

牛木商事の 《第13号》 かってに かわらばん

「白いそば」と「黒いそば」の違い

そばでも、黒っぽいそばと白いそばを見かけるひとがいますが、色の違いは、
粉の種類にあります。

粉は3種類



そばの花



そば粉

一番粉・・・そばの実の中心から取れる真っ白い粉で、旨み、甘みのある最上級のそば粉です。

二番粉・・・一番粉が取れたその周りから取れるやや黒みがかかった粉で、一番粉に比べて、香りが高いです。

三番粉・・・そばの実の一番、外側から取れる黒みのかかった粉で、香りは非常に良いそばです。



白いそばと黒いそばの特徴

白いソバは、一番粉のみを使用しており、香りは弱い。喉越しは滑らかです。一方で、黒いソバは、二番粉、三番粉を中心に使用しており、香りは、強い。喉越しは、ざらざらしています。

みなさんは、どちらのそばがお好みですか？

上越「ゆめチャレンジ」中学生職場体験

名立中学校 生徒さん作成

