

いぶき 伊吹そば



生産地：滋賀県米原市

登録団体：伊吹そば生産組合

農林水産大臣登録第85号



特性

伊吹山中腹で栽培されてきた在来種で主に直径 4.5mm 以下の小粒なそば。甘皮（種皮）の部分が多く、それに由来する緑の色調や香りが強く出る。また、うま味と甘みは他の優良品種と比べても遜色がなく、製粉業者やそば店から高く評価されている。

地域との結び付き

元来の生産地のある姉川上流域は、斜面地で水はけが良く、周囲を山に囲まれ他品種との交雑が生じにくい環境であり、また、米原市は、水はけの良い扇状地上や黒ボク土の圃場を擁し、そば栽培に適する。姉川上流域を通常の採種場とすることにより、在来種を保全しつつ安定した生産を確保する体制を確立し、それより下流の米原市内へと生産域を拡大した。