

今年も新そばの季節がやってきました。
“玄そば最高峰” との呼び声高きブランドそば

茨城の『常陸秋そば』特集



今年も新そばの季節がやってきました！

茨城県は、江戸時代からそばどころとして知られ、歴史ある産地ゆえに各地でさまざまな在来種が作られていました。1978年より独自のブランド品種の育成に取り組んだ結果、実が大きくて粒ぞろいが良く、豊かな香りと甘みが特長の「常陸秋そば」が誕生しました。

「常陸秋そば」の魅力である「香り、味、品質」の優れた品種特性から、玄そばの最高峰として高い評価を得ており、県内はもちろん首都圏のそばの名店でも使用されています。

今回は、茨城県内で「常陸秋そば」を堪能できるイベントをはじめ、首都圏で「常陸秋そば」を楽しんでいただけの情報などをご紹介します。ぜひこの機会に旬の「常陸秋そば」をご賞味ください。

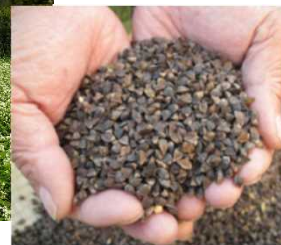
茨城県独自のブランド品種『常陸秋そば』とは

常陸秋そばは、茨城県北地域に位置する旧金砂郷町かなさごうまち（現：常陸太田市ひたちおたし）赤土地区あかつちの在来種がルーツ。

選抜育成法により3年余りの歳月をかけて「常陸秋そば」が誕生しました。実が大きく、粒揃いが良く、食した時の芳醇な香りやほんのり甘さを感じる豊かな味わいが特長です。品種特性を維持するため、県内では常陸秋そばの栽培を推奨しています。



▲常陸秋そば畑（常陸太田市）



▼常陸秋そばの実

県北地域のソウルフード 茨城県郷土料理『けんちんそば／つけけんちんそば』



▲つけけんちんそば

▲けんちんそば

「つけけんちんそば」は、具だくさんのけんちん汁にそばをつけて食べる茨城県北地域の郷土料理で、今でも地域に強く根付いています。ネギ、大根、ごぼう、こんにゃく、ニンジン、シメジ、芋がらなどをたっぷりを使い、醤油とみりんで味付けをしたけんちん汁。歯ごたえよく、香りよく、そしておなかの底から温まります。

“つけ”にするのは、そば本来の風味をより感じるため。けんちん汁の味をより堪能したい方は、“つけ”ではない「けんちんそば」がおすすめです。

香り豊かな常陸秋そばと季節の野菜がたっぷり入った熱々のけんちん汁でおなかも心も満たされます。これからの時期が最も美味しい県民のソウルフードです。

■本件に関するお問い合わせ、ご取材のお申し込みは、下記までご相談ください。

茨城県広報事務局（フロンティアインターショナル内） 担当：東山(070-3266-6497)、五十嵐(080-5475-7972)

TEL 03-5778-4844 FAX 03-5778-6516 E-mail: ibaraki-pr@frontier-i.co.jp

（リリース等の配信先の変更、配信停止をご希望の方は、上記までご連絡ください）

いばらきで楽しむ 常陸秋そば

《 そば打ち体験 》

県内には常陸秋そばを使ったそば打ち体験が出来るところがたくさんあります。簡単に見える蕎麦打ちですが、水まわしからはじまり、菊練りやのぼし、大きな包丁で切る作業の他にも繊細で力のいる作業が多く、うっすらと汗がにじむ人もいます。丹精込めて自分で打った蕎麦はまた格別の美味しさで、思い出深くなること間違いなしです。

◆体験可能な施設（「観光いばらき」より、常陸秋そばとそば打ち体験・そばまつり情報）
<https://www.ibarakiguide.jp/matome/hitachi-akisoba.html>



《 常陸秋そばを満喫できるイベント 》

●各地で常陸秋そばを堪能できるイベントを開催！

「茨城のそばまつり2022」

県内の様々な地域で常陸秋そばを楽しむことが出来ます。食べ比べやそば打ちの実演など、各イベントで常陸秋そばを堪能してみたいかがでしょうか。

<https://www.ibanourin.or.jp/cms/wp-content/uploads/2022/11/f0d5ff481b20b2854570a2d77d2e2847.pdf>

※新型コロナウイルスの影響により、中止になる場合がございます。



●常陸秋そばの産地「常陸太田市」でスタンプラリー

常陸太田市内で常陸秋そばを提供する店舗などによる「常陸太田のおそば屋さんの会」のスタンプラリーが、今年も12月31日（土）まで開催されています。今年は、従来のスタンプ台紙によるスタンプラリーに加え、デジタルスタンプラリーも同時開催しています。会員店で常陸秋そばを食べるとスタンプをもらうことができ、集めた数に応じて、抽選で食事券が当たります（3個で1,000円分、5個で2000円分、10個で3000円分、15個で10,000円分）。また、参加店全てのスタンプを集めた方に、パーフェクト賞として記念品が贈られます。

◆常陸太田のおそば屋さんの会 <https://www.hitachiota-osobayasan-kai.com/>
【問い合わせ】常陸太田市商工振興・企業誘致課 TEL 0294-72-3111(内線621・622)



デジタルスタンプラリーQRコード ▲

●「常陸秋そば」が楽しめるお店

茨城県内には「常陸秋そば」を楽しめる店舗が数多くあります。各店舗によって拘りがあり、麺の太さや風味、色味など、それぞれ個性があります。同じ「常陸秋そば」でも、店舗によって味わいが違うので、自分のお気に入りを見つけに食べ歩きをしてみたいかがでしょうか。

◆「常陸秋そば」が食べられるお店一覧

<https://www.ibanourin.or.jp/cms/wp-content/uploads/2022/11/74db9b2b8fa764860d4155e5b507aa8d.pdf>

※2022年3月末現在の状況です。茨城県外にも、東京都や大阪府、福岡県など「常陸秋そば」を使用している店舗があります。

茨城県のアンテナショップ「IBARAKI sense」でも常陸秋そばをお楽しみいただけます！

東京・銀座にある茨城のアンテナショップ「IBARAKI sense」でも常陸秋そばをご提供しております。

BARA dining提供メニュー



常陸の輝きと季節のきのこつけそば
ランチ 1,620円（税込）
ディナー 2,280円（税込）

常陸の輝きのコクと旨味が溶け出したつけ汁には、まいため、しめじ、しいたけなど季節のきのこことネギが入った食べ応え十分なつけそばです。

※ディナーはドリンク・デザート付



常陸秋そばせいろ
ランチ 970円（税込）
ディナー 1,630円（税込）

「常陸秋そば」の豊潤な香りとほんのり甘さのある風味豊かな味わいを、常陸太田市にあるそばの名店「慈久庵」のそばつゆでお楽しみください。

【IBARAKI sense 店舗のご案内】 <https://ibaraki-sense.com/>

<店舗住所>東京都中央区銀座1-2-1 紺屋ビル1階
<TEL> 03-5524-0818

<営業時間> ショップ・カフェ 10:30~20:00
ダイニング ランチ 11:00~15:00
ディナー 17:00~21:00

<アクセス>

- ・JR 有楽町駅（京橋口）より徒歩約3分
- ・有楽町線 銀座一丁目駅（3番出口）から徒歩約1分
- ・丸の内線 銀座駅（C6番出口）から徒歩約6分

