

さんべ 三瓶そば



生産地：島根県大田市三瓶町及び山口町

登録団体：三瓶そば振興協議会

農林水産大臣登録第91号



特性

三瓶山麓の大田市三瓶町及び山口町で古くから栽培されている在来種のそば。本州で栽培される主要なそばの品種と比べると、小粒で引き締まっており、苦味の強さに起因した、深味のある濃い味が特徴である。三瓶の在来種としての希少性と、粘りのよさ、味といった品質が、全国各地のそば粉を扱う製粉会社や他府県のこだわりの蕎麦屋から高く評価されている。

地域との結び付き

生産地である大田市三瓶町及び山口町は、三瓶山（標高1,126m）の麓にあたる標高約500mに位置する地域である。活火山である三瓶山より降り積もった火山灰質の黒ボクの土壌と、日中と夜間の寒暖差が大きい高原気候という自然条件がそばの生産に適しており、江戸時代からそばが栽培されている。