

地熱の家 ひとつとこむ

今年もそばが美味しい季節がやってきました！皆さんは、日本各地に様々なご当地そばがあるのをご存知ですか？今回は代表的なそばを10種類まとめました。ご当地ならではのバラエティー豊かなそばをご堪能あれ！

ご当地そば特集

いつでもさわやかな環境を自然の力で実現する地熱の家



【冷たい肉そば】



冷たい肉そばが川北町の定番の郷土料理で、しっかりした歯ごたえの親鳥の鶏肉と、コシの強い田舎そばを使っているのが特徴の、冬でも食べられる冷たい汁そばです。



【津軽そば】



江戸時代に作られた津軽地方で有名な郷土料理。タンパク質が少ないそばに栄養を補うために、大豆をすり潰した呉汁を混ぜて作ったと言われています。



【釧路そば】



他県で類を見ないほどそば店が多い釧路。白い一番粉の更科にクロレラを混ぜ込んだ綺麗な若草色の細麺が特徴。目にも鮮やかでつやの良いすっきりとしたのど越しのそばです。



【へぎそば】



魚沼地方で生まれ、つなぎとして布海苔という海藻を練りこんでいます。ツルツルとしたのど越しの良さと、コシの強さが特徴。「へぎ」という器に盛り付けられることからこの名で呼ばれるようになりました。



【わんこそば】



一口サイズのお椀に給士さんが次々とそばを入れていって、自分好みで薬味を入れながらそばを食べ進めます。蓋を閉めるまで終わらないので要注意！



【越前おろしそば】



そば殻まで挽き込んだそば粉で作られ、黒っぽく風味が強いため冷たいままいただきます。そばの上に辛味大根のおろしとねぎをのせ、つゆをかけた上から鰹節のトッピングが基本です。



【戸隠そば】



そばの甘皮を取らずに挽く「挽きぐるみ」のそば粉を使います。そばの色が濃く、麺棒で丸く伸ばして台に打ちつけ粘りとコシを出します。水切りをせず食べやすい塊に丸めて盛り付け、瑞々しさを出すのが特徴。



【瓦そば】



熱い瓦の上に茶そばと錦糸卵や細切れの牛肉、レモン、海苔などの具材をのせて、温かい麺つゆにつけて食べる料理です。瓦で焼けてパリパリになった茶そばも美味しいと評判です！



【出雲そば】



そばの実を皮ごと挽くため、色は濃く黒く、香りが強いのが特徴。最近は日本各地のそば粉が使われていますが、本来は奥出雲町などの地元産のそば粉を使います。出雲大社に参拝の後の庶民の楽しみ♪



【茶そば】



抹茶の本場である京都の抹茶を練り込んだ茶そばは、さわやかな香り。抹茶スイーツのお店で茶そばを提供している場合もあるので、お口直しにいただくのもおすすめ。



参考 <https://www.jalan.net/news/article/463881/>