

3.河東町の自然

- (3) -41 強清水^{こわしみず}では、手打ち^{てう}そばも有名^{ゆうめい}です。
Handmade buckwheat noodles are also famous in Kowashimizu.
- (3) -42 強清水の天ぷらとそばは、とてもよくあいます。
Kowashimizu Tempura and buckwheat noodles are well matching.
- (3) -43 そばは、麺類^{めんるい}です。
A buckwheat noodle is a type of noodles.
- (3) -44 そばという植物からそばの実^みを採^とります。
A buckwheat noodle is taken from buckwheat plants.
- (3) -45 そばの実^みをひいてそば粉^こをつくります。
A buckwheat noodle seed is ground to make buckwheat flour.
- (3) -46 そば粉に水^まを混ぜてそばをつくります。
Water is added and mixed with buckwheat flour to make buckwheat noodles.
- (3) -47 そばを作ることをそば打ち^{そばうち}といいます。
Soba-uchi means to make buckwheat noodles.
- (3) -48 そば打ちではそば粉をよくこねます。
Buckwheat flour is kneaded to make buckwheat noodles.
- (3) -49 そば打ちではそば粉をよく伸^のばします。
Buckwheat flour is stretched to make buckwheat noodles.
- (3) -50 そば打ちは、そば粉を長い麺^{めん}に変^かえることです。
Soba-uchi is done to make long buckwheat noodle.
- (3) -51 そばは、蛋白質^{たんぱくしつ}が豊富^{ほうふ}です。
Buckwheat noodles are rich in protein.
- (3) -52 人がそば打ちしたそばを手打ちそば^{てうちそば}といいます。
Teuchi-soba is a handmade buckwheat noodles.
- (3) -53 そば打ちは、機械^{きかい}でもできます。
Machines are also used to make buckwheat noodles.
- (4) -54 機械で打ったそばより、手打ちそばの方がおいしいです。
Handmade buckwheat noodles are more delicious than those made by machines.
- (3) -55 そば打ちの方法^{ほうほう}は、そばをつくる人^{ちが}によって違います。
Different people make buckwheat noodles in different ways.
- (3) -56 そば打ちの上手^{じょうず}な人をそば打ち名人^{めいじん}といいます。
A person who is expert at making buckwheat noodles is called a master-hand buckwheat noodle maker.
- (3) -57 そばという植物は、朝夕^{あさゆふ}が涼^{すず}しいところでよく育ちます。
Buckwheat plants grow in the places where are cool in the morning and the evening.
- (3) -58 そばという植物は、肥料^{ひりょう}の少ないところでもよく育ちます。
Buckwheat plants do not require much fertile soil to grow.
- (3) -59 強清水は、高冷地^{こうれいち}なのでそばがおいしいのです。
Kowashimizu's buckwheat noodles are delicious because Kowashimizu is a cold upland.
- (3) -60 そば打ちには良い水^{ひつよう}が必要です。
Buckwheat noodles require good fresh water.
- (3) -61 強清水は、名水^{めいすい}の地なのでそばがおいしいのです。
The buckwheat noodle has very good tastes because of the good quality of water in Kowashimizu.
- (3) -62 そばは、お湯でゆでてから食べます。
Buckwheat noodles are boiled before eating.