

【そばうどん第三十九号】目次

【特集1】 粉の不思議 そばうどんの粉を考える

【カラー企画】

ソバ粉図鑑

小麦粉図鑑

名店4軒にみる粉の挽き方とその使い方

車家(そばがき)

二足の草鞋 地水庵(古典そば)

山泉(田舎そば)

蕎楽亭(うどん)

国産小麦の産地から

きたほなみ / ふくはるか

国産小麦でうどんを打つ

川野屋本家

「蕎麦料理仲佐」の手挽き石臼製粉と人びとの関わり (吉澤善太)

【モノクロ企画】

事例集 私はこう製粉する

せきざわ / 蕎楽 / 古式手打泉 / 月侍の滝 もみじ苑 / くりはら

蕎麦流石はなれ / そば処 末広 / 蕎麦みわ / 生粉打ち亭 / だんべうどん

粉とそばを科学で探る 日本栄養・食糧学会発表から

国産小麦の最新情報 新品種が続々登場

アンケート調査 わが店のソバ粉の調達法

【トピック】 アンケート調査 そば店従業員の就労実態

【新連載】 地方の麺食を訪ねて 各地に息づく、食文化の豊かさ 第1回 青森

【麺類文化考】

江戸時代の井と割り箸 その始まりと普及はいつごろなのか？

魯山人とそば

[カラー技術講座] そばうどん店の新たな食材 (第5回) 茄子の魅力

日本料理店に学ぶ、茄子の使いこなし 日本料理紫水(東京・築地)

茄子をメニューに生かす

ほそ川 (東京・両国)

蕎麦流石はなれ (東京・新富町)

千利庵 (東京・西麻布)

茄子の知識と活用法

[建築秀作選]

新作店舗選 2009

京うどん生蕎麦 おかきた

馳走うどん らぐ 麵ダイニング

蕎麦ひら井

酒彩酒膳・蕎麦 大むら

手打そば 俊

古民家の店舗改装事例集

春知

土家

くりはら

[好評連載]

江戸の文芸と蕎麦 (岩崎信也)

(第4回) 江戸狂歌とそば (二) 寛政・文化期

全国ソバ産地探訪 (片山虎之介)

(第4回) 島根・奥出雲 / 栃木・壬生

手打ちそば店に挑む女性たち (中津川由実)

(第6回) 榊 京子 たま庵 (東京・下高井戸)

蕎麦我記 (藤村和夫) (第8回)

そば粉をめぐる最新情報 2009

そばうどんあれこれ

「ソバ博士のそば講座 2009」が「そば資料館・研究センター」にて開講

江戸ソババリエが上級講座の「ルシック」を設立

信州そば産地表示推進協議会が「信州そばきりの店」を認定

大陸文化の玄関、博多と麺類の関係を探る「フォーラム麺と博多」開かれる

2人のそば名人を招いたシンポジウム「足利で蕎麦を語るフォーラム」開催

日本そばサミット開催決定

そばうどん店訪問

坊の蔵 (宮城・栗原市)

ごとう (東京・代々木)

手打ちうどん安仁屋 (埼玉・入間市)

釜あげ饅頭 元次郎製麺 垂水店 (兵庫・神戸市)

そばうどんの本・2009年版

そばうどん 39号掲載店一覧

インフォメーション