



ソーキそば

ソーキは、豚のあばら骨肉のことで、昆布や大根、冬瓜と煮込んだ「ソーキ汁」や「煮付け」にして食べられている。また、沖縄そばの具材として、甘辛く煮たソーキが、のった沖縄そばを、「ソーキそば」といいます。

1975年（昭和50年）名護でソーキそばが誕生。精肉店をしていた金城源治さんが、ソーキの煮付けをそばの上にのせて出したのが、「ソーキそば」の始まりです。

1997年に沖縄生麺共同組合が「沖縄そばの日」を制定しているのはどれですか。

①10月17日

②11月17日

