

(標準值)灰 分 0.36%  
粗蛋白 8.5%  
(重 量)NET 25kg

## 製粉協会70周年祝賀会を開催

— 一貫して国民の食生活を支える —



— 近藤製粉協会会長あいさつ —

製粉協会（会長近藤雅之氏・日本製粉株式会社代表取締役社長）は1月23日、ホテルオークラ・アソコックホールにおいて創立70周年記念祝賀会を開催した。農林水産省、製粉業界、海外関係者等が参加、会場は多くの参加者で賑わった。

近藤会長は「製粉企業の相互親睦と製粉業の向上・発展を目的として、昭和22年に製粉倶楽部として発足、スタートし、昭和28年に現在の名称である製粉協会に改称し、そして本年創立70周年を迎えた。この間の会員の交際は激しく、製粉協会の発展に貢献した。この直近の10年間は、製粉業界を取り巻く環境が大きく変化した。平成19年には、輸入小麦の売渡が運動相場に移行し、同時にSBS方式が導入された。SBS方式は、その後、拡大して昨年には、全銘柄対象の区分Ⅲ入札が始まった。平成22年には即時販売方式に変更、製粉企業が一定期間在庫を積み、備蓄対策事業がスタートした。昨年は、TPP11大筋合意、日EU・EPAが最終合意となり、これから輸入製品との競争激化が予想されます。内麦については、製粉業界として長年に亘って振興、

需要拡大に努めてまいりました。平成31年産以降の仕組みについて見直しの方がある。これから十分に協議していく必要がある。厳しい環境の中にあるが、安全で安心な小麦粉の安定供給と、一丸となって努力して参りたい。」と挨拶した。

## HACCP 基準B手引書

— 厚労省HP掲載 —

一般財団法人食品産業センターは1月10日、食品産業センター会議室において12月18日開催の厚生労働省技術委員会「基準B手引書」に対する意見についての調整作業を行った。

基準B手引書の骨子は変わらぬ内容等の言い回し、詳細かつ簡便な説明に一部変更して、改めて厚生労働省の技術委員会ではなく事務局から最終承認を受けるまでに纏めて来たようだった。最終承認を受け、次第、全国乾麺協同組合

## ラニーニャ現象が発生

— 冬寒い —

気象庁は12月11日、南米ペルー沖の赤道付近で海面水温が低い状態が続く「ラニーニャ現象」が発生しているとみられると発表している。基準値より0.5℃低くなっているという。

「ラニーニャ現象」が発生するのは2011年以来およそ6年ぶり。来年の春まで続く可能性が高いという。気象庁は、最新の1か月予報で、北日本から西日本の広い範囲で平年より気温が低くなり、日本海側では雪が多くなると予想している。路面の凍結や雪崩などに注意を呼びかけている。

## 土三寒六常5升

○ 東京・上野動物園では、29年ぶりに生まれた、ジャイアントパンダの雌の赤ちゃんシャンシャン（香香）の一般公開を12月18日から開始した。パンダ舎は複数の運動場があり、広々として、母子パンダが一緒に観覧できる。来園者が立ち止まれる時間はわずか1分ほどだそう。

○ 一般社団法人乾めん・手延べ経営技術センターでは1月19日、乾めん類JAS製品検査所である一般財団法人日本穀物検定協会神戸分析センターの定期監査を実施した。当日は、農林水産省の立会定期監査もあった。

○ 兵庫県手延素麺協同組合では1月30日、本部講堂で厚生労働省が体制化するHACCPについて、手延べ干しめんとして選択した基準Bについての解説と昨年9月に施行された原料原産地表示について、役員、事務職員を対象とした勉強会を開催した。

○ 1月末皆既月食があった。スーパー・ブルー・ブラック・ムーンというそう。関東では、天候に恵まれて赤銅色が綺麗に見られた。

○ 長野県信州そば協同組合は、昨年12月に信州そば品評会で農林水産大臣賞、農林水産省食料産業局長賞を受賞した商品を2月9日、アンテナショップ東京銀座・ながの館で試食・展示して信州そばのPRをした。



— 提供された受賞商品 —

## 品質管理講習会受講者募集

乾めん類・手延べ干しめんJAS登録認定機関である一般社団法人乾めん・手延べ経営技術センターでは、来る3月5日（月）、6日（火）の2日間、東京・製粉会館5階会議室において品質管理、衛生管理等専門の講師によって品質管理講習会を開催する。年1回の講習会、只今募集中。詳しくは一般社団法人乾めん・手延べ経営技術センター03-3666-7900へご連絡ください。

## 【開催要領】

- 開催日 平成30年3月5日（月）・6日（火）
- 開催場所 東京都中央区日本橋兜町15-6 製粉会館5階 第2・第3会議室
- スケジュール

| 時間          | 講義内容      | 講師                                                           |
|-------------|-----------|--------------------------------------------------------------|
| 10:00~10:05 | 挨拶        | 一般社団法人乾めん・手延べ経営技術センター 独立行政法人農林水産消費安全技術センター 規格検査部 規格検査課 相原拓史氏 |
| 10:05~11:35 | JAS制度について | 日本製粉株式会社 東部技術センター 主幹 木河政幸氏                                   |
| 11:35~12:35 | (昼食)      |                                                              |
| 12:35~14:00 | 原料小麦・そば   | 株式会社日本食糧新聞社 上席執行役員 八木沢康之氏                                    |
| 14:00~15:00 | 食品の流通等    | 株式会社スズキ麺工 代表取締役社長 鈴木保夫氏                                      |
| 15:00~15:10 | (休憩)      |                                                              |
| 15:10~16:10 | 手延べ製めん技術  | 一般財団法人日本穀物検定協会 研究担当 理事 川瀬高明氏                                 |
| 16:10~16:50 | 乾めん類の製品測定 |                                                              |

| 時間          | 講義内容                | 講師                                  |
|-------------|---------------------|-------------------------------------|
| 9:30~11:00  | 乾めん類製造の衛生管理         | (公社)日本べとう振興協会 技術顧問 大西吉久氏            |
| 11:00~11:05 | (休憩)                |                                     |
| 11:05~11:35 | 品質管理概論①             | 元中部大学 応用生物学部 食品栄養科学科 教授 高村基治氏       |
| 11:35~12:20 | (昼食)                |                                     |
| 12:20~13:20 | 品質管理概論②             | 〃                                   |
| 13:20~14:50 | 乾めん製造技術について         | 日清製粉株式会社 研究開発本部 商品開発センター 所長 長井孝雄氏   |
| 14:50~15:00 | (休憩)                |                                     |
| 15:00~16:00 | 効果的な防虫防そ対策          | アース環境サービス株式会社 開発技術部 課長代理 理学博士 寺岡雄志氏 |
| 16:00~16:30 | 乾めん類・手延べ干しめん表示のポイント | 一般社団法人乾めん・手延べ経営技術センター 理事長 安藤剛久氏     |

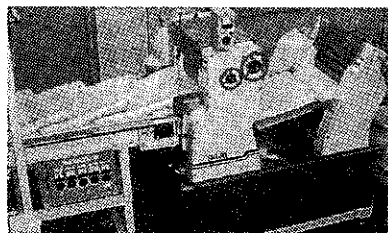
※一部時間及び講師等の変更の可能性があります。

- 受講料 35,000円（内訳：32,407円＋（消費税）2,593円）  
開催日までに、銀行振込又は現金書留で受講料をお納めください。  
当日欠席の場合は、受講料はご返却いたしません。  
なお、請求書並びに領収証をご希望の方は、ご連絡ください。  
お振込先 銀行名 山陰合同銀行 東京支店（普通） 3602730  
口座名 一般社団法人 乾めん・手延べ経営技術センター
- 申込締切日 平成30年3月1日（木）※厳守をお願いします。  
※なお、宿泊所については、各自で確保してください。  
ご不明な点等がございましたら、当センターまでご一報ください。

食の安心・安全を追求する

## スズキ式製麺機

スーパーミキサー、真空ミキサー、乾麺、半生、生、手延麺等製造設備



株式会社スズキ麺工

〒719-0232  
岡山県浅口市鴨方町本庄509-1  
Tel: 0865-44-2125  
Fax: 0865-44-6348  
http://www.turuturu.co.jp

職人の技と力を引き立てる、日本製用粉「めんもちから」。

【力強いコシのある食感】  
手打製法に最適な小麦粉で、ソフトな弾力とコシを引き出します。モチモチと、茹でた後の食感が違います。

【明るい黄色い色と風味】  
小麦本来の自然な色と風味を追求しました。

【上品な小麦の旨みと風味】  
上質な小麦を丁寧に選別しました。

手打ちうどん・茹で麺・冷凍乾燥麺

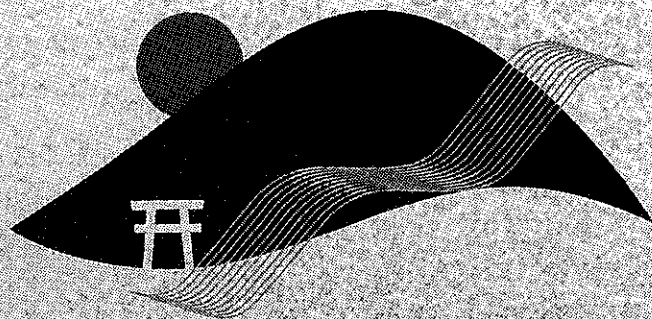
食感のボジョニング(イメージ)

めんもちから

分析値：灰分0.35% 蛋白質8.5%

昭和産業株式会社

本社 東京都千代田区千代田2-2-1  
東京河津ビル TEL. (03) 3257-2904  
http://www.showa-sangyo.co.jp



# 全国そうめんサミット2018

in そうめん発祥の地 三輪

2018 3.20<sup>火</sup>・21<sup>水</sup>

||||| 全国そうめんサミット2018プログラム |||||

## 3.20<sup>火</sup> 全国そうめんサミット2018 記念式典

## 3.21<sup>水</sup> 記念イベント 「第37回毎日カルチャースペシャル/ ラジオウォーク」に特別協賛

アイデアいっぱいの  
素麺料理を  
お召し上がりください!

ご購入者全員に  
三輪素麺をもらって  
プレゼント!

主催:MBS毎日放送/毎日新聞社

メイン会場:桜井市芝運動公園(9時開場)

MBSラジオのパーソナリティや万葉集の研究者が参加者と一緒に三輪のコースを歩きながら、その地によつた歴史のエピソードを紹介する6時間余の特別番組を放送。

メイン会場の芝運動公園内では特別ゲストによるステージイベントや数多くの出店ブースがあります。

### 地元学生による「おいしい素麺料理」の提案と試食販売

参加協力校 ◎奈良県立桜井高等学校 ◎奈良県立奈良情報商業高等学校

◎関西中央高等学校 ◎なら食と農の魅力創造国際大学校フードクリエイティブ科

主催/奈良県桜井市・全国そうめんサミット2018実行委員会

共催/奈良県三輪素麺工業協同組合・奈良県三輪素麺販売協議会・全国乾麺協同組合連合会・日本手延素麺協同組合連合会

後援/農林水産省・奈良県・奈良市・三輪市・桜井市・明神大・神井・桜井市商工会・桜井市観光協会・南都銀行・大和信用金庫

MBS毎日放送/毎日新聞社

協力/奈良県三輪市観光協会

揖保乃糸



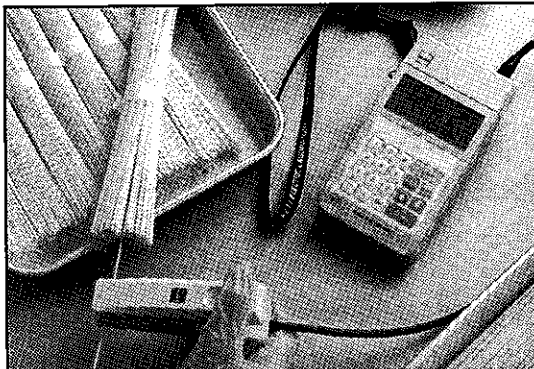
冷蔵 400g



上替 300g(6束入)

兵庫県手延素麺協同組合

本物を受け継ぐ  
古き守り新しい息吹を込める  
その歴史の積み重ねこそ  
本物の伝統 本物をいただきます  
歌舞伎俳優  
中村隼人



### 乾麺水分計 HB-400

繊細な水分測定ができます。

乾麺の製造工程での適正な水分管理は、品質維持上の大切なポイントとなります。乾麺水分計HB-400は、そうめん、ひやむぎなどの乾麺の水分測定水分計です。

- 乾麺専用のセンサ  
試料を挟む力が一定に保たれ、繊細な乾麺のような繊細な測定対象でも測定が可能です。
- 上下限設定アラーム  
任意の水分範囲を設定すると、水分値が設定範囲を外れたときにブザーで知らせてくれます。



株式会社ケット科学研究所

東京本社 東京都大田区南馬込1-8-1 TEL(03)3776-1111

大阪支店(06)6323-4561 札幌支店(011)811-9441 仙台支店(022)215-6806 名古屋支店(052)551-2629 九州支店(0942)84-9011

●この商品へのお問い合わせは上記、またはE-mailでお願いします。URL <http://www.kett.co.jp/> E-mail [sales@kett.co.jp](mailto:sales@kett.co.jp)

# 統計のページ

めん都道府県庁所在市別1世帯当り支出金額

平成29年 11月

(単位:円)

|       | 生うどん・そば |      | 乾うどん・そば |      | スパゲティ |      | 中華めん |      | カップめん |      | 即席めん |      | その他めん |      |
|-------|---------|------|---------|------|-------|------|------|------|-------|------|------|------|-------|------|
| 札幌市   | 303     | 124% | 153     | 235% | 125   | 139% | 335  | 109% | 423   | 122% | 185  | 113% | 57    | 80%  |
| 青森市   | 271     | 96%  | 106     | 65%  | 70    | 72%  | 347  | 80%  | 524   | 117% | 180  | 71%  | 34    | 117% |
| 盛岡市   | 256     | 109% | 97      | 50%  | 93    | 113% | 337  | 79%  | 541   | 139% | 118  | 55%  | 68    | 61%  |
| 仙台市   | 255     | 89%  | 65      | 82%  | 87    | 76%  | 314  | 84%  | 462   | 108% | 209  | 131% | 73    | 70%  |
| 秋田市   | 289     | 99%  | 221     | 146% | 90    | 153% | 320  | 102% | 484   | 110% | 142  | 71%  | 63    | 102% |
| 山形市   | 378     | 101% | 121     | 161% | 130   | 167% | 321  | 154% | 397   | 100% | 173  | 82%  | 68    | 148% |
| 福島市   | 215     | 83%  | 38      | 58%  | 76    | 62%  | 327  | 146% | 372   | 79%  | 206  | 122% | 87    | 95%  |
| 水戸市   | 394     | 158% | 94      | 66%  | 101   | 151% | 221  | 92%  | 368   | 119% | 101  | 77%  | 35    | 100% |
| 宇都宮市  | 267     | 92%  | 77      | 35%  | 90    | 114% | 225  | 48%  | 379   | 94%  | 167  | 82%  | 42    | 68%  |
| 前橋市   | 289     | 68%  | 23      | 14%  | 62    | 85%  | 234  | 91%  | 409   | 131% | 153  | 184% | 57    | 197% |
| さいたま市 | 309     | 112% | 251     | 202% | 129   | 109% | 305  | 120% | 416   | 90%  | 217  | 107% | 83    | 80%  |
| 千葉市   | 287     | 94%  | 225     | 124% | 95    | 108% | 338  | 148% | 381   | 107% | 180  | 80%  | 84    | 183% |
| 東京都区内 | 259     | 93%  | 104     | 84%  | 117   | 130% | 260  | 112% | 357   | 134% | 141  | 117% | 112   | 129% |
| 横浜市   | 273     | 125% | 79      | 118% | 99    | 81%  | 276  | 95%  | 269   | 104% | 117  | 71%  | 98    | 110% |
| 川崎市   | 224     | 87%  | 81      | 193% | 124   | 83%  | 262  | 71%  | 417   | 103% | 189  | 117% | 80    | 73%  |
| 相模原市  | 430     | 153% | 394     | 379% | 106   | 145% | 257  | 87%  | 302   | 126% | 169  | 108% | 84    | 131% |
| 新潟市   | 257     | 104% | 91      | 163% | 93    | 145% | 298  | 100% | 560   | 108% | 200  | 85%  | 46    | 105% |
| 富山市   | 281     | 100% | 52      | 113% | 106   | 108% | 320  | 124% | 524   | 121% | 221  | 125% | 30    | 79%  |
| 金沢市   | 359     | 138% | 112     | 311% | 107   | 113% | 347  | 129% | 303   | 120% | 151  | 109% | 27    | 71%  |
| 福井市   | 383     | 128% | 189     | 215% | 82    | 83%  | 207  | 91%  | 290   | 112% | 138  | 103% | 28    | 90%  |
| 甲府市   | 410     | 125% | 266     | 186% | 67    | 85%  | 333  | 108% | 369   | 122% | 150  | 130% | 58    | 98%  |
| 長野市   | 367     | 96%  | 79      | 61%  | 128   | 225% | 294  | 98%  | 415   | 131% | 177  | 142% | 41    | 69%  |
| 岐阜市   | 281     | 73%  | 80      | 79%  | 86    | 125% | 215  | 79%  | 343   | 101% | 189  | 124% | 74    | 99%  |
| 静岡市   | 202     | 80%  | 79      | 293% | 108   | 157% | 308  | 88%  | 492   | 125% | 186  | 145% | 62    | 127% |
| 浜松市   | 264     | 102% | 90      | 214% | 94    | 37%  | 248  | 89%  | 307   | 93%  | 154  | 76%  | 60    | 33%  |
| 名古屋市  | 367     | 110% | 270     | 197% | 96    | 117% | 248  | 83%  | 399   | 147% | 258  | 134% | 90    | 188% |
| 津市    | 263     | 89%  | 84      | 263% | 83    | 94%  | 213  | 57%  | 428   | 143% | 184  | 109% | 47    | 89%  |
| 大津市   | 401     | 135% | 128     | 53%  | 92    | 95%  | 327  | 122% | 272   | 103% | 266  | 137% | 60    | 133% |
| 京都市   | 389     | 109% | 135     | 225% | 79    | 87%  | 330  | 125% | 220   | 67%  | 205  | 108% | 77    | 214% |
| 大阪市   | 381     | 119% | 84      | 56%  | 66    | 77%  | 228  | 79%  | 485   | 93%  | 196  | 137% | 51    | 131% |
| 堺市    | 288     | 81%  | 55      | 131% | 56    | 62%  | 245  | 75%  | 438   | 110% | 219  | 105% | 39    | 111% |
| 神戸市   | 412     | 170% | 31      | 13%  | 72    | 72%  | 283  | 116% | 362   | 112% | 214  | 116% | 51    | 80%  |
| 奈良市   | 273     | 101% | 8       | 15%  | 90    | 101% | 214  | 70%  | 305   | 98%  | 151  | 80%  | 41    | 69%  |
| 和歌山市  | 226     | 89%  | 16      | 84%  | 84    | 125% | 253  | 102% | 381   | 129% | 158  | 111% | 46    | 112% |
| 鳥取市   | 327     | 139% | 66      | 206% | 85    | 75%  | 241  | 107% | 321   | 86%  | 260  | 72%  | 44    | 152% |
| 松江市   | 309     | 104% | 48      | 104% | 96    | 105% | 324  | 117% | 385   | 158% | 156  | 105% | 23    | 64%  |
| 岡山市   | 255     | 84%  | 216     | 270% | 62    | 74%  | 273  | 116% | 403   | 126% | 246  | 149% | 40    | 121% |
| 広島市   | 210     | 67%  | 30      | 57%  | 89    | 86%  | 334  | 107% | 314   | 104% | 139  | 84%  | 95    | 211% |
| 山口市   | 252     | 78%  | 47      | 470% | 62    | 63%  | 188  | 47%  | 278   | 71%  | 188  | 70%  | 35    | 66%  |
| 徳島市   | 291     | 85%  | 35      | 57%  | 77    | 74%  | 230  | 42%  | 419   | 145% | 170  | 113% | 29    | 104% |
| 高松市   | 758     | 137% | 423     | 330% | 52    | 58%  | 192  | 62%  | 319   | 112% | 147  | 66%  | 22    | 49%  |
| 松山市   | 322     | 119% | 50      | 63%  | 75    | 69%  | 280  | 122% | 261   | 97%  | 220  | 107% | 21    | 40%  |
| 高知市   | 265     | 87%  | 36      | 54%  | 59    | 76%  | 212  | 129% | 470   | 142% | 193  | 92%  | 41    | 195% |
| 北九州市  | 251     | 79%  | 6       | 16%  | 80    | 93%  | 144  | 56%  | 400   | 118% | 205  | 160% | 35    | 64%  |
| 福岡市   | 248     | 121% | 37      | 25%  | 147   | 119% | 283  | 89%  | 284   | 119% | 150  | 96%  | 32    | 114% |
| 佐賀市   | 248     | 133% | 39      | 44%  | 78    | 211% | 203  | 98%  | 267   | 102% | 259  | 137% | 27    | 69%  |
| 長崎市   | 273     | 148% | 109     | 321% | 82    | 77%  | 243  | 101% | 256   | 104% | 183  | 110% | 70    | 194% |
| 熊本市   | 186     | 120% | 26      | 137% | 58    | 57%  | 181  | 75%  | 225   | 103% | 242  | 113% | 24    | 50%  |
| 大分市   | 206     | 85%  | 25      | 83%  | 78    | 80%  | 281  | 146% | 286   | 125% | 253  | 173% | 39    | 46%  |
| 宮崎市   | 241     | 100% | 49      | 153% | 90    | 83%  | 313  | 94%  | 277   | 125% | 207  | 148% | 24    | 100% |
| 鹿児島市  | 317     | 154% | 52      | 193% | 94    | 83%  | 265  | 107% | 295   | 135% | 200  | 110% | 59    | 144% |
| 那覇市   | 100     | 60%  | 52      | 88%  | 69    | 100% | 225  | 82%  | 161   | 52%  | 127  | 121% | 32    | 229% |

品目説明 生うどん・そば:冷凍・半生を含む。中華めん:生・蒸し・揚げ・冷凍。即席めん:カップめんを除く。アルファ化。スパゲティ:生も含む。カップめん:お湯を注ぐだけで飲食できるもの。他めん類:皮(ギョウザ他)・ビーフン。

麦加工食品の生産量

単位:千トン

| 業種      | 11月 | 1~11月  |
|---------|-----|--------|
| 小麦粉     | 419 | 102.4% |
| パン      | 103 | 101.8% |
| 食パン     | 48  | 99.0%  |
| 菓子パン    | 35  | 104.8% |
| その他パン   | 20  | 103.8% |
| 麺類      | 126 | 98.8%  |
| 生麺(冷凍含) | 56  | 99.5%  |
| 乾めん     | 18  | 97.7%  |
| 即席麺     | 39  | 98.0%  |
| パスタ     | 12  | 99.9%  |
| パン粉     | -   | -      |
| ビスケット   | 23  | 103.1% |
| プレミックス  | 32  | 102.1% |

(社)食品需給研究センター調べ

※%は前年同月(同期)比

乾めんの生産量

単位:トン

| 品 種  | 11月    | 1~11月  |
|------|--------|--------|
| うどん  | 2,481  | 97.6%  |
| ひらめん | 555    | 81.7%  |
| ひやむぎ | 796    | 120.1% |
| そうめん | 1,867  | 99.1%  |
| そば   | 3,765  | 87.9%  |
| 干中華  | 1,499  | 125.9% |
| 手延べ  | 7,503  | 97.6%  |
| 合 計  | 18,466 | 97.6%  |

※%は前年同月(同期)比

生麺の生産量

単位:トン

| 品 種   | 11月    | 1~11月  |
|-------|--------|--------|
| うどん   | 21,611 | 106.5% |
| 生 麺   | 1,810  | 108.3% |
| 茹 麺   | 19,801 | 106.3% |
| 中 華 麺 | 28,183 | 99.4%  |
| 生 麺   | 11,222 | 99.4%  |
| 茹 麺   | 7,085  | 99.9%  |
| 蒸 麺   | 8,815  | 99.3%  |
| 皮 類   | 1,061  | 98.5%  |
| そ ば   | 6,498  | 81.3%  |
| 生 麺   | 902    | 85.3%  |
| 茹 麺   | 5,596  | 80.6%  |
| 合 計   | 56,292 | 99.4%  |

※冷凍麺生産量を含む

※%は前年同月(同期)比

乾めんの輸入と輸出

|       | 輸 入     | 輸 出       |
|-------|---------|-----------|
| 11月   | 11.06トン | 5,076千円   |
| 1~11月 | 111.7%  | 113.9%    |
|       | 272トン   | 110,736千円 |
|       | 103%    | 110.7%    |

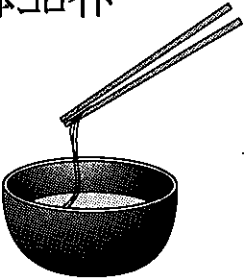
※%は前年同月(同期)比

麺も喜ぶこの効果!

まずはお試し下さい日本コロイド

美味しさをお手伝い

活性小麦蛋白  
天然パウダー



麺質改良剤  
山 芋 粉

使用原料の重量に対し2%の使用で「やまいも入り」の表示が可能です。(全国乾麺協同組合連合会自主基準)

日本コロイド株式会社  
http://www.nippon-colloid.co.jp

本社:東京都文京区本郷1-28-24  
TEL:03-5689-2040 FAX:03-5689-2031  
札幌営業所:札幌市豊平区平岸1-1-6-1  
TEL:011-823-1568 FAX:011-823-1567

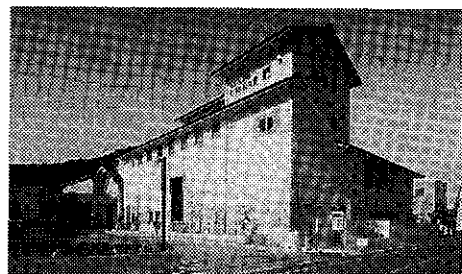


揖保乃糸

そうめんの里

見て、触って、体験して味わう  
そうめんのテーマ館

兵庫県たつの市神岡町奥村56番地  
TEL.(0791)65-9000(代)



- ◆著 者 安藤剛久
- ◆監 修 全国乾麺協同組合連合会
- ◆価 格 1,296円(税込)・送料別途

お申し込みは  
全国乾麺協同組合連合会へ

〒103-0026 東京都中央区日本橋兜町15-6  
TEL:03-3666-7900 FAX:03-3669-7662  
E-mail:kanmen@mint.ocn.ne.jp



## 『乾めん入門』改訂4版販売中

### ◆ 乾めんの歴史から一般的知識まで ◆

本書は日本の食生活に長年根差してきた、乾めんの文化を適切に解説したものです。中国から日本に伝来して既に1200年の年月を刻みながら、時代の変遷とともに歩んできた乾めんは、今日なお多くの人達から好まれて主食の一角を占めております。好み・茹で・つゆの三拍子が揃えば、乾めんの美味しさはこれからも引き継がれ愛され育てられていくものと思います。この永遠のテーマを次の時代へ橋渡しするための乾めんに関わる一般知識を、できるだけ平易にまとめた入門書です。