



初夏に新ソバを食べよう！



ソバは、特有の香りとのどごしが良く、特にとれたてのソバを「新ソバ」と呼びます。新ソバは風味が最高で、日本では人気の食品です。しかし、国内で消費するソバ粉（年間）13万〜15万トンのうち、ほとんどが中国やカナダから輸入されており、国産ソバ粉の生産量は3万トン程度しかありません。今回は、初夏に新ソバが楽しめる新しい品種のお話です。

◆ソバの作付け時期

春に種をまき、夏に実るものを夏ソバ、夏に種をまき、秋に実るものを秋ソバと呼んでいます。九州では、秋ソバが栽培されていますが、収穫時に秋の長雨や台風で被害を受けることが問題となっています。

このような中、九州の温暖な気候を生かして、早春に種をまいて初夏に実るソバの開発が進めら



れてきました。

◆夏に新ソバが取れる「春のいぶき」

これまで初夏に実る九州に合う品種はありませんでした。

一方、東日本には初夏でも実る品種がありますが、熟した実が雨でぬれてしまうと収穫前に芽が出てしまいます（穂



発芽)。芽が出るときに実の中にある栄養が使われてしまうので、品質が悪くなりやすく、雨の多い九州には適しません。そこで、改良を重ねた結果、早く実がつき収量も多く、しかも穂発芽しにくい新品種「春のいぶき」が作られました。

これまでは、ソバの消費が増える夏には、前年に収穫されたものが使われていましたが、「春のいぶき」は6月から収穫できるので、取れたてのおいしいソバを、夏に食べるのができます。

また、「春のいぶき」は初夏に実がつくため、収穫したあとに野菜や水稲を作る事ができ、1年に複数回の農地を使うことができるので、農地の有効活用にもつながります。あなたも、初夏に新ソバを味わってみませんか。