

稲澤敏行の

世界のソバ料理取材報告

そば研究会資料

世界のソバ文字



©2005. I.K.K. INASAWA

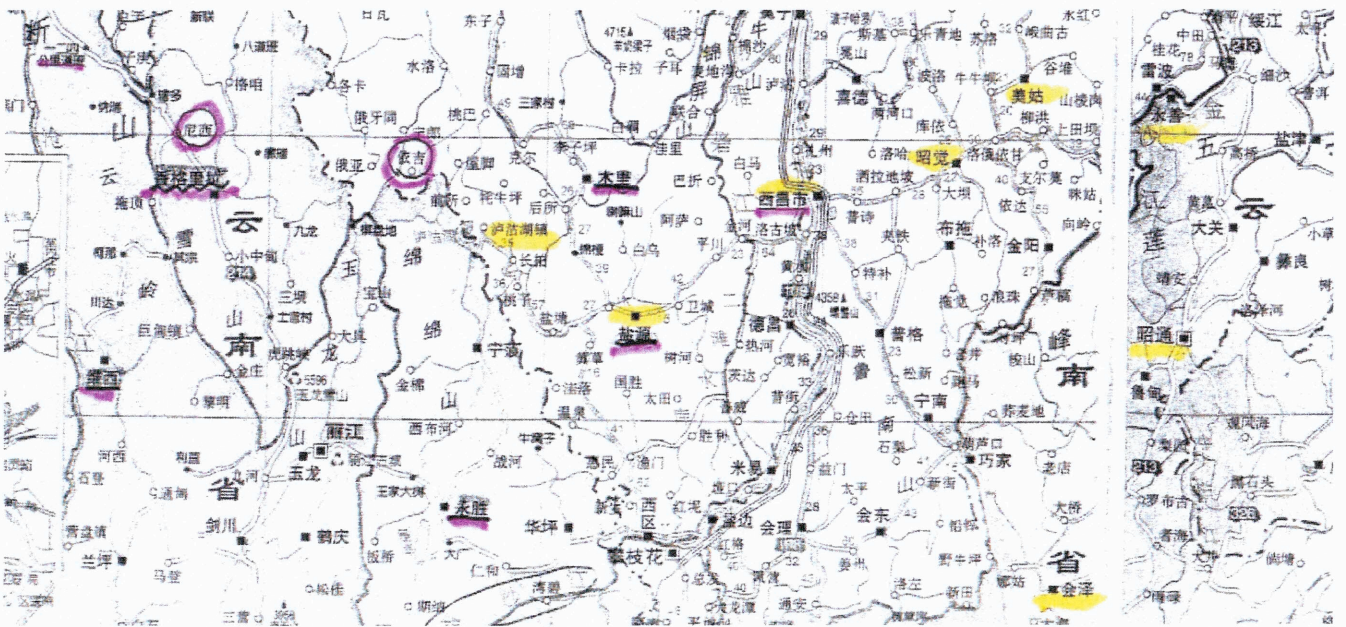
E-mail: toshiyuki.inasawa@gmail.com

Hp: inasawa.com



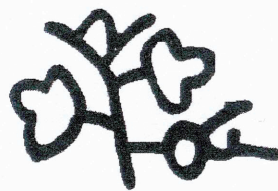
「そばの起源は中国西南部三江地域」と京都大学名誉教授大西近江先生が確認した。
 この地域に住む少数民族納西(ナシ)族・彝(イ)族に象形文字が有り古代よりソバの料理を継承している。

赤印は大西先生原種発見地黄色はそば料理取材地



韃靼ソバ →

普通ソバ →



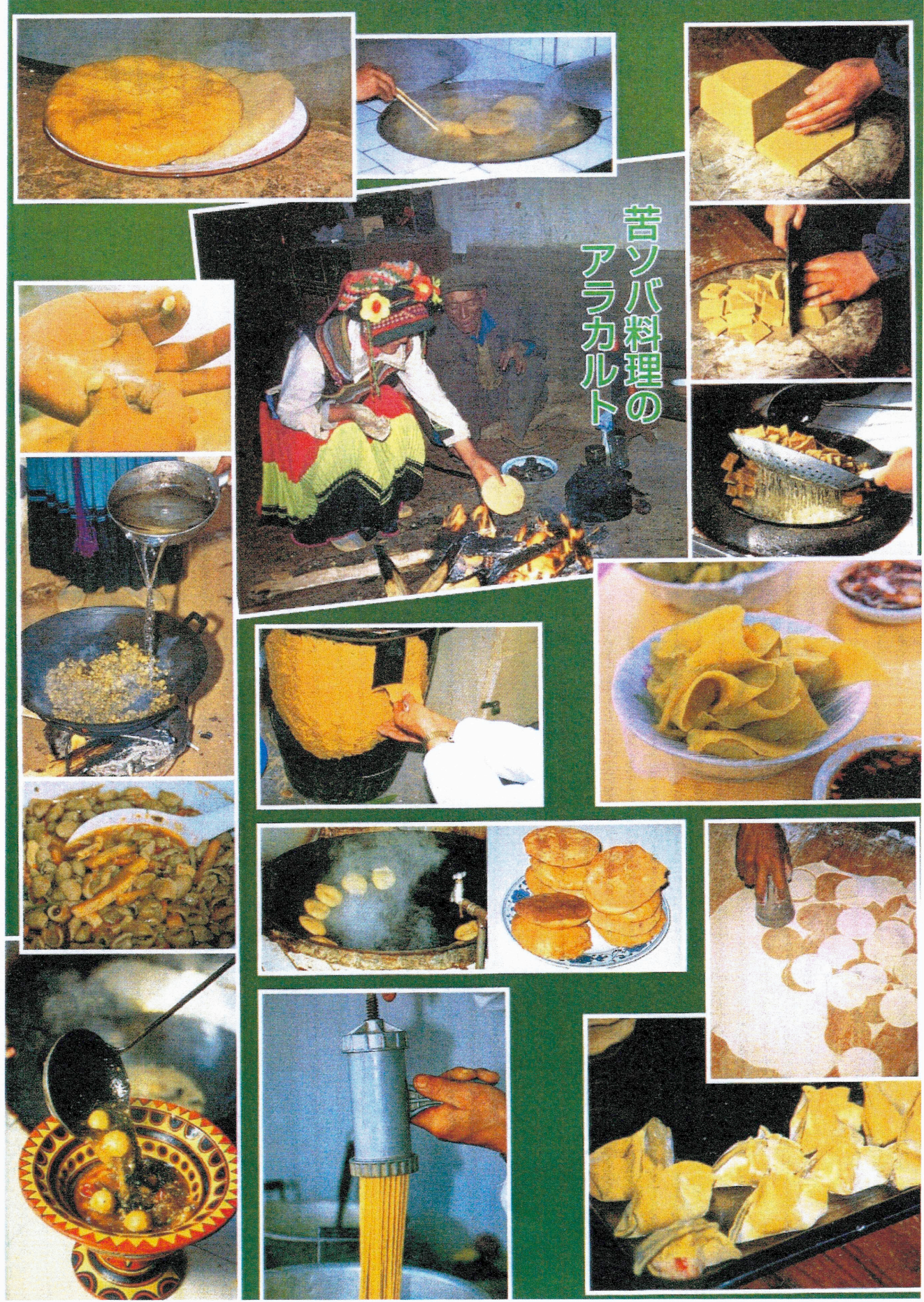
納西族

象形文字



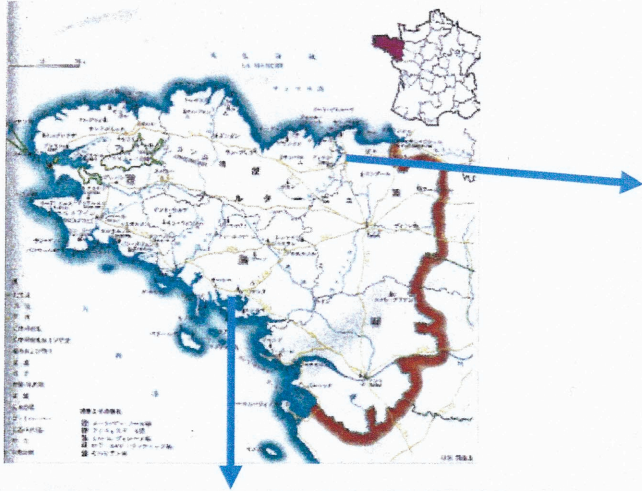
彝族

彝族の古代そば料理「ソバ料理の**原種**」です

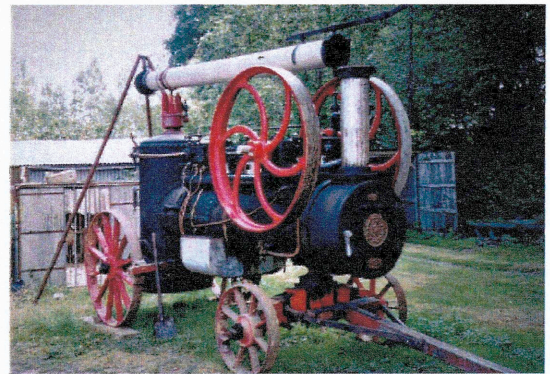


苦ソバ料理の
アラカルト

フランス・ブルタニュー地方の料理



カラフルなソバ畑



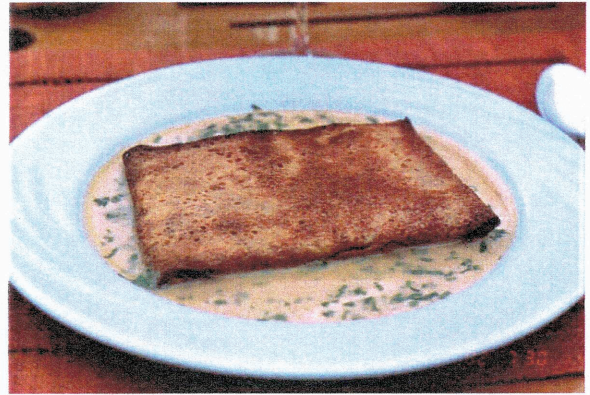
発動機



農家の庭

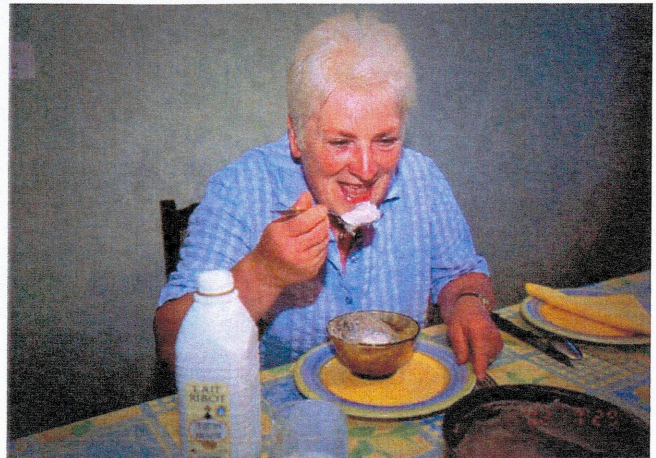
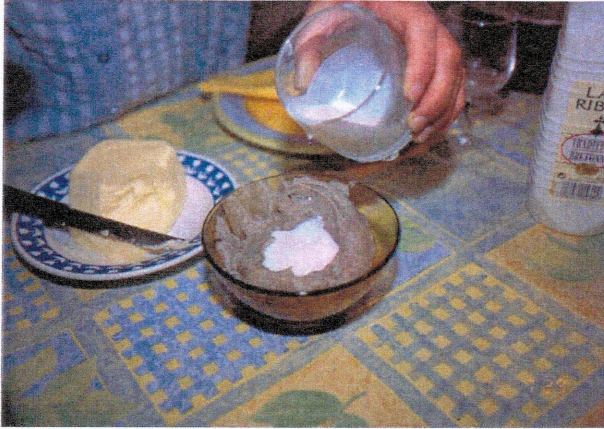


生地を長時間もみ 水で溶かすと
しっかりとしたクレープになる



そば攪を焼く





ソバビール

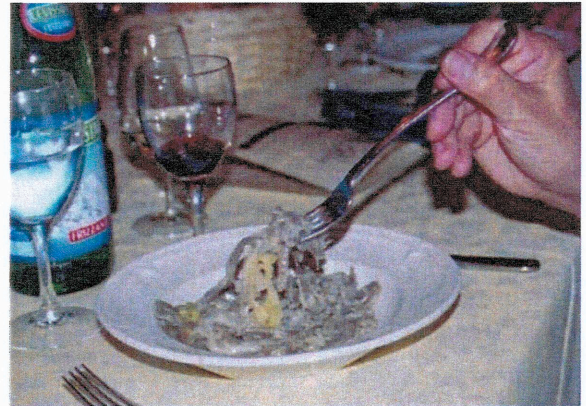


ソバのフランス語はブルタニー地方では**ブルノア**他は**サラセン**

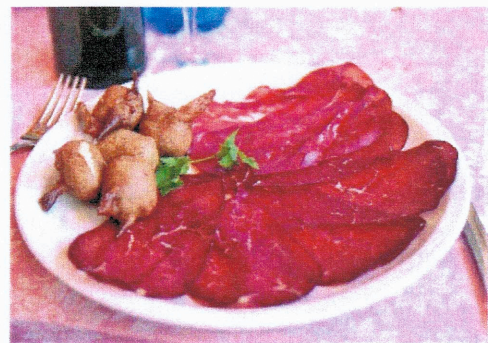
イタリア・テグリオ



山を越えればスイス

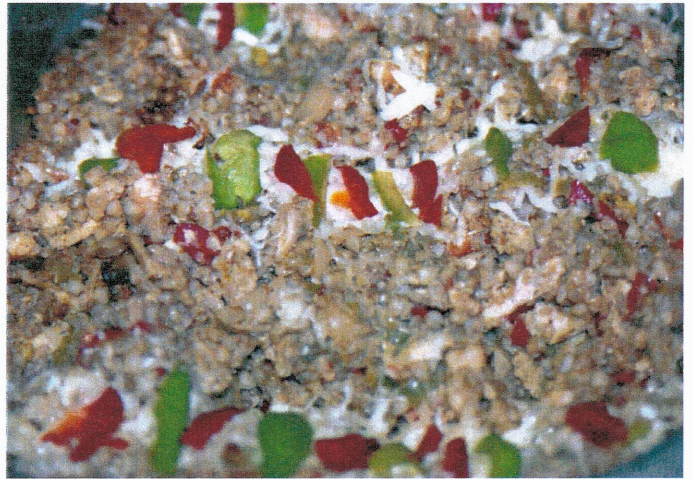


GRANO SARACENO
ソバ粉は
粗びき粉のほうが高い



チーズのそば粉揚げ

チェコ共和国



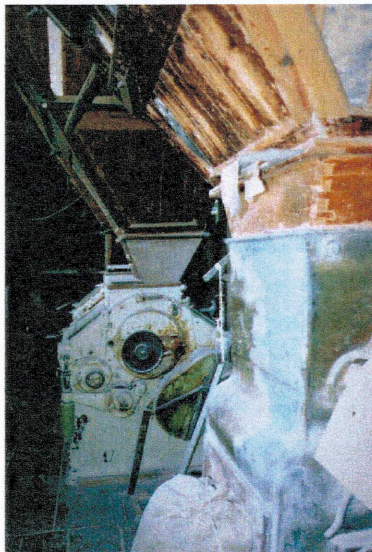
スロベニア共和国



ロープ



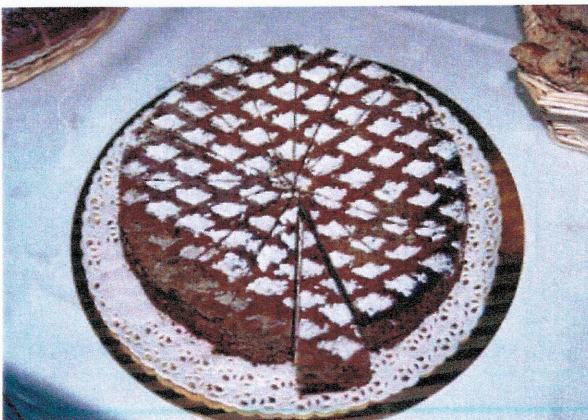
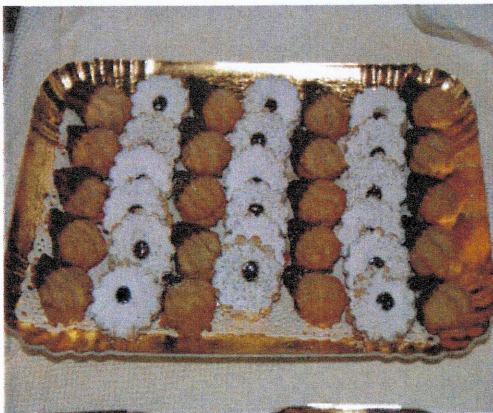
川船で水車を回しロープで陸上の製粉機 3 台を動かしそば粉製造



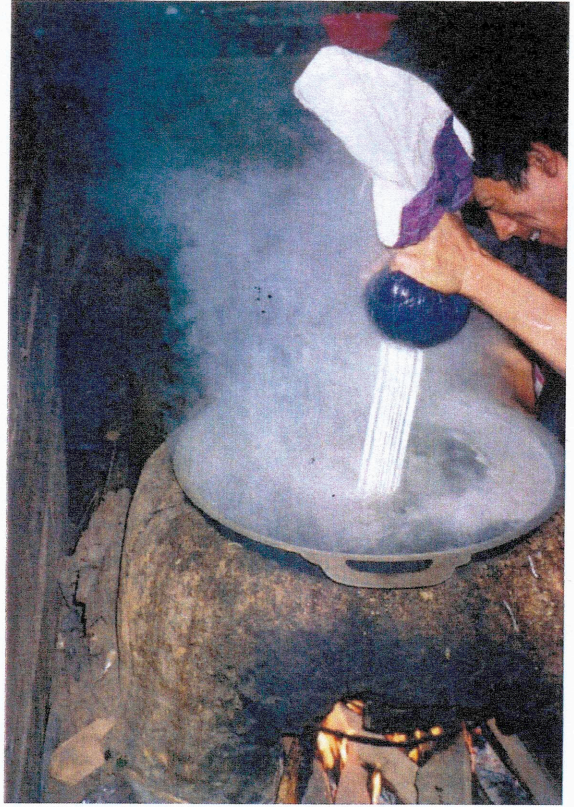
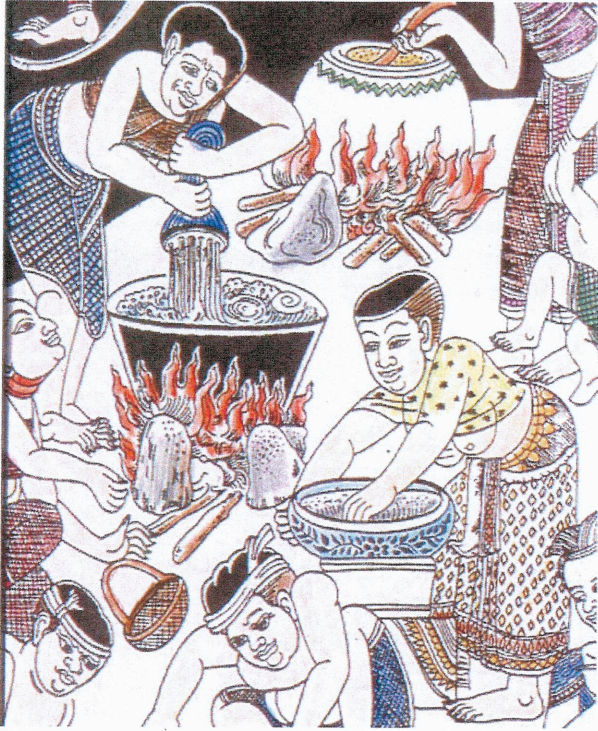


ソバ茎ジュース





押し出し麺



脱穀



手打ちソバは美味し

