

ソバ

(生産振興課、食料産業振興課)

1 「福井のソバ」とは

福井県は、風味の高いソバが多いといわれる北緯36度線から38度線の地帯に位置し、全国的に良質なソバの産地として高い評価を受けています。

中山間地で長く栽培されてきた在来種と、石臼挽き製粉のそば粉が特長で、このそば粉を使った「越前おろしそば」は、江戸時代から伝わる福井を代表する食文化となっています。



また、そば打ち文化が生活に根付いており、全国にある「そば道場」は福井が発祥と言われ、平成8年からは毎年、「全日本素人そばうち名人大会」を開催し、福井のソバを全国に発信しています。

(1) 概要

① 県内の主な生産地

- ・大野市や勝山市、坂井市を主産地とし、南越前町の今庄地区や福井市美山地区などの中山間地では、特産作物として作付されています。

② 生産量と主な出荷先

- ・作付面積は3,850ha(全国4位)で、年間約1,120tが生産されています。
- ・県内で消費されるほか、主に関東に出荷されています。(平成25年産)

(2) 現在の取組み

① 生産拡大

- ・平坦地での2年3作体系の麦跡の作物として、作付面積の拡大を進めています。

② 販路拡大

「越前おろしそば」の食文化を発信するため、「全日本素人そば打ち名人大会」の開催と「おいしい福井県産そば粉使用店」の認証による販路の拡大に努めています。

(3) 新たな展開

① 安定生産

排水対策を徹底し、さらなる収量の向上を図ります。

② 生産拡大

7月に収穫する「夏ソバ」の生産拡大を進めていきます。