

もっと知りたい食べ物のこと

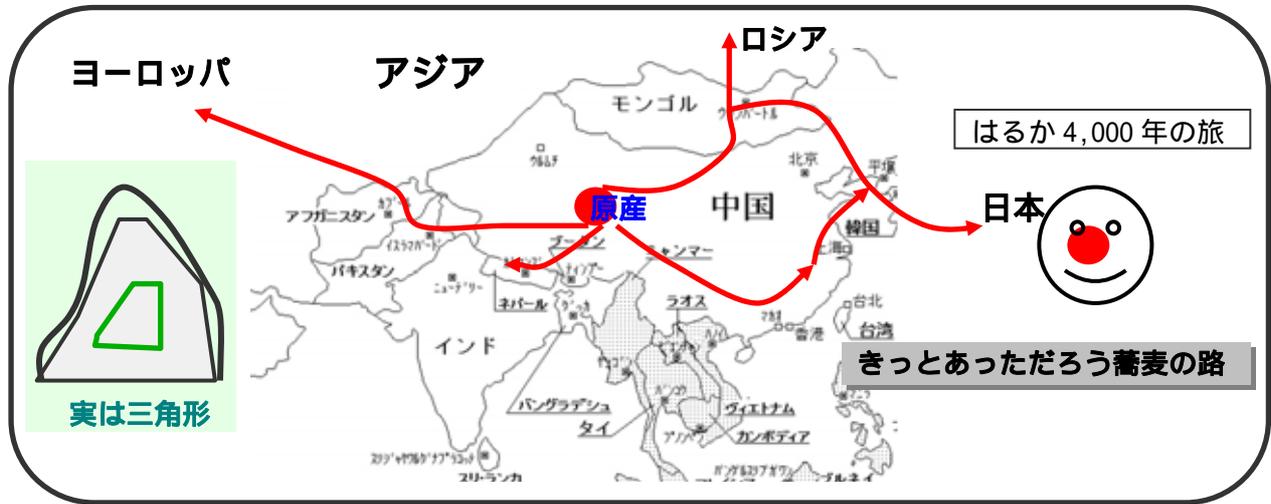
蕎麦って何処から来たの！ そば（前編）



自宅に咲くヒメツルソバ（左写真）です。わりと可愛い花を夏から秋につけ、あっというまに庭を占領してしまう勢いです。実はこの植物、タデ属です。タデ食う虫も好き好きという語源の植物が代表格にありますが。

本題は、同じタデ属ですがソバ科植物を取り上げ、食べ物として重要な位置にある「そば」について調べることにしました。

ソバの原産地は中国雲南省周辺といわれ、日本には縄文時代に伝わってきたといわれています。あちこちの縄文遺跡からは麦などとともに蕎麦の実が発見されます。また、中国の交易にともないユウラシア大陸の各地に伝えられ、地方色豊かなソバ料理がいまでも各地には残っています。



【世界各地】の蕎麦料理

【イタリア】 ピッツォケリ



そば粉で作るひも皮状の pasta 料理

お勧店 リストランテ・ヒロ（表参道）

【フランス】 ガレット



ブルターニュ地方料理でクレープと思えばよい。ガレット＝そばの生地＝塩味クレープ＝小麦の生地＝甘味と一般的に使い分けられています。

お勧め ロイズコンフェクト

【ネパール】 ディロ

蕎麦がきのようにこねてカレーなどに付けながら食べる



お勧店 渋谷桜ヶ丘のガンティプール

【スロベニア】 カーシャ

挽き割りそばを塩味に仕上げたおかゆ。バターやゆで卵を添えて食べる。お袋の料理と呼ばれている。



お勧めしません
粥は日本と中国の米物に限ります、オートミールも嫌い。

<p>【中国内モンゴル】 ロヘイ</p>  <p>日本の蕎麦のように切出したり、押出してスープ、ルーをかけて食べる 食べたことはありません！</p>	<p>【朝鮮半島】 ムルレンミョン</p>  <p>韓国の冷麺はトドリ麺と呼ばれ、蕎麦粉ではなくドングリの澱粉を使用するので異なる行きつけの朝鮮焼肉店で</p>	<p>【日本】 日本蕎麦</p>  <p>我々が蕎麦と呼ぶもの 更科、十割、二八そばなど 東では、そば屋、 西では、うどん屋で食べます</p>
---	--	---

やせた土地にでも短期間で栽培できます

ソバは日本各地（沖縄を除く）で栽培可能されています。生育期間が2~3ヶ月と短く、作期に対応して夏ソバ、秋ソバとその中間型があります。またコメに秋田こまちやササニシキがあるように、ソバにもいろいろな品種があり、1978年に種苗法に基づく品種登録制度が創設されました。

品種維持は難しい作物:日本のソバの主な(産地)品種

(北海道)牡丹そば、キタワセソバ:(青森)階上早生:(岩手)岩手早生、岩手中生:(茨城)常陸秋そば:(長野)信濃1号、信州大そば:(宮崎)みやざきおおつづ、他があります。

蕎麦には、めしべがおしべより長い長柱花(写真左下)と短柱花(写真右下)があります。



受粉は、長柱花と短柱花でないと成立しません。(同系の柱花では受粉出来ません)また、そばの異品種同士は、交配しやすいので厳密に栽培していないと直ぐに本来の特性が変わってしまいます。このため、品種改良や採種(種とり)を行うときには、他の品種からの隔離が必要です。

ソバの生産量

世界のソバの生産量は約260万トン、1位が中国で約160万トンと推定され、次いでロシア、ウクライナとつづきます。日本では平成13年は約2.3万トンです。自給率は20%で残り約8割の9.7万トン(中国が8割)を輸入に依存しています。中国産玄そばの価格は国内産の約1/8です。

そばの用途は様々	
全粒	そば茶・そばがゆ
子実	麺・パン・菓子・各種のつなぎ(ソーセージ)・香剤(クッキー)
殻皮	そば殻枕
全草	生薬
花	そば蜜・そばビール

食品の特定原材料アレルギーに選定されてから主要香料メーカーでは、胡椒などの増量を目的とした使用はされなくなっていますが、身の回りには意外と多く、そばが使用されています。

今回は、そばの後編「お勧め、美味しくお蕎麦を食べるテクニック」を紹介します。

**検体検査・食品衛生に関するお問い合わせは 株式会社BMLフード・サイエンスに
お問合せ先 電話 03-3988-0455 FAX 03-3989-1646**