

早刈りソバ なぜ美味

通常より二週間ほど早刈りしたソバは「風味、食味がいい」とされる。その理由を明らかにしようと県農業試験場と県食品加工研究所は、県産ソバの収穫時期と風味との関係性を調べている。これまでに、早刈りソバにポリフェノールなどが多く含まれ、抗酸化機能が高いことが分かった。しかし風味、食味が向上する理由はまだ謎のまま。県農試などは「関係性が分かれれば、県産ソバのイメージアップ、ブランド力強化につながる」としている。

多いポリフェノール 高い抗酸化機能

県産ソバは十一月下旬、黒く熟した状態（黒化率90%以上）で収穫する。昨年（同九月）の三種類をソバ粉にして分析。黒化率48%は97%と比べ、コレステロールの抑制作用があるとされるポリフェノールが一・二倍、血管増強や血圧降下作用を持つルチンは二倍含まれていた。

さらに農家や製粉業者ら二十人による食味試験（五段階評価）の結果、早刈りの方が色や味、総合的な評価が高かった。同研究所の天谷美都希技師は「早刈りの方が明らかにコシも強い」と話し、

県農試、食品加工研



半分緑色の実が交じった黒化率48%の早刈りソバ

解明向け3ヵ年調査

今秋収穫したソバで再調査する。

同調査とあわせ、市場価値の高い早刈りソバの普及を目指しコンバインの改良も進めている。「早刈りソバには葉がついていて水分も多く、コンバインが目詰まりを起こし故障しやすくなる」（同農試の北倉芳忠作物研究グループ主任研究員）ため、メーカーと連携して十月二十一日、丸岡町四ツ柳の畑で収穫実験を実施、選別精度などの性能を確かめた。今後、データの検証に入る。

同農試などは、早刈りソバが普及すれば農家の収入増、収穫時期分散によるコンバインの有効活用、積雪被害の回避なども見込めると期待を寄せている。



普及へコンバイン改良も

目詰まりを起こしていないか、改良したコンバイン内部をチェックする関係者＝丸岡町四ツ柳