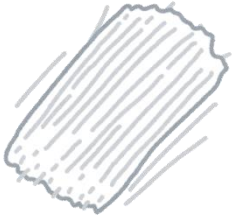


# 献立ひとくちメモ

2月5日(月)



春雨のお話です。

春雨は中国から伝わった食材ですが、この名前は日本の呼び方です。製造過程で、じょうろ状の穴から押し出されてくる時の様子が、春の静かな雨を連想させることから「春雨」と名付けられました。中国語では「紛条（フェンティアオ）」や「紛絲（フェンシー）」といいます。

中国では緑豆や空豆などを原料にして作られていますが、日本では何から作られているか知っていますか？ 実は、日本の春雨は、主にジャガイモやサツマイモなどを原料にしています。また、インスタント麺の一つとしても活用されています。ちなみに、ビーフンは米を原料にしています。つまり、春雨はイモ類、ビーフンは米の加工品です。間違えやすいので、覚えておきましょう。