

常陸太田市の特産品を調べてみた!

常陸秋そばが食べられる



常陸秋そばとは?

①特ちょう

全国のそば職人からも支持をえている人気のそばのひとつ。実が大きく粒ぞろい。色は黒く、見た目も美しい。口に入れた時の旨と鼻に広がる香りが特に優れている。

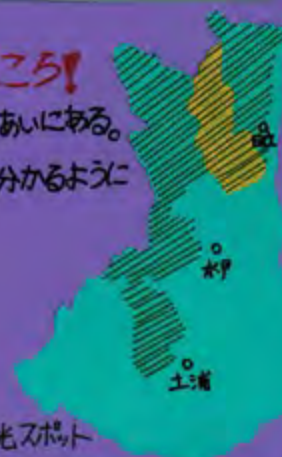
②たんばまで

昔から茨城県産のそばの質は高かったが、県内各地で品質にはばらばらがあった。茨城県ならではブランド品種を作るため改良されたものが常陸秋そば。常陸太田市金砂町地区赤土町の庄屋を祖先として3年あひひいて作られた。今では県内でさいばりまほすいで常陸秋そばが占めるほど。より良い品質を守るためにさいばりまほすい法や種子の検査にはまひしい。まじゅんがうけられている。

お店マップ

常陸太田市はこういうところ!

常陸太田市は茨城県の北西部の山あいにある。面積371.99km²で右他の地域から分かるようにほとんどが山地になっている。



平成16年(2004年)12月1日に水府地区、金砂町地区、常陸太田地区が合併して常陸太田市になった。

令和2年9月現在の人口は約4万8千人。

他に特産品の一部をしょうかいます!!

常陸産物(ふせり)

常陸太田オリジナルブランド。高い山麓に少ないのせん味が特徴。種味さわやかでおいしい。しあわせの餅、野子、おふろ、世界初! 輸入のワッフル、金砂町産品がゆずりお餅をまぜたおいしい味のまじゅんお餅におどろき! 一度食べてみてね。

常陸秋そばができるまで

7月 8月 9月 10月 11月

【畑まき】 【種まき】 【開花】 【刈り入れ】 【しゅうか】 【しゅうかのりから約1週間後】 【刈り入れ】 【刈り入れ後約30日後】 【せい粉】



この写真は8月下旬にさつえいしたものです。

この写真は9月下旬にさつえいしたものです。遠くまで広がるそば畑は白い色できれいです。

常陸秋そばの発しょう地「赤土田」はココ!

常陸太田市の市がしは地からは車で30~40分かかる。赤土町で作られているそばは食べるためもあるが、種子用として育てられているものが多い。

ざるそば以外にもあるおいしいそばの食べ方をしょうかい

そばの味を楽しむのはざるそばが一番だけれど寒い時にはつけけんちんそばがおいしいよ。つけけんちんそばのつけけんちんは、大根、人参、ねぎ、こんにゃく、のこ、いも、からなどの野菜が入っていて栄養がたっぷり。みそやしょうゆなどで味つけをした温かいつけけんちんそばを食べて食べておくと、体が温まるよ。

赤土町のオススメのお店は16店のそば。そばの香りが良く味にはほどよい旨味があるおいしい。お店に来るまでの道は、山のふもと、道路そばに広がるそば畑が見えて景色も楽しめるよ。

8店舗

- そば処 やまいち
- 水府物産センター
- 焼そば 焼そば 焼そば
- 手打のそば
- 電気のそば
- そば処 かい
- ふじのり
- 宝来館

6店舗

- 湯けむりの郷
- 西金砂そばの郷
- 登喜和家
- さかい
- 手打そば 処 金砂
- 手打そば 処 しま
- 物産センター 工房

7店舗

- 16 西金砂そばの郷
- 17 登喜和家
- 31 そば園
- 35 そば処 いい友



西金砂そばの郷 野菜天ざるセット



登喜和家 つけけんちん(太めん)



そば園 佐竹 天ざるセット



そば処 いい友 天ざるセット

どうして常陸太田市の特産品になったの?

昔はタバコが特産品だった。連作しよ害をなくすために米の代用食としてそばを作るようになった。常陸太田市の北部にある赤土田は地名の通り赤い土じょうが特ちょう。北部の山あいは昼と夜の気温に差があり、きりの立ちこめる地形が味の良いおいしいそばを育てるのにできている。

どうして調べようと思ったか

私が住んでいる常陸太田市の特産品は常陸秋そばで私も好きでよく食べに行っていた。常陸太田にはそばを食べられるお店がどのくらいあるのかを知りたくて調べようと思った。

調べるまで

①常陸太田市には4つの地区が、どの地区に多くあるのか。

②どういう場所が多いのか。

分かんない

①常陸太田地区に多かった。②車通りが多い国道や県道そばに多かった。③同じ常陸秋そばを使っているお店ごとにめん太さやそばの味にちがいがあった。お店ごとにおいしいそばを出すところを調べているのだと思った。