

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)