

「地域で循環する『至高のそば』 大分県豊後高田市」

旬を迎えたそば産地～春の“新そば”解禁！～



西日本有数のそば産地となった、大分県豊後高田市（ぶんごたかだし）で、さわやかな風味と香り、味わいが楽しめる春の“新そば”が、**6月15日（土）※**に解禁します。

※天候等の理由により、解禁日が遅れることがあります。

収穫されたばかりの“新そば”は、みずみずしい緑かかった色、特有の香りと風味を感じます。豊後高田そばの特徴は、年2回（春・秋）の新そばが味わえること。春そばは、さわやかな味わいで、秋そばは、奥深い味わいが特徴とされています。

もともと、そばの産地ではなかった豊後高田市。平成14年に新たな特産として、始まった「そば」産地化への挑戦。手探りで始まった取り組みは、多くの困難を乗り越え、今では西日本有数の「そば産地・豊後高田市」が生まれました。

そんな「豊後高田そば」の大きな特徴は、春と秋の年2回の収穫。「一年に2度、新そばが味わえるそば処」であること。暑さも厳しくなる中、この時期に旬を迎える「春そば」。

その「春そば」を“挽きたて”“打ちたて”“茹でたて”の3たてで提供する「豊後高田そば認定店」12店舗で味わうことができます。



◆生産から加工まで、品質にこだわった徹底管理

新そばの解禁3週間ほど前、市内各所でそばの花の真っ白なじゅうたんが楽しめます。

播種から約70日で収穫。収穫・乾燥された実は、加工までを一手にてがける「豊後高田そば株式会社」に集められます。その後、1粒1粒の大きさにあわせて8選別され、昔から伝わる石臼製法で、そば粉となります。少量ずつ投入される実は、回転する石臼にゆっくりと挽かれることで、香り、風味を保ったまま新鮮な「そば粉」へととなります。

徹底した管理のもと、受注にあわせ挽きたての新鮮な「そば粉」が、市内の各店舗へ提供されます。



そばの花



石うすでゆっくりと挽かれるそば粉

◆職人の技で至高の「豊後高田そば」に

挽きたての「そば粉」が職人の手により、「そば」へと生まれ変わります。

気温や湿度に敏感なそば粉。その日の天気や室温にあわせて、「手触り」だけを頼りに、水を調整します。

水回し、練り上げ、地（じ）のし、丸だし、四つ出し、本延（ほんの）し…

一つ一つの工程が、すばやく、正確に進められます。

限られたスペースで、職人は「延（の）し棒」と「巻き棒」を巧みに使い、そば生地を寸分のくるいもなく、均一した厚みに広げます。

打ち粉をふって・・・たたむ・・・。

無駄のない卓越した手さばきで、仕上げの包丁が入ります。

一定のリズムで、正確に切りそろえられ、木船（きぶね）に並べられたそば。

その技は、見るものを惹きつけ、なんとも美しい輝きを放ちます。





長年の作り手たちの奮闘で生まれた「豊後高田そば」。この小さなまちの中だけで、生産、収穫、加工、そして食すまで、すべてが「このまち」で循環しています。

訪れる人に安心して美味しいそばを楽しんでいただくために、認定店制度を創設。認定されるには①豊後高田産のそば粉を使用②そばの三たて（挽きたて、打ちたて、茹でたて）を基本。③手打ち職人は、一定水準以上の技術を有する。ことが条件。

認定は「豊後高田市観光まちづくり㈱」と「豊後高田そば㈱」の2社で厳正に審査されます。

現在、市内には「手打ちそば認定店」が12店舗あり、挽きたて、打ちたて、茹でたての「三たて」にこだわり、渾身の一杯を提供しています。



— 豊後高田 手打ちそば認定店(全12店舗) —

01. そば処 響

05. 高田そば 翔

09. めん処 かがわ

02. 十割蕎麦 ちっ

06. 旅庵 路臺

10. 真玉温泉
山翠荘

03. はんどめいど

07. 鬼会の里

11. SOBA CAFE ゆうひ

04. 手打ちそば ふしぎ庵

08. 里の駅

12. そば打ち処 庵

こっどん村

西日本有数のそば産地で、至高の「豊後高田そば」を心ゆくまでご堪能ください。



春の新そば解禁
令和元年6月15日

昭和の町 | 検索

天候等の理由により、解禁日が遅れることがあります
詳しくはHP等でご確認ください。

■市内12店舗（市観光協会）

<https://www.showanomachi.com/special/gourmet.html>

■夏にさわやか！豊後高田「春そば」今年もまもなく解禁

<https://www.showanomachi.com/topics/detail/234>

■豊後高田そば道場

<http://www.bungotakada-soba.com/soba-dojou/>

■豊後高田そば導入の経緯

<http://www.tokusanshubyo.or.jp/jouhoushi10/j10-24.pdf>

■旅して応援「ふるさと納税」？ANA 往復＋宿泊＋マイル

<https://www.showanomachi.com/topics/detail/268>

■ふるさとチョイス | 大分県豊後高田市ブログ

※ふるさと納税 No.1 サイト「ふるさとチョイス」へリンクします

<https://www.furusato-tax.jp/city/blog/article/17>