

## 令和4年度産（2022年）の早刈りそばと完熟そばについて

「早刈りそば」は年によって収量が変わりますが、多い年でも12月半ばまでしかありません。

その後は「完熟秋そば(新そば)」に代わります。

**「早刈りそば」→「完熟そば」に切り替わる目安は12月10日前後です。**

「早刈りそば」はその名の通り、通常の刈り取り時期よりも早く刈り取ったそばです。

その為、色と香りはいいのですがそばが熟す前に収穫致しますので、味は若いです。

早ければ早い程、早刈りの特徴は強く時間が経つにつれて熟していきますので、初入荷のそば粉と今月末のそば粉は同じ「早刈りそば」でも違いが出てきます。

「完熟そば」は畑で十分熟した原料ですので、新そば特有の青っぽい色や香りは薄くなりますが、甘みがあり味が濃くなります。

こういった違いを楽しめる時期ですので、両方を送って下さいと言う発注がございます。

そういう場合は、こちらで必要な分の「早刈りそば」を真空パックにして保存しておきます。

毎年そういった流れですので、「早刈りそば」を避けたい方は「完熟そば」までお待ち頂いております。

また、年越しそばを「早刈りそば」で打ちたいお客様についてはお早めにご購入頂いて、冷蔵庫で保存をお願いしております。

冷蔵庫に入れなくても賞味期限内は大丈夫ですが、入れていただいた方がより良い状態を保てます。

そして賞味期限も表示より長くなります。

今日現在のそばの状況ですが、「完熟そば」はまだ刈り取り中です。

今年は2度蒔き3度蒔きをしており、生育が遅れております。

また、この時期からは「霜」の被害にあいやすく、農家さんは通常の刈り取り時期よりも早めて刈り取りをする模様です。

そうなりますと、「完熟そば」が若干早刈り気味になり、12月は「完熟そば」の特徴が出にくくなる可能性がございます。

そばは追熟していきますので、「完熟そば」の甘味は徐々に増していきます。

今年は天候事情で例年とは変わっておりますが、「早刈りそば」はただ今大変好評を頂いております。