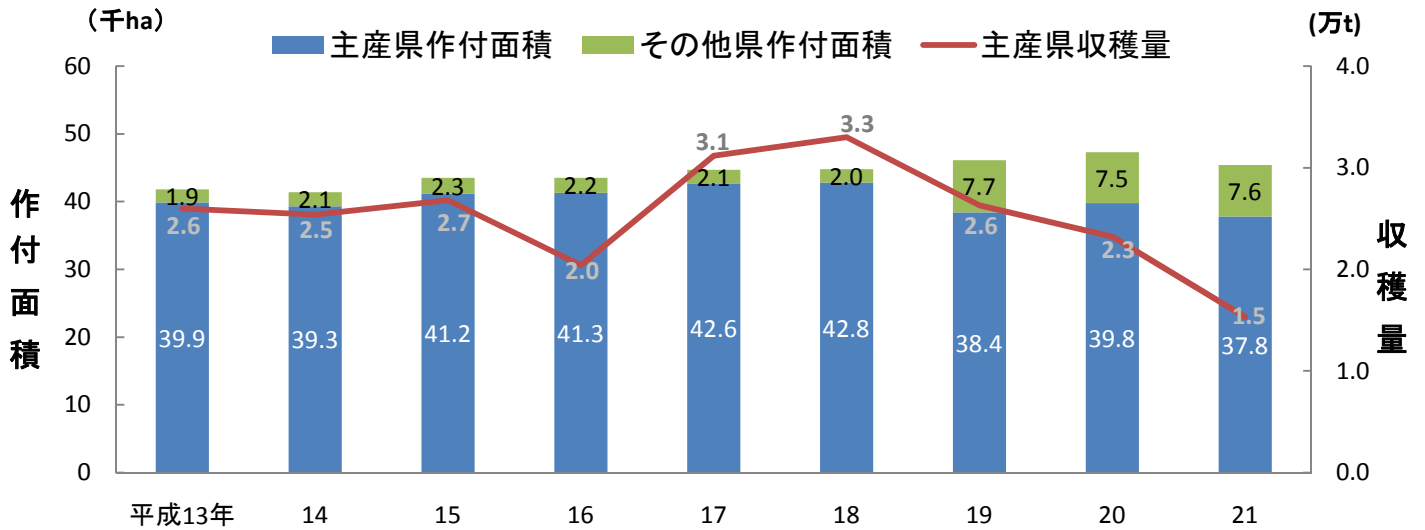




そば

国内生産

そばの作付面積・収穫量の推移



資料:農林水産省「作物統計」

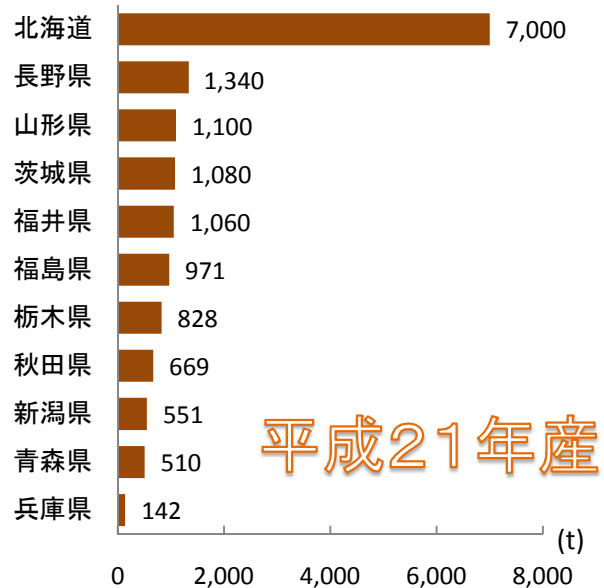
収穫量の主産県とは、前年の作付面積が全国の作付面積のおおむね80%を占めるまでの都道府県のことだよ。正確には、その都道府県に、畑作物共済事業を実施している都道府県も含むんだけど、むずかしいよね！



そばの作付面積ベスト10 (都道府県別)



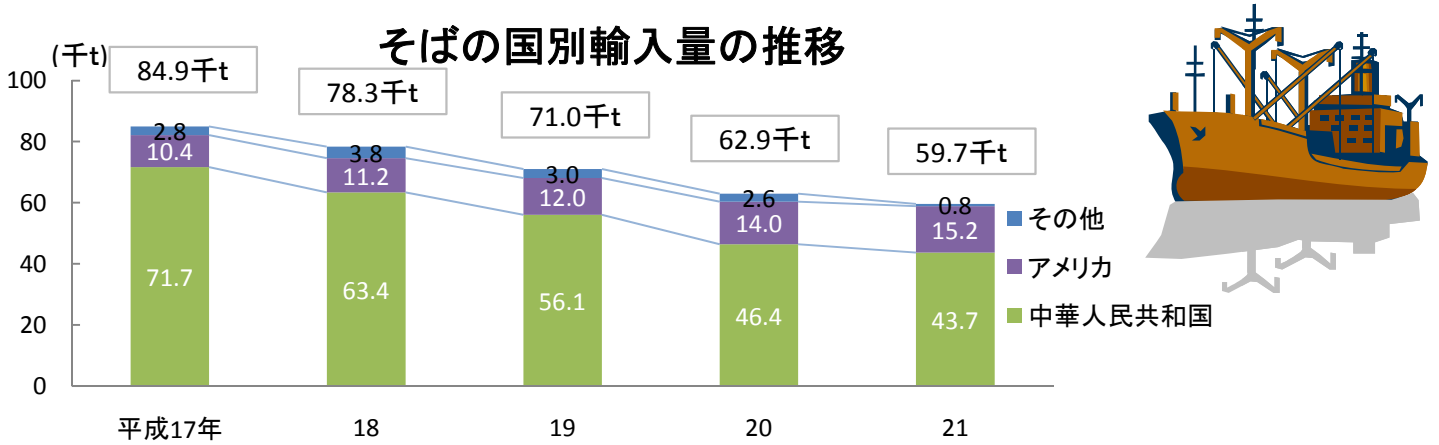
そばの収穫量(主産県のみ)





そば

輸入量



資料:財務省「貿易統計」

そばの輸入量は、ここ数年少しずつ減ってきているね。国別では中国が一番多いけど最近では減少傾向だね。そのかわり、アメリカが少しずつ増えてきているね。



そばは、「めん」にしかないの？

そばは、古くから日本に伝わったことから私たちにとってはとてもなじみの深い作物なんだ。だから、「おそば」として「めん」で食べるほかにも色々な使われ方があるんだよ。たとえば、

- ・ そばの殻(から)をむいた実を使って、「そば茶」やお酒(そば焼酎)になります。
- ・ むいた殻は、「そば殻まくら」といって、まくらの中身に使われます。
- ・ 発芽した茎や葉は、「スプラウト(新芽野菜:有名なのはカイワレ大根)」として、サラダなどで食べます。
- ・ そばの花からは、「ハチミツ」も採れます。

そして、そばの実を粉にしたものからは、「そばがき」と言って、そば粉を湯がいたものや、「クッキー」、「そばぼうろ」などお菓子にも使われています。

フランスでは、「ガレット」といってそば粉を使ったクレープやロシアでは「ブリヌイ」というパンケーキにそば粉を使っています。「韓国冷麺」のめんもそば粉が入ってます。

