

令和2年(2020年)11月16日(月曜日)

「三島そば」実を収穫

ブランド化向け 出来上々

NPO法人グラウンドワーク(GW)三島は14日、地元のブランド化を目指して三島市川原ヶ谷の畑で栽培している「三島そば」の収穫作業を行った。

かつて宿場町として栄えた三島のソバ文化を盛り上げようと、17年前からソバづくりに取り組んでいる。耕作放棄地を利用した広さ約800平方メートルの畑には鈴なりに育ったソバの実が広がり、市民ボランティアら約30人が

鎌で丁寧に刈り取った。収穫した実を乾燥させて脱穀した後、唐箕(とうみ)で風を当てて選別し、表面を磨いて製粉する。

GW三島によると、三島そばは豊かな香りとほんのりした甘みなどが特徴。今秋は台風などもなく、量、質ともに上々の出来という。収穫量は計80〜90キを見込み、12月中旬にはソバ打ち体験のイベントを行う予定。



ソバの実を収穫する参加者＝三島市川原ヶ谷