

【そばうどん知恵袋 111 題】

目次

そばの章

《歴史・文化篇》

- 1 「そば切り」の起源はいつ頃か？
- 2 「蕎麦（そば）」の語源は？
- 3 「江戸はそば、大坂はうどん」はいつからか？
- 4 「二八そば」の由来は？
- 5 「夜鷹そば」の由来は？
- 6 「寺方そば」とは？
- 7 「庵」がつく屋号が多いのはなぜか？
- 8 そば店の看板にある「生そば」の意味は？
- 9 「藪」、「砂場」、「更科」の屋号の由来は？
- 10 大晦日にそばを食べるのはなぜか？
- 11 雛祭りでそばを供えるのはなぜか？
- 12 引っ越しでそばを振る舞うのはなぜか？
- 13 ソバの粒食にはどんな食べ方があるか？
- 14 そば切り以前の「そばがき」の食べ方とは？
- 15 「そば餅」、「そば焼き餅」は？
- 16 岩手の「わんこそば」とは？
- 17 山形の「板そば」、新潟の「へぎそば」とは？
- 18 信州の「お煮かけ」、「とうじそば」とは？
- 19 出雲の「割子そば」とは？
- 20 ダイコンの搾り汁で食べるそばとは？
- 21 つなぎに大豆を使うそばとは？
- 22 「凍りそば」、「寒晒しそば」とは？
- 23 檜枝岐に伝わる「裁ちそば」とは？
- 24 そばにちなんだことわざとは？
- 25 そば店にはどのような職制があるか？
- 26 そば店の通し言葉とは？
- 27 小麦粉で作る「沖縄そば」とは？
- 28 世界の国々のソバの食べ方とは？

《品書き篇》

- 29 江戸時代からある品書きとは？
- 30 「もりそば」と「ざるそば」の違いとは？
- 31 もりそばを「せいろ」ともいうのはなぜか？
- 32 「熱盛り」とは？
- 33 「花巻き」の由来は？
- 34 「おかめ」の由来は？
- 35 「きつね」と「たぬき」の違いとは？
- 36 鴨南蛮の「南蛮」の意味とは？
- 37 「変わりそば」、「色物」、「変わり麺」とは？
- 38 「そばずし」はいつ頃からあるのか？
- 39 「そば料理」、「そばづくし」とは？
- 40 「釜揚げそば」とは？
- 41 「天ぷらそば」の特徴とは？
- 42 「カレー南蛮」はいつ頃からあるのか？
- 43 そば店ならではの酒の肴とは？
- 44 「そば味噌」はどのようなものか？

《技術篇》

- 45 「一鉢、二延し、三包丁」の意味は？
- 46 そばのつなぎに使われる材料とは？
- 47 小麦粉をつなぎに使う理由とは？
- 48 「生粉打ち」の意味は？
- 49 「水ごね」と「湯ごね」の違いとは？
- 50 そばの「三たて」の意味は？
- 51 「包丁下」の意味は？
- 52 そばが「のびる」とはどのような状態か？
- 53 麺棒を3本使ってそばを打つのはなぜか？
- 54 そば打ちに使う「打ち粉」の役割とは？
- 55 「切りべら二三本」の意味は？
- 56 「もり汁」と「かけ汁」の違いとは？
- 57 関東と関西の汁の製法の違いとは？
- 58 そば店のだしのとり方とは？
- 59 そばつゆに使われる「かえし」とは？

《原材料・道具・そのほか篇》

- 60 ソバの実と花の構造は？
- 61 ソバとそば湯の栄養成分とは？
- 62 玄ソバの国内の主要産地は？
- 63 玄ソバの海外からの輸入先は？
- 64 在来種と登録品種のソバの違いとは？
- 65 「夏ソバ」、「秋ソバ」、そして「春ソバ」とは？
- 66 ダツタンソバと普通ソバの違いとは？
- 67 赤い花を咲かせるソバの品種もある？
- 68 「一番粉」、「二番粉」、「三番粉」とは？
- 69 「さらしな粉」とはどんなそば粉か？
- 70 石臼挽きとロール挽きのそば粉の違いは？
- 71 石臼の構造と仕組みは？
- 72 そば包丁とうどん包丁の違いとは？
- 73 そばを切る時に使う「こま板」とは？
- 74 製麺機が開発されたのはいつ頃か？
- 75 「そばかまど」の構造とは？
- 76 汁作りに使う「たんぼ」とは？
- 77 そばの薬味の御三家は？
- 78 「七味唐辛子」に使われる材料とは？
- 79 「そばもやし」の利用方法とは？
- 80 そば茶など、ソバの実の活用方法は？

うどんの章

《歴史・文化篇》

- 81 道具を使わずに作る、うどんの原形とは？
- 82 うどんの起源は？
- 83 そうめんの起源は？
- 84 きしめんの由来は？
- 85 手延べで作る秋田の「稲庭うどん」とは？
- 86 そばどころ信州の「おしぼりうどん」とは？
- 87 山梨の「ほうとう」の由来は
- 88 「さぬきうどん」の特徴とは
- 89 「伊勢うどん」の特徴とは？
- 90 「武蔵野うどん」の特徴とは？

《品書き篇》

- 91 「鍋焼きうどん」はいつ頃からあるのか？
- 92 「小田巻き蒸し」と「茶碗蒸し」の違いは？
- 93 「釜揚げうどん」と「湯だめうどん」とは？

《技術篇》

- 94 うどん作りに塩を使う理由は？
- 95 「土三寒六常五杯」の意味は？
- 96 うどん作りに使う食塩水の濃度は？
- 97 うどん作りで「足踏み」を行う理由とは？
- 98 うどんの生地をねかせるのはなぜか？
- 99 うどんの茹でのメカニズムは？
- 100 うどんを茹でるのに適した水の条件とは？
- 101 「うどんのぬき湯」とは？
- 102 そうめんを乾麺にする理由とは？
- 103 手延べそうめん作りに油を使う理由とは？
- 104 手延べそうめんと機械そうめんの違いは？
- 105 そうめんとひやむぎの違いとは？

《原材料・道具・そのほか篇》

- 106 小麦粉の栄養成分とは？ 地粉とは？
- 107 うどんに適した小麦粉の性質とは？
- 108 小麦はどのように製粉するのか？
- 109 うどん用の小麦の輸入先は？
- 110 うどんのだしに使われる材料とは？
- 111 さぬきうどんのだしに使う「いりこ」とは？

参考資料一覧

索引