

---

## もうすぐ、大晦日。

シー（やっぱりウザイのでシー様の様を外してみた元シー様）

---

タテ書き小説ネット Byヒナプロジェクト

<http://pdfnovels.net/>

## 注意事項

このPDFファイルは「小説家になろう」で掲載中の小説を「タテ書き小説ネット」のシステムが自動的にPDF化させたものです。この小説の著作権は小説の作者にあります。そのため、作者または「小説家になろう」および「タテ書き小説ネット」を運営するヒナプロジェクトに無断でこのPDFファイル及び小説を、引用の範囲を超える形で転載、改変、再配布、販売することを一切禁止致します。小説の紹介や個人用途での印刷および保存はご自由にどうぞ。

### 【小説タイトル】

もつすぐ、大晦日。

### 【Nコード】

N5374Q

### 【作者名】

シー（やっぱりウザイのでシー様の様を外してみた元シー様）

### 【あらすじ】

知っている人は知っているだろうが、栄養学の観点からソバは凄いのよね。

大晦日にはソバ食う風習が日本にある。

細く長く長生きをしようというのがモットーの風習である。

知っている人は知っているだろうが、栄養学の観点からソバは凄いのよね。

アミノ酸価値100っていうのだけど、これは人間の必要なアミノバランスが頂点に君臨してる場合の数値で、100点だと無駄なく栄養を代謝していけるといいう。

アミノ100は、肉や魚、大豆系。たんぱく質系に多く含まれるので、積極的に摂取すると良いのだが、肉だとコレステロールが偏るのね。

だから、必然的に多種品目を摂取するのだけど、主食である飯も実は多くの淡白質が入ってる。

けれど、ご飯はアミノ価値60として、比較的バランスが悪い。無駄が多い。

バランスの悪い理由は、リジンというアミノ酸が少ないから。

必須アミノ酸は8種あり、人類はそれが無いと生きていけないとされるのだが、ごはんに含まれるアミノ酸の一種であるリジンが少なくで、8種のバランスを崩しているのね。

だから栄養学上、アミノ酸価60と表記される。

小麦粉系も同じでリジンが少なくアミノ酸価30となる。

基本的に穀物関連はリジンが少なくでバランスが崩れるのだけど、そばだけが例外。

そばの例外さは他にも沢山あって、肥よくな土地でも育つという事。水が少くても育つので、水利の良くない山の斜面などでも栽培可能である。寒い地方でも育つ。しかも、種まきをしてから2〜3ヶ月程度で収穫できる。

まあ、それだけなのだが。アフリカとか飢餓つぼくて、不作している大地でソバが育てられんかなと。皆さんを救えないかなと。

農業に詳しい人居たら、どう思うか教えて。

あと、この栄養学観点から、ごはんレベルに主食として認知されるならば、農業の生産性が著しくUPする気がするのだけど、この点についてはどう思われますか？

水田は土壤汚染されていても、仕組み的に汚染物質を吸収しにくく生育させる事が可能で、先進国においてはコメは主食として芋や麦より最適とされるが、ソバに関してはどうなのでしょう？  
機械導入の効率性についても知りたい。

## PDF小説ネット発足にあたって

PDF小説ネット（現、タテ書き小説ネット）は2007年、ルビ対応の縦書き小説をインターネット上で配布するという目的の基、小説家になるうの子サイトとして誕生しました。ケータイ小説が流行し、最近では横書きの書籍も誕生しており、既存書籍の電子出版など一部を除きインターネット関連に横書きという考えが定着しようとしています。そんな中、誰もが簡単にPDF形式の小説を作成、公開できるようにしたのがこのPDF小説ネットです。インターネット発の縦書き小説を思う存分、堪能<sup>たんのう</sup>してください。

---

この小説の詳細については以下のURLをご覧ください。  
<http://ncode.syosetu.com/n5374q/>

---

もうすぐ、大晦日。

2011年10月6日04時23分発行