



沖縄そば

沖縄そば、「そば」といっても麺にそば粉は使用しておらず、小麦粉からできた麺を使っています。だしは、豚骨と鰹節をつかって、具材として三枚肉、かまぼこ、小口ねぎを入れて、薬味として紅しょうがやコーレーグース（島とうがらしの泡盛づけ）を好みでいれたりして食べています。

また10月17日は沖縄そばの日になっています。

沖縄そばの麺の作り方 材料：強力粉500g 仕込み水（重曹小さじ1 卵1個 塩大さじ1 水190g）①強力粉をボールにいれ、仕込み水を入れてかき混ぜ、仕込み水は3回ほどわけて入れ、まんべんなく混ぜ、ひとつにまとめていく。②表面が滑らかになったら、生地はビニール袋に入れ、30分くらい寝かします。③袋からとりだし1/4づつ麺棒で生地をのばしていく。④伸ばした生地を折りたたみ、包丁で好みの長さに切る。⑤沸いた鍋に麺を茹でる。湯をきり、少量の油をまぶし冷ますと

