



⑤

綠豆



③

小麦



②

米



⑥

じゃがいもととうもろこし



①

こんにゃくいも



④

海藻



春雨

ちよつと豆知識

中国から日本に伝えられた時、その見た目が、「春に降る細い雨」に、にじることから、「春雨」と名づけられました。

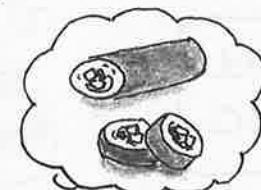


ほかに長~い食べものは??



そうめん

そうめんは、夏にあいしい食べものですが、実は、作られるのは、寒い冬なんです。(温度・湿度)
冬に作ったそうめんを半年～1.2年ねかせると、コシが出て、おいしくなるそうです。



あ、巻き寿司に入ってる
かんぴょう!

ビーフン

中国 は、じょう が 発祥 で
漢字では、
「米粉(ビーフン)」
と書きます。
ちなみにベトナムの
「フォー」という
めんも、米で
作られています。



マロニー

「まるやかに
煮(に)える」
と名づけて
そうです。
煮ても溶けない
のが特徴で、
たぶんに最適
ですね。



糸こんにゃく

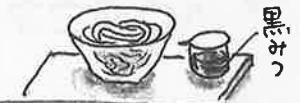
ダイエットにいいと
海外で大人気。
イタリアでは、
「ゼンパスタ」
(禅)
といわれて、
トマトソースなどで
食べられている
そうです。



レシピ本もあるらしい!

ところてん

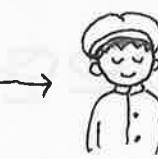
食べ方が地域によくて様々です。
関東では、青りんがらし
酢じょうゆで食べるのが一般的。
大阪や京都など
関西では、黒みつ
をかけて食べる人が多いようです。



あまけ



かんぴょうは
何からできてるか?



できあがり!
たがーい。