

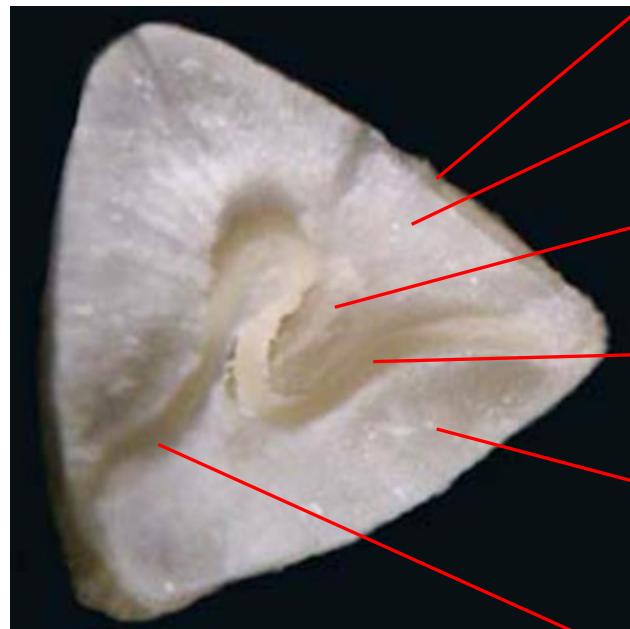
石臼で挽くと一番～3番粉が順次得られる

果皮
(そば殻)



種皮
(甘皮)

	特徴
一番粉	白い。上品な甘み→更科そばの原料 粘り少ない
二番粉	そば特有の香り。黄緑色。タンパク質多い。 粘り出やすい
三番粉	風味濃い。繊維質多い。→麺そばの素



胚乳

一番粉

二番粉

三番粉

胚(子葉)

二八そば: 小麦粉2・そば粉8
粘りを出すため
十割そば: そば粉のみ
打つ秘訣がある

ロール製粉機の場合は、
一番～3番粉が混合した粉が得られる
↓
田舎そば