] [REDACTED]
[REDACTED]
[REDACTED] [REDACTED]
[REDACTED]
[REDACTED]