

a la carte.

あらかると

2019.11

394

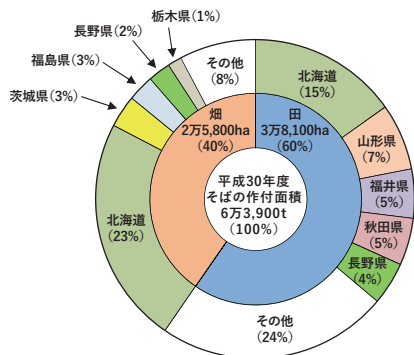


福島県は日本でも有数のそば処であることを
ご存知ですか？

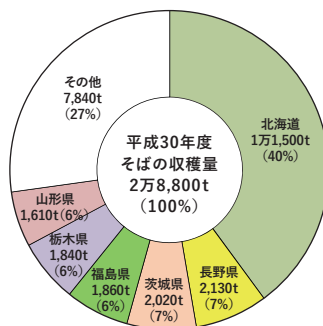
福島県は日本でも有数のそば処であることをご存知ですか？ 魅力あふれる福島県の「そば」に注目です！

福島県は全国上位のそばの作付面積・収穫量を誇ります。福島県の広大な県土と、変化に富んだ地形と気候が数多くの品種を育み、個性的なそば文化を生み出しています。平安時代のものと見られるそばの実が猪苗代町の遺跡から出土するなど、福島県では古くからそばを活用していました。かつての会津藩主 保科正之が信州から伝えたと言われる「高遠そば」や、日常食として発達した「はっとう」「やきもち」「でんがく」といった郷土色豊かな伝統料理が多くあります。そばは米の代用食として、そして特別なハレの日のご馳走として福島県の食文化と深くかかわってきました。

そば(乾燥子実)の都道府県別・
田畑別作付面積割合



そば(乾燥子実)の都道府県別
収穫量及び割合



※割合については、表示単位未満を四捨五入しているため、合計値と内訳の計が一致しない場合がある。

資料：『平成30年度そば(乾燥子実)の作付面積及び収穫量』(平成31年2月) (農林水産省統計部)
(http://www.maff.go.jp/j/tokei/kouhyou/sakumotu/sakkyou_kome/index.html#y18)

福島県会津地域は古くよりそばの産地でした。昭和の終わり頃から、地元で愛されるそばを切り札にした地域活性化の機運が高まり、平成3年には行政・JA・加工業者・そば屋等13市町村63会員が集い、そばの振興やPRに共同して取り組む「会津そばトピア」というそば振興団体が立ち上がりました。現在では会津地域に限らず福島県の多くの市町村で「そば祭り」が開催され、県内外の多くのそば好きを魅了しています。

また、福島県では昔ながらにその地で栽培されてきた品種とあわせて、現在福島県オリジナルブランドのそば品種「会津のかおり」の栽培が進められており、新たな福島の味として注目されています。

福島県HP「福島県の大豆・麦・そば」(<https://www.pref.fukushima.lg.jp/sec/36035b/hatasaku-daizu-mugi-soba.html>)

予定される主な 新そばまつり

11月	2・3・4日	第25回 新地町鹿狼新蕎麦祭り	鹿狼の湯(新地町)
	3日	第6回 おぐにの郷 新そば祭り	おぐにの郷(喜多方市)
	2・3日	第23回 猪苗代新そば祭り	猪苗代町総合体育館(猪苗代町)
	4日	岩月新そばまつり	岩月交遊館(喜多方市)
	9・10日	ばんげ いにしえ街道新そばまつり	会津坂下町農村環境改善センター(会津坂下町)
	10日	第13回 大塩高原新そばまつり	北塩原村生涯学習センター(北塩原村)
	16・17日	旗宿そば生産組合新そば祭り	白河市関の森公園(白河市)
	17日	第14回 ときわ新そばまつり	田村市常葉公民館(田村市)
	23日	第20回 塩川新そば祭り	塩川蔵史館(喜多方市)
12月	1日	いわき陸前新そば祭り	いわき新舞子ハイツ(いわき市)
2月	1・2日	第20回 蔵のまち喜多方冬まつりそばフェスタ	喜多方プラザ文化センター(喜多方市)
3月	8日	第11回 大塩高原寒晒しそばまつり	北塩原村生涯学習センター(北塩原村)
	中旬	第23回 会津山都寒晒しそば祭り	山都体育館(喜多方市)

うつくしま蕎麦王国広報事務局「うつくしま新そばまつり2019」(<http://shintsurumen.com/shinsoba.html>)

【高遠そば】

辛み大根の搾り汁をベースに、焼き味噌をいれたり、しょう油やかつお節を加えて食べられる。信州高遠に由来したそばで、保科正之が高遠そばの文化を会津地方に伝えたと言われる。福島県の大内宿などでは、ねぎを箸代わりに用いて食べる通称「ねぎそば」も有名。



福島県の各地で新そばを味わうことができます。近所のそば屋で新そばを食すもよし、普段訪れない地域へ足を運んでその地の新そばを食すもよし…美味しい旬の味覚で、食欲の秋を満喫させてはいかがでしょうか？

