

# 夕チアカネを食べる



## 味処こまゆみ

石臼挽きのそば粉を使用した手打ちそばと季節の地物野菜を使った天ぷらの天ざるそばが人気です。

☎通年 11:00~14:30  
 ☎年中無休(年末年始は休業)  
 ☎青木村大字村松29-2  
 ☎0268-49-0330  
<http://www.vill.aoki.nagano.jp/roadstation/komayumi.html>



## そば処 ますだ屋

食材すべてを村内産にこだわったおふくろの味です。そばの実を低温保存してその時々で挽いています。冬の冬至そばも人気です。

☎通年 昼11:00~14:00夜の営業は予約のみ 火曜日・第3水曜日  
 ☎青木村大字田沢321  
 ☎0268-49-2477



## 義民そば

自家製の醤油を使った、そば本来の味を大切にした薄味そばつゆが特徴。味噌で食べるそばがきも美味。

☎通年 昼11:00~14:00 夜17:00~19:00 月曜日  
 ☎青木村大字夫神271  
 ☎0268-49-2145

※18:00以降にお越しの方は、事前に電話連絡をお願いします。  
 おそばには、そば羊羹や季節のものなど、嬉しい一品が付きまます。



## 蕎麦屋やまさん

工場の1/3をリノベーションして蕎麦屋さんを始めました。お子様連れ、ライダーさん、大歓迎のお店です。各種カード・電子マネーご利用頂けます。

☎通年 昼11:30~14:00夜の営業は予約のみ(当日可) 不定休 青木村大字奈良本761-8  
 ☎0268-71-5357  
<https://r.goope.jp/aoki-yamasan/>



## 木子里きこり 予約制

古民家の囲炉裏でお客様のご予算やご希望に合わせて、季節のおまかせ料理をお出ししています。十割手打ちそばとそば湯にもこだわっています。

☎通年 予約制の為、まずはお電話を  
 ☎不定休 青木村大字夫神63-9  
 ☎0268-49-0908  
<http://www.kikori.ne.jp>

※できれば3日前頃までにご予約をいただくと確実です。



### アクセス



### 車で

東京	関越自動車道 上信越自動車道	上田菅平IC	国道18号 143号	青木村
	約1時間30分		30分 (約20km)	
名古屋	中央自動車道 長野自動車道	麻績IC	修那峠峠	青木村
	約3時間30分		峠道12号 30分(約20km)	

### 電車で

東京	北陸新幹線	上田駅	千曲バス 青木行き	青木村
	約1時間30分		(約30分)	
名古屋	中央本線・しなの鉄道	上田駅		青木村
	約3時間30分			

## 夕チアカネプロジェクト推進協議会

【お問い合わせ】

青木村役場 TEL 0268-49-0111  
 〒386-1601 長野県小県郡青木村大字田沢111

夕チアカネ 青木村 検索

2019.06.10000

## 青木村特産そば

# 夕チアカネ



## 信州 青木村



タチアカネの白い花と赤い実

唯一、  
青木村が  
産地化しました

あっ!!  
青木村

青木村  
イメージキャラクター  
アオキノコちゃん



# タチアカネを楽しむ



道の駅あおき・ふるさと体験館  
タチアカネのそば粉でそば打ち体験が  
できます(要予約)。



道の駅あおき・農産物直売所  
地元の野菜や山の幸を取り揃えています。  
タチアカネの各種おみやげもこちらでお  
求めいただけます。

## タチアカネとは

長野県野菜花き試験場が育成  
長野県オリジナルのそば品種

タチアカネそばの実

## 品種登録

平成21年 農林水産省登録品種



## 特徴

生態型、収量は信濃1号と同等の中間秋型品種。耐倒伏性に優れる。また、ゆで麺色の評価と干粒重、容積重が信濃1号より高い。乳熟期の果皮色が赤くなる個体が多く、9月中旬～下旬頃の青木村のそば畑は、白い花と赤い実のコントラストが美しく青木の新しい風物詩として定着している。

## 食味

- ・甘みと風味の良さが好評
- ・十割そばでもつるつるして、子どもにも人気
- ・そばの成分にはポリフェノールの一種のルチンやリノール酸、ビタミンEなどが含まれ、昔から「そばは、高血圧に良い」と言われている

# タチアカネを買う

## 名前由来

茎が丈夫で倒れにくい特性からの「タチ」とそばの白い花が実になると茜色になる「アカネ」から

## 信州そば～む

小麦粉に対してタチアカネのそば粉が20%入っています。しっとりもっちり甘さ控えめ上品で素材な味わいのバームクーヘンです。

## そばの受粉方法

ミツバチなどの訪花昆虫による受粉。蜂蜜は黒褐色で独特の香りがあり貴重品。

## 日本で最初に産地化、青木村だけで栽培してきた理由

そばは、他花受粉性の作物。タチアカネと他品種が近在する場合、交雑して互いの特性が変化する可能性があることから、県は、隔離圃場で集団的に栽培する地域を限定。特に、種子は、隔離された青木村に限り生産している。

## 青木村のタチアカネブランド化への取り組み

- ・遊休農地の解消や中山間地域の転作作物としてH21に試験導入
- ・H29は50haで栽培
- ・石臼製粉機導入によりそば粉の風味がアップ
- ・6次産業化に向け、そばの花・実まつり、新そば祭、スタンプラリー、フォトコンテスト、そば打ち体験・道場、信州そば～む、本格そば焼酎「たち茜」の開発



## タチアカネの蜂蜜

黒褐色のそば蜂蜜は、カリウムや鉄分が豊富。生活習慣病やがん予防に役立つとされる活性酸素消去能力が高いといわれています。

## そば焼酎「たち茜」

タチアカネと青木村産米でできた100%青木村の焼酎。ほんのりとした甘みとタチアカネの香りで後味が良いと好評です。村内酒販店で求めいただけます。

そば湯割りも楽しめます。  
タチアカネのそば粉付(14g/袋)

