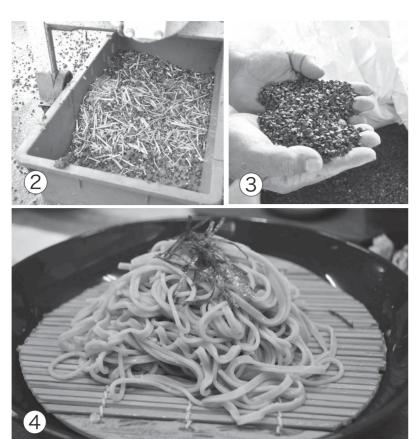
特集 島の蕎麦



から



①蕎麦植えの準備をしている豪人さん。②分別機にかけた蕎麦からは、こんなにた くさんの不要部分が出てくる。③分別機にかけた後、更に手作業で細かい石など を取り除き、綺麗な蕎麦ができあがる。④宮古島産そば 100% で作った十割蕎麦。 濃い色合いが特徴。宮古島産蕎麦は水分量が多いため、ねばりがあって、つなぎを 使わなくても切れにくい。啜ると蕎麦の良い香りが鼻から抜けて広がる。

『日本一早い』新蕎麦を試食 (令和元年5月29日)



場に出回る新蕎麦としては"日本 早い蕎麦"をうたい文句に、宮古 島産蕎麦の PR 試食会が上野新里のファー マーズキッチン「あらだてぃ」で行われま した。国内の蕎麦需要期(7~8月)に先 駆けて新蕎麦を供給できる強みをPRし、 参加者全員が「味よし、こしよし、ねばり よし」と品質を高く評価しました。

います。 栽培のた 日照時間が長いことなど、 るための昆虫が豊富なことや、た、宮古島は蕎麦の花が受粉す 適期管理が可能となります。 自動的に成長がストップしま そのため肥料抜けが良く、蕎麦 す。このため、より低コストで がある一定のところまでくると 球石灰岩という水分を下 ところが宮古島の土壌 ればなり 地質から成っています。 ・へ通し

から大ヒットとなりましれた宮古島産蕎麦は、味ンスストアの商品として 大手コンビニエ て採用さ

 \mathcal{O}

日も近いかもしれません。宮古島の新しい名物と呼ばれる宮古島産蕎麦の味が広まれば、このまま収穫量が増え続け、

の

質で、日本一早い新蕎麦の流い。味は北海道産に劣らないも約60日(内地は約80日)と平均を上回っていて、収穫期 高麦の流通 別らない品 以穫期間

頻繁に畑をチェ

に畑をチェックし蕎麦を栽培する



宮古島産蕎麦 品質評価結果			
	H29 北海道産	H30 宮古島産	
水分 (%)	15.2	15.6	
蛋白 (%)	10.0	11.8	
白度	66.6	68.0	
色調:a 値	-1.26	-1.96	
(能太制松批子內社の松本紅田上)			

(熊本製粉株式会社の検査結果より)

品質評価結果から見た 宮古島産蕎麦の特徴

- 色調のα値が低く、 緑みが強い
- 粘りと甘みがあり、 上品な蕎麦の味わい
- 初夏に収穫ができる ため、盛夏に獲れた ての美味しい蕎麦を 味わうことができる 焦本製粉株式会社の、 ラボでの試食評価より)

宮古島の蕎麦収穫量 (単位:t)		
H27	9.4	
H28	18.9	
H29	22.0	
H30	26.0	
RI (現在)	25.7	

宮古島の蕎麦収穫量 (単位:t)		
H27	9.4	
H28	18.9	
H29	22.0	
H30	26.0	
RI (現在)	25.7	

宮古島 栽 の 12 最 適

に話してもらいました。言います。その理由を次のよう ぎ』の状態となり 適期を逃してしまうと『育ちす 蕎麦栽培に非常に適していると 新里さんに聞くと、 適期刈取が重要で、 大幅に味が 宮古島は

ります。

5 広報 みやこじ 素 12 月号

きます。

と蕎麦の実が成り、収穫。そこから更に一ヶ月ほ、1ヶ月半ほどで花が咲えから約2週間ほどで芽

が出て

します。

新里され

宮古島に製粉機械が新里さん親子が収穫-

熊本県の

不の製粉会 したそば

ど経つと蕎麦の実が成り、

社へ一旦輸送されます。

そこで製粉加工した後に、

宮古島へ

落ちてしまいます。

この適期の

お店や食卓に並