



在来種

# 「伊吹そば」が国の地理的表示に登録！

問 市商工観光課(伊吹庁舎) ☎ 58-2227 58-1197

## 「伊吹そば」の復活

市の特産品「伊吹そば」が、地域ブランドを保護する農林水産省の「地理的表示(GI)保護制度」に登録されました。県内の産品では、平成29年に近江牛が登録されて以来、2品目となります。

GI登録を受けることで、品質や社会的評価が確立した産品として、他の産品との差別化を図られ、付加価値を高めることができます。



▲伊吹そばの実は、主に直径が4.5ミリメートル以下と小粒です。



▲GI登録を受けた産品にのみ表示できるマークです。

転機となったのは平成7年に始まった滋賀県の取り組みです。貴重なそばを復活させようと、県農業改良普及センターが、地域の生産者と協力して種子増殖に取り組み始めました。

伊吹山の麓は、江戸時代の文献に「伊吹蕎麦。天下にかくれなければ。」と書かれるほど上質なそばの産地として古くから知られていました。かつての栽培中心地であった旧太平寺村では、明治期には298カ所のそば畑があったと記録が残っていて、盛んにそば栽培が行われていたようです。しかし、昭和中期の住民の集団移住以降は、細々と栽培が続けられるのみでした。

伊吹山の麓は、江戸時代の文献に「伊吹蕎麦。天下にかくれなければ。」と書かれるほど上質なそばの産地として古くから知られていました。かつての栽培中心地であった旧太平寺村では、明治期には298カ所のそば畑があったと記録が残っていて、盛んにそば栽培が行われていたようです。しかし、昭和中期の住民の集団移住以降は、細々と栽培が続けられるのみでした。

現在、伊吹山の麓で地域の生産者や生産者団体が中心となり、約50ヘクタールが栽培され、毎年24トン程度がそば店や製粉会社に出荷されています。



## 地域ブランドとして活用

伊吹山麓で古くから栽培されてきた在来種の「伊吹そば」の伝統と特性が地理的表示として結実しました。市では今後、地域のそば店や生産者と連携しながら、在来種「伊吹そば」を地域ブランドとして確立し、地域の活性化につながるよう、取り組みを進めていきます。

## Check!

伊吹山テレビ2月7日号でも伊吹そばを紹介します！

伊吹そばをもっと知りたい人へ！  
特設ウェブサイト▶



## 生産者の「こだわり」が、「伊吹そば」を選ぶ理由です



そば店「そば八」(長浜市)  
店主 田嶋 広志さん

初めて「伊吹そば」に出会ったとき、その香りに驚きました。

当店では20年ほど伊吹そばを使い続けていますが、その理由は生産者さんの「こだわり」があるからこそです。

「こだわり」を持って作られたものですから、品質は間違いないと、安心して使わせていただいています。

## 「伊吹そば」で地域ににぎわいを



伊吹そば生産組合  
伊富貴 忠司さん(写真右)  
伊富貴 良市さん(左)

GI登録を受けたこれからがスタートだと思っています。地域にたくさんの方が訪れ、にぎわいが生まれるきっかけになってほしいですね。

市内で「伊吹そば」を食べられるそば店の開業予定もありますし、多くの人に「伊吹そば」を知ってもらえるよう、取り組みを続けていきます。





## 在来種の伊吹そばMAP

住 住所 ☎ 電話番号 営 営業日 食 店内で食べられるもの 買 買えるもの



在来種の伊吹そばを食べられます！



### ① 麻心 magokoro

住 甲津原1753  
 ☎ 59-0225  
 営 土・日・祝日 10時～16時  
 ※平日は5人以上の予約で営業  
 食 そば(限定20食)、  
 そばの実雑炊、そばプリン



### ② 久次郎

住 大久保1032  
 ☎ 58-0906  
 営 土・日・祝日 11時～14時  
 ※平日は8人以上の予約で営業  
 食 そば 買 半生麺



### ③ 蕎麦の里伊吹 (令和2年4月オープン予定)

住 伊吹1760  
 ☎ 56-2464(ブレスファーム伊吹)  
 営 11時30分～15時(木曜定休)  
 食 そば 買 乾麺

▲完成イメージ図



自宅用にも、お土産にどうぞ。麺もスイーツもあります。



### ④ 道の駅 伊吹の里 旬彩の森

住 伊吹1732-1 ☎ 58-0390  
 営 産直市場 9時15分～17時  
 (1月～3月は木曜定休、  
 4月～12月は無休)  
 買 乾麺、半生麺、そばプリン、  
 むき実、そば粉



### ⑤ 醒井水の宿駅

住 醒井688-10 ☎ 54-8222  
 営 10時～17時  
 (3月17日まで火曜定休)  
 買 乾麺、半生麺、むき実、そば粉