

玄そば最高峰

常陸秋そば



生産者の声



JA北つくば関城そば部会 小波 暁さん一家

常陸秋そばの特徴は、なんとと言っても風味のよさ。香りがよく、実が大粒なことが評判です。私たちは約20年前から、関城の藤ヶ谷地区でこの常陸秋そばを生産しています。今年も種まきの時期に台風が重なり苦労しましたが、その後の生育は順調です。11月に収穫を迎え、美味しいそばを届けますので、ぜひ召し上がってみてください。

県で生まれた、香りや味わいに優れるブランド品種「常陸秋そば」。全国のそば職人から高い評価を得ており、今や玄そばの最高峰と言われています。市はそば作りが盛んで、常陸秋そばの一大生産地として知られています。これから旬を迎えるこの季節に、ぜひ一度味わってみてはいかがでしょうか。

【問】水田農業振興課(本庁3階) ☎23-1800

▼常陸秋そばが食べられるお店を「るるぶ特別編集筑西」で紹介しています。



常陸秋そばを楽しもう

料理

地域おこし協力隊が考案!

常陸秋そば粉を使ったガレット巻き



【材料】

常陸秋そば粉 150g、水 250ml、卵 1個、あら塩ひとつまみ

オススメトッピング

バナナ & ごまあん、ドライカレー、秋の味覚巻き(味噌を塗った生地)、炒めた野菜やきのこをのせる)

【生地の作り方】

- ①全ての材料を混ぜ合わせ、冷蔵庫で一晩寝かせる。
- ②中火で熱したフライパンに油をうすくひき、①をおたま1杯分広げる。薄く焼き色がつく程度に両面を焼く。
- ③好みのトッピングをしてクルクルと巻く。

他にもいろんな料理を考案しています。詳しくは、ホームページをご覧ください。



なるしま 鳴嶋 隊員

体験

家庭で手打ちそばを楽しめる
初心者のそば打ち講座

- 日 時 12月1日・8日・15日(日)
9:00～11:00 (全3回)
- 場 所 関城コミュニティセンター
- 対 象 市内在住・在勤の人
- 定 員 5人 (応募多数の場合抽選)
- 講 師 和田 次男氏
- 参加費 3,000円程度(粉代)
- 申込方法 11月12日(火)までに
来館又は電話で
- 【申】【問】 ペアーノ (月曜休)
☎37-7803