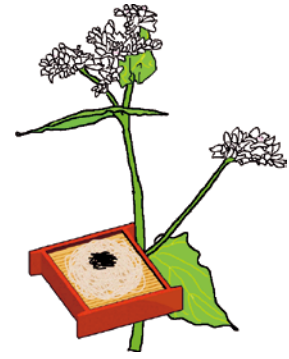


そば

1 どうやって作られているの？

そばは、甘^{あま}そばと苦^{にが}そばの2種類^{しゅるい}があり、いつも皆^{みな}さんが食^{あま}べているのは甘^{あま}そばです。日本で作^{あま}られている甘^{あま}そばには、夏^{あま}そばと秋^{あき}そばがあり、北海道^{さいばい}で栽培^{あま}されているのは5月^{あま}終わ^{あま}りから6月^{なかがろ}中^{たね}頃に種^{あま}まきし、夏^{あま}に収^{あま}穫^{あま}する夏^{あま}そばです。



1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
					種 ^{たね} まき			収 ^{しゅうかく} 穫			
					●			■			



そばの種^{たね}まき



はつが^{はつが}発芽^{はつが}したそば



開^{はたけ}花^{はたけ}したそばの畑

病^{がいちゆう}気^{がいちゆう}や害^{がいちゆう}虫^{がいちゆう}の発^{がいちゆう}生^{がいちゆう}が少^{がいちゆう}ないた^{がいちゆう}め、農^{がいちゆう}薬^{がいちゆう}を^{がいちゆう}使^{がいちゆう}う^{がいちゆう}こ^{がいちゆう}も^{がいちゆう}ほ^{がいちゆう}と^{がいちゆう}ん^{がいちゆう}ど^{がいちゆう}無^{がいちゆう}く、種^{たね}を^{たね}ま^{たね}い^{たね}て^{たね}か^{たね}ら^{たね}収^{しゅうかく}穫^{しゅうかく}ま^{しゅうかく}で^{しゅうかく}ほ^{しゅうかく}と^{しゅうかく}ん^{しゅうかく}ど^{しゅうかく}手^{しゅうかく}が^{しゅうかく}か^{しゅうかく}か^{しゅうかく}り^{しゅうかく}ま^{しゅうかく}せ^{しゅうかく}ん。



収^{しゅうかく}穫^{しゅうかく}さ^{しゅうかく}れ^{しゅうかく}た^{しゅうかく}そば
(玄^{げん}そば)



か^{から}ら^{から}殻^{から}を^{から}む^{から}い^{から}た^{から}そば
(丸^ぬ抜^ぬき)



そば^こ粉

2 どこで売られているの？

そば粉としては、最近どこのデパート・スーパーの食料品コーナーでも見られるようになってきました。これは、健康食品として家でそば打ちをする人が増えてきたからだと思われま

す。乾麺の状態ではどこの食品売り場にも売っているくらい、日本の食文化には無くてはならないものとなっています。



3 どうやって食べるの？

現在のような細切りにし、麺状になった物を食べるようになった歴史は新しく、江戸時代初期と言われています。

それ以前は、餅状にこね焼き餅にしたり、すいとん（粉を練って一口大にして茹でた物）のような形で食べられていました。



そば粉を熱湯で練った



丸抜きを炊いたそば粥



麺状にしたざるそば

そばがき

《原産地》（どこからきたの？）

中国雲南省周辺という説が有力です。

中国大陸を北上し、朝鮮半島を経て北九州へ来たとされています。