

ほんものは

豊かな自然と心から



カナダ

カナダのそば 小麦粉のようで小麦粉でない



カナダ産のバックウィート（そば）ハニーをたっぷりかけたアツアツのそば粉パンケーキは、誰でもよだれが出そうなお馳走です。バターとメープルシロップをたっぷりかけた温かいそば粉マフィンも同じこと。そして、特別なお祝いの席には、そば粉で作ったアーモンド・ラズベリー・タルトほど素晴らしいデザートはありません。

このような料理について興味深いのは、小麦が一粒も入っていないことです。そば粉を使った料理では、食べているのは穀物ではなく、ルバーブの親戚にあたる植物の実なのです。

古来の伝統

そばは中国南部原産の植物で、人々は少なくとも3000年前からその口当たりがよく香ばしい風味に親しんできました。カナダでも平原諸州東部で40年以上にわたり栽培され、確立した作物となっていますが、そのほとんどは輸出向けです。輸出のほぼ半分は日本向けで、日本の伝統的な食品であるそば麵の原料になっています。



そばは、それぞれ特徴のあるいくつかの形で利用される、用途の広い食用作物です。グローツ（ひき割り）は、食べられない外皮を除いて砕いただけでその他の加工は行っていない粒です。グローツを炒って独特の香ばしい味わいを引き出したカーシャには、粗挽きと中挽き、細挽きがあります。そば粉はグローツを製粉したもので、ワッフルからパンまであらゆるベーカリー製品の原料になります。さらに、そばはすばらしい自然の甘味料の生成にも大きく貢献しています。というのも、ミツバチはそばの花が大好きで、その蜜を吸ったハチからは、色が濃く独特の風味のあるハニーが生まれるのです。



Agriculture and
Agri-Food Canada

Agriculture et
Agroalimentaire Canada

Canada 



多様な価値

カナダのそばの素晴らしさは、優れた味と用途の広さだけではありません。そばは、質が高く消化されやすいたんぱく質の自然の摂取源として、最高のもののひとつで、9種の必須アミノ酸すべてを含んでいます。炭水化物と植物繊維の摂取源としても優れ、多くのミネラルとビタミンも豊富に含んでいます。さらに、そばは穀類でないためグルテンがなく、無グルテン食の人に理想的な食品です。

食品以外の用途の開発も進んでいます。医薬品・ニュートラステイカル産業は、そばの血中コレステロールを低減する作用と糖尿病に対する効果について研究を行っています。一方、カナダ農務・農産食品省は、そばの機能性の向上と食品・非食品用途における付加価値の拡大に焦点を当てて研究しています。カナダのそば産業は、霜に対する抵抗力のあるカナダ独自の品種と、でんぷん含有量の多い新品種の開発に努めています。

際立つカナダの味をお試しください

カナダ産そばで作られた料理は健康的で栄養豊富、そして一味違ったおいしさがあります。カナダのそば産業について、詳しくは下記ホームページをご覧ください。

政府機関ホームページ

カナダ農務・農産食品省特殊作物担当

Agriculture and Agri-Food Canada—Special Crops Section

www.agr.gc.ca/misb/spec

農産食品貿易サービス Agri-Food Trade Service

www.ats.agr.gc.ca

業界ホームページ

カナダ特殊作物協会 Canadian Special Crops Association

www.specialcrops.mb.ca

