

# 食欲の秋! 常陸秋そばの季節が やってきました!

今年も常陸秋そばの季節がやってきました。薫り高い秋そばは、この時期だけの贅沢な一品。そして、そばに欠かせないのが、県北地域でよく食べられている「けんちん」です。

けんちんは、大根、ごぼう、ニンジン、ネギ、こんにゃく、シメジ、芋がらなど、秋の農産物が多く使われ、そば汁やつけ汁として多くの方々に親しまれています!

食欲の秋! 体が温まるけんちんそばを紹介します!



## 常陸秋そばとは?

本県が誇るブランド品種。そばの香り、風味、甘味が優れ、そば好きな人や職人からも愛されています。粒の揃いがよく、味がしまり、デンプンやたんぱく質を多く含んだ良質なものです。

秋そばが採れるのは、11月中旬～下旬まで。市内道の駅や直売所などで、例年11月下旬頃から製麺やそば粉を購入できます。

## ちょっと寄り道!

市内の道の駅などでも秋の味覚を味わえます!

【レストランリーダー  
長岡さん】  
地元の野菜がたくさん入った食べごたえのある醤油ベースのつけけんちんそばです!  
(令和4年3月まで提供予定)



### 道の駅 かわプラザ



### 道の駅みわ 北斗星



【料理長 湖口さん】  
地元野菜はもちろん、椎茸などきのこの風味が高い北斗星ならではのけんちんそばをご賞味ください!  
(令和4年3月まで提供予定)



### 物産センター かざぐるま

【スタッフ 長山さん・大竹さん】  
地元の味噌も使用した味噌ベースの田舎のけんちんそば。地元野菜と豆腐をよく炒め、うまみたっぷりです!  
(令和4年2月まで  
1日25食限定で提供予定)



市内には、常陸秋そばを味わえるそば処がたくさんあります。詳しくは、市観光協会ホームページに「そば処マップ」を掲載していますので、ぜひご覧ください! 右記のQRコードからダウンロードできます!

そば処マップはこちら



表紙