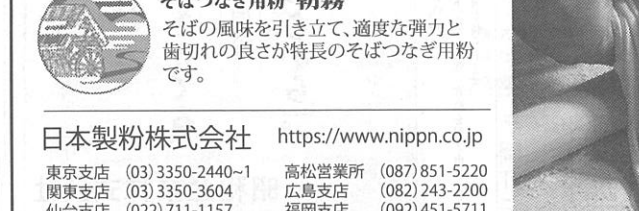
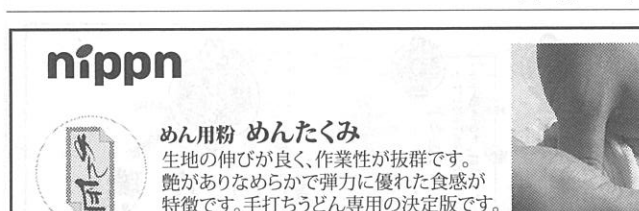
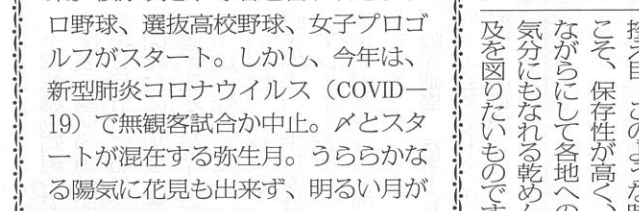
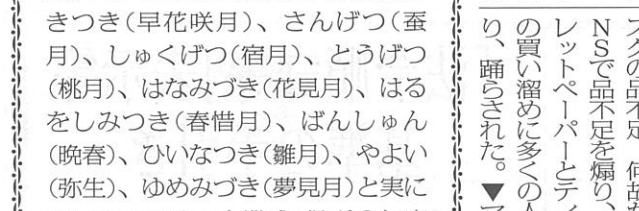
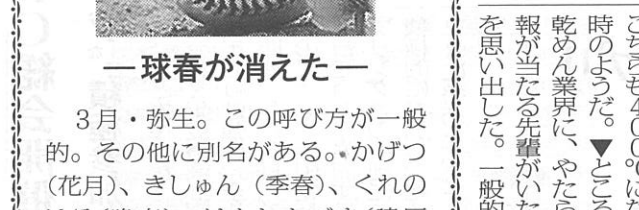
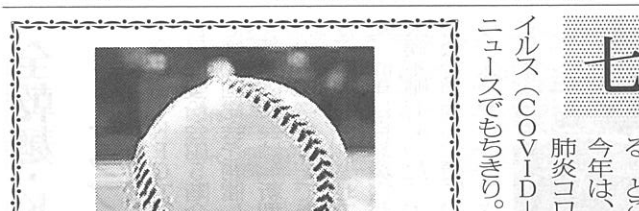




全国乾麺新聞

発行所
全国乾麺新聞社
郵便番号 103-0028
東京都中央区日本橋兜町15の6
電話 (3666) 7900
FAX (3669) 7662
編集発行人 安藤 剛久
(毎月1回25日発行)
定価 1部 300円



一般社団法人乾めん・手延べ経営技術センターでは、3月3日(火)、4日(水)の2日間、東京・製粉会館5階会議室において、令和になって初めてのJAS品質管理講習会を開催した。

「新型コロナウイルス感染症(COVID-19)の流行で、開催の可否について検討、毎年講習会を開催してきているが、初めての体験で、予期せぬ新型コロナウイルスの世界的流行で、開催を危ぶみ、中止又は延期も考えました。本日まで申込者からのキャンセルが相次ぎ、申込みの停滞もあったが、折角の勉強する機会と捉え、開催するかの判断は難しいところでしたが、会場である会議室の換気も十分に取れ、手洗いの励行、マスクの着用等予防対策をお願い準備して、本日は、例年になく少人数になったしまいましたが、JAS品質管理講習会を開催した。

品質管理講習会開催

— JAS・HACCPを主体に —



このような環境の中にも参加いただいた皆様、勉強のチャンスを奪うことは出来ないことと判断し、開催に踏み切った次第です。講習会で話があると思います。このような環境だからこそ、6月から義務化となるHACCPの実践にもなるかと思えます。講師陣も頑張りますので、最後まで聴講してください。途中で、体調等が優れず退場等希望される場合は、遠慮なく申し出て下さい。」と挨拶した。

JAS品質管理講習会

1. 開催日 令和2年3月3日(火)～4日(水)
2. 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
3. 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 主任調査官 水田 賢司 氏
10:05～11:35	JAS 制度について	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
12:30～14:00	乾めんの製造技術	株式会社スズキ精工 代表取締役社長 鈴木 保夫 氏
14:00～15:00	食品の流通等	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
15:10～16:10	手延べ製めん技術	(公社) 日本べんとう振興協会 技術顧問 大西 吉久 氏
16:10～16:50	乾めん類の製品測定	日本製粉株式会社 フードリサーチセンター 主席 茂呂 知男 氏
9:30～11:00	乾めん類製造の衛生管理	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
11:05～12:35	原料小麦・そば	アース環境サービス株式会社 学術技術部 理学博士 寺岡 雄志 氏
13:20～14:50	品質管理概論	乾めん・手延べ経営技術センター 理事長 安藤 剛久
15:00～16:00	効果的な防虫防そ対策	
16:00～16:30	乾めん類・手延べ干しめん表示のポイント	

七夕

2月に入る
と花粉症の二
ユースが流れ
る。ところが
今年、新型
肺炎コロナウ
イルス(COVID-19)
ニュースでも
ちり。街は

七夕は、1月
初めからの毎日の最高気温
を加え予測する方法がある
らしい。合計が、40.0℃
を超えたら黄色信号がとも
るらしい。桜の開花も、2
月1日から気温を加えて、
こちらも40.0℃になった
時のようだ。▼ところで、
乾めん業界に、やたらと予
報が当たる先輩がいたこと
を思い出した。一般的には
、踊らされた。▼マスク

球春が消えた

3月・弥生。この呼び方が一般的。その他に別名がある。●かげつ(花月)、きしゅん(季春)、くれのはる(晩春)、けんしんづき(建辰月)、さくらづき(桜月)、さばなさきつき(早花咲月)、さんげつ(蚕月)、しゅくげつ(宿月)、とうげつ(桃月)、はなみづき(花見月)、はるをしまつき(春惜月)、ばんしゅん(晩春)、ひいなつき(雛月)、やよい(弥生)、ゆめみづき(夢見月)と実に多い。3月は、卒業式、役所の年度末。桜が咲き、球春と言われる。プロ野球、選抜高校野球、女子プロゴルフがスタート。しかし、今年は、新型コロナウイルス(COVID-19)で無観客試合が中止。メトスタートが混在する弥生月。うららかな陽気に花見も出来ず、明るい月が暗い月になってしまった。

「夕焼けの次の日は晴れ」
「ツバメが低く飛ぶと雨」
等聞いたことがある言葉だ。そこで、時代を感じたのが、各地にある気象台では目視による天気の観測を止めるそうだ。替わって機械観測に。気象衛星の優れたレーダーによる技術。目視より正確なようだ。確かに、最近の天気予報は良く当たる。時には、外れて欲しい時もあるけど。▼そこで、機械観測になって「快晴」とか「薄曇り」といった記録が無くなり、ただ単に「晴」「曇」となるらしい。味気ない気がしないではない。快晴は雲が1割未満、晴れは雲が2割から8割であれば晴と言うそうだ。雲が9割以上で曇る。乾めん業界は、今年の夏の天気が気になる。2月の5日の定祭の占いは「高値」だから今年は、そうめ日和になって欲しい。▼昨日までは、この時期のマスク着用者は、花粉症者であつたが、今年は、新型肺炎コロナウイルスにマスクが奪われた。その結果、マスクの品不足。何故か、SNSで品不足を煽り、トイレペーパーとティッシュの買い溜めに多くの人が走り、踊らされた。▼マスク

の需要は、花粉症、新型肺炎コロナウイルスばかりではない。6月から始まるHACCPの義務化。乾めん工場内でのマスクは必需品。こちらの品不足の影響が心配だ。新型肺炎コロナウイルスの早い終息、収束の知らせが欲しい。▼新型コロナウイルスが発生。正しく恐れようと普段より努めて手洗いを励行。なかには、凄惨な潔癖症の人がいるが、生ものは避け、酒はクラグと煮立てから飲む、パンを食った時は、指が当たったところは捨てるなど。▼それにしても突然の招かざる客の新型肺炎コロナウイルスに2月は振り回され、3月には、小中学、高校を休校へおいた。校は、例年の予定より早く開花してくれた。こちらは嬉しい訪問者になった。しかし、3月に予定していた多くのイベントが中止、又は延期になった。新型肺炎コロナウイルスは、花見までも邪魔した。▼街から外国人観光客が減り、外出も控え目。このような時期にこそ、保存性が高く、食べながらにして各地への旅行気分にもなる乾めんの普及を図りたいものです。

nippn



めん用粉 めんたくみ
生地伸びが良く、作業性が抜群です。艶がありなめらかで弾性に優れた食感が特徴です。手打ちうどん専用の決定版です。



そばつなぎ用粉 朝霧
そばの風味を引き立て、適度な弾力と歯切れの良さが特長のそばつなぎ用粉です。

日本製粉株式会社 <https://www.nippon.co.jp>

東京支店 (03) 3350-2440-1 高松営業所 (087) 851-5220
関東支店 (03) 3350-3604 広島支店 (082) 243-2200
仙台支店 (022) 711-1157 福岡支店 (092) 451-5711
名古屋支店 (052) 203-1243 札幌支店 (011) 261-2481
大阪支店 (06) 6448-5745



日清製粉

北海道産小麦使用【地粉】

道産子U

函館工場で製造しました

北海道産地粉のもっちりした粘りと弾力。
北海道の恵みが、麺を美味しくします。

(標準値) 灰分 0.36%
粗蛋白 8.5%
(重量) NET 25kg

日清製粉株式会社 営業本部営業部 〒101-8441 東京都千代田区神田錦町1-25 TEL.03(5282)6360
会員制業務用お役立ちサイト「e-創・食Club」 <https://www.e-sousyoku.com>

食品表示基準の猶予期限迫る

— 本年4月1日製造から新表示がスタート —

平成27年4月に施行された食品表示法の猶予期限が、3月31日と迫ってきている。

全国乾麺協同組合連合会では、新しい義務表示への移行をスムーズに実施できるように講習会等で開催し、周知を促している。これまで各地で講習会を開催するなど手厚くしてきたが、今後も、あらゆる手段を駆使して、不適合表示の0を目指したいとしている。

一方、早くも平成29年9月に食品表示法の一部改正として原料原産地表示の義務が追加され、混乱もあったが、原料原産地表示の猶予期限は、令和4年3月

手延べ干しめんは前期
機械製乾めんは後期

— 技能検定試験実施 —

厚生労働省は、令和2年度実施の国家試験である技能検定試験を前期（4月か

令和2年度技能検定実施日程

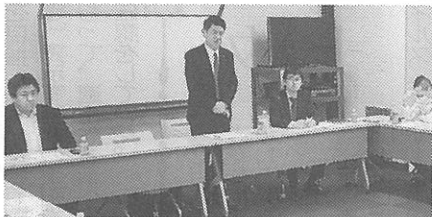
	前期 手延べ干しめん技能検定	後期 機械製乾めん技能検定
試験案内開始日	3月2日（月）	9月1日（火）
申請受付期間	4月6日（月）～ 4月17日（金）	10月5日（月）～ 10月16日（金）
実技試験	6月8日（月）～ 9月13日（日）	12月4日（金）～ 令和3年2月14日（日）
学科試験	8月23日（日）	1月31日（日）
合格発表	10月2日（金）	3月12日（金）

ら9月：隔年実施）に手延べ干しめん技能検定を、後期（10月から3月：3年毎実施）に機械製乾めん技能検定を実施すると公表した。全国乾麺協同組合連合会では、数少ないこのチャンスに受検するよう各県組合へ各県職業能力開発協会に実施の有無等を問い合わせし、組合員へ広報するよう要請している。

全乾麺・KFC総会開催

— サンプルングなど積極参加 —

全乾麺・KFCでは3月12日、製粉会館5階会議室で第40回総会を開催した。柄木田会長は「新型コロナウイルスが心配であったが予定通り開催させて貰った。昨年は自然災害が多く天候不順であった。本日の総会で議論し、更に、KFCをステップアップさせた



— KFC総会 —

第4回乾麺グランプリ
5月開催予定

— そうめんの告知PRに期待 —

株式会社日本アークセス（代表取締役社長佐々木氏）と全国乾麺協同組合連合会の共同主催で5月16日（土）、17日（日）の2日間、昨年と同じ会場である東京・駒沢オリンピック公園で開催する。



— 前回・第3回乾麺グランプリ会場 —

催日は先ではあるが、主催者は、新型コロナウイルス（COVID-19）の感染拡大の早期終息を期待しているとしている。

令和2年3月31日まで、引き続き現行の「特定技能」に係る試験の方針についてに基づき運用されるため、見直し後の受験資格は令和2年4月1日以降に実施される試験から適用されることになる。

外国人材受入れ制度

— 受験対象者を拡大 —

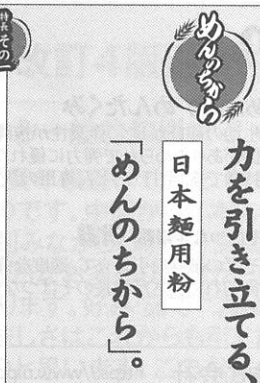
法務省は、令和2年4月1日以降の国内試験から受験資格が拡大すると発表した。これまで、日本国内での受験対象者は、「中長期在留者として在留した経

留者及び過去に中長期在留者として在留していた経験者」に限られていたが、これを「在留資格を有する者」として在留資格をもって在留する人（不法残留者等）についても、引き続き受験は認められることになった。

「法令順守等」表示等
基準の手引き

— 食品表示基準等を掲載 —

全国乾麺協同組合では、食品表示基準の猶予期限が来年3月31日に迫り、周知を図るため令和版「法令順守等」表示等基準の手引きを作成・発刊した。



職人の技と
力を引き立てる、
日本製用粉
「めんのちから」。

昭和産業株式会社

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

“食卓に新しい風”



永年培われた技術と、時代のニーズに応じて生まれた最高級の麺用粉です。

営業部/TEL03(3553)8784
静岡営業所/TEL054(334)2315
名古屋営業所/TEL0562(33)2141
仙台営業所/TEL022(782)8611
大阪営業所/TEL078(291)5158

日東富士製粉株式会社

〒104-0033 東京都中央区新川1-3-17 新川三幸ビル

令和元年度7月消費者動向調査

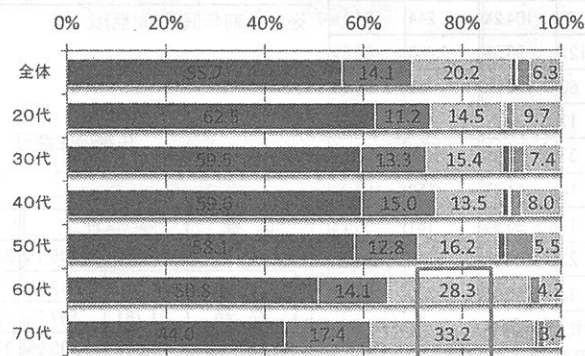
④

食の志向等に関する調査結果

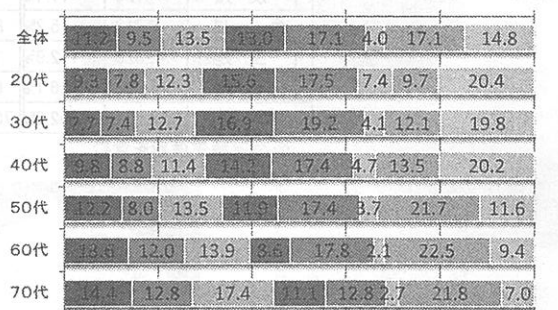
図10 普段の昼食で摂っているもの(主食/主菜/主食・主菜・副菜以外その他)

普段の昼食についても、主食は「ごはん」が最多となり、次いで主食に「麺類」を食べている割合が全体では20.2%。高齢世代では33.2%と約3人に1人が麺類を食べている結果。

【主食】
■ごはん ■パン ■麺 ■コーンフレーク等 ■イモ類 ■その他 ■とっていない



【主菜】
■魚介類 ■大豆・大豆製品 ■鶏卵 ■鶏肉 ■豚肉 ■牛肉 ■その他 ■とっていない



【主食・主菜・副菜以外その他】

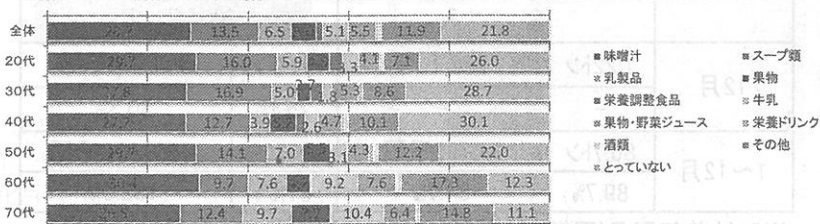
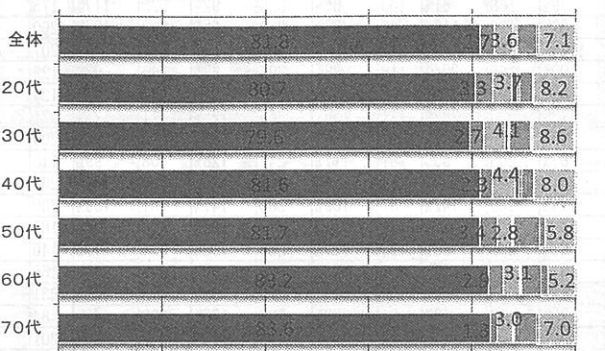


図11 普段の夕食で摂っているもの(主食/主菜/主食・主菜・副菜以外その他)

夕食についても、主食は「ごはん」(81.8%)が最も多くなった。主菜は「豚肉」(30.7%)が最多、次いで「魚介類」(24.4%)。魚介類は年代が上がるほど割合が高くなる傾向にあるのに対し、豚肉は世代間で大きな差はなく、幅広い年代で食されている。

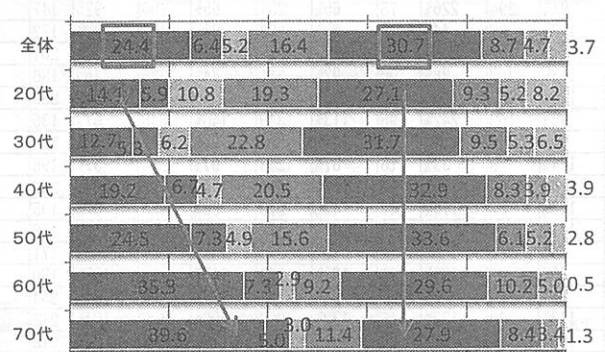
【主食】

■ごはん ■パン ■麺 ■コーンフレーク等 ■イモ類 ■その他 ■とっていない

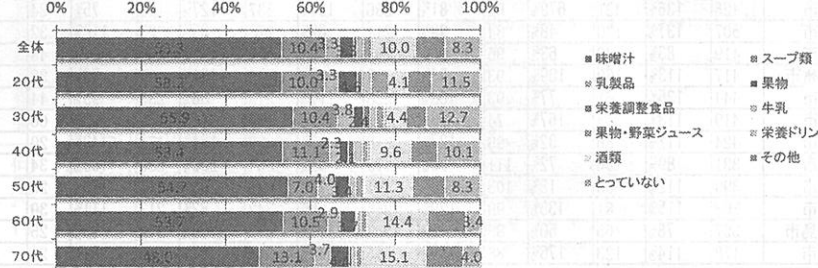


【主菜】

■魚介類 ■大豆・大豆製品 ■鶏卵 ■鶏肉 ■豚肉 ■牛肉 ■その他 ■とっていない



【主食・主菜・副菜以外その他】



(次号に続く)

そうめん
やっぱり
揖保乃糸
モデル女優 八木莉可子

特級品 300g 上級品 300g

揖保乃糸 兵庫県産小麦製麺協同組合

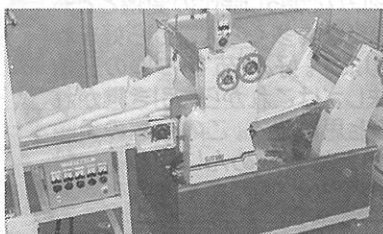
売場のディスプレイに
「麺すだれ」発売中

商品名	仕様	入数	価格
麺すだれ (白のみ一色)	幅 30 cm 長さ 100 cm	30 枚	37,180 円 (税込・送料別途)
麺すだれ (色めん入り)	幅 30 cm 長さ 100 cm	30 枚	37,180 円 (税込・送料別途)

お申し込みは全乾麺へ

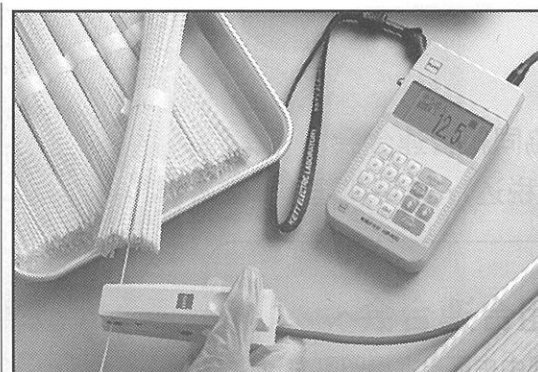
食の安心・安全を追求する
スズキ式製麺機

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>



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。

Kett 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 〒143-8507 TEL(03)3776-1111
大阪支店(06)6323-4581 札幌営業所(011)611-9441 仙台営業所(022)215-6806 名古屋営業所(052)551-2629 九州営業所(0942)84-9011
●この商品へのお問い合わせは上記、またはEメールでお願いいたします。URL <http://www.kett.co.jp/> E-mail sales@kett.co.jp

統計のページ

めんの都道府県庁所在市別1世帯当り支出金額

令和元年 12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	377	79%	168	81%	109	66%	336	92%	522	117%	175	197%	86	156%
青森市	439	89%	196	118%	69	83%	272	65%	602	107%	260	155%	35	66%
盛岡市	438	103%	270	144%	124	124%	368	81%	596	135%	207	113%	79	105%
仙台市	397	100%	165	204%	118	88%	293	82%	544	93%	129	81%	71	122%
秋田市	512	85%	605	135%	112	149%	302	84%	538	95%	124	93%	44	400%
山形市	842	113%	525	282%	111	156%	368	125%	611	121%	221	215%	84	187%
福島市	352	103%	319	117%	102	134%	283	76%	695	100%	209	110%	92	170%
水戸市	469	87%	206	55%	81	117%	241	128%	408	99%	110	83%	57	106%
宇都宮市	559	101%	324	297%	114	110%	390	129%	655	140%	200	108%	79	161%
前橋市	614	114%	160	142%	87	109%	303	141%	501	133%	200	167%	55	204%
さいたま市	726	156%	106	98%	164	131%	315	107%	416	104%	167	128%	87	116%
千葉市	384	90%	296	88%	126	107%	325	103%	364	77%	140	55%	56	74%
東京都区内	408	101%	144	43%	106	89%	331	99%	373	116%	155	89%	83	72%
横浜市	473	115%	236	75%	109	117%	275	93%	412	122%	231	122%	71	63%
川崎市	380	95%	103	19%	91	93%	299	106%	398	71%	84	52%	61	165%
相模原市	577	149%	310	151%	126	164%	426	175%	436	86%	201	120%	72	379%
新潟市	556	170%	198	792%	127	146%	360	93%	794	184%	312	400%	40	52%
富山市	445	86%	170	106%	72	83%	276	107%	479	124%	178	92%	45	188%
金沢市	437	103%	182	71%	84	156%	322	113%	606	132%	260	224%	77	285%
福井市	648	131%	274	85%	116	80%	237	83%	418	78%	161	89%	11	14%
甲府市	452	94%	260	578%	90	120%	349	138%	439	77%	167	124%	63	191%
長野市	493	91%	294	226%	75	65%	254	65%	490	92%	147	92%	72	109%
岐阜市	466	112%	98	44%	76	65%	222	93%	422	93%	172	110%	118	219%
静岡市	333	74%	190	306%	115	129%	365	111%	392	97%	201	98%	70	113%
浜松市	448	113%	202	88%	90	92%	311	74%	336	75%	186	91%	35	63%
名古屋市	668	100%	63	54%	84	90%	242	95%	489	156%	239	161%	35	85%
津市	431	98%	162	242%	95	113%	349	140%	545	97%	136	59%	23	22%
大津市	450	90%	193	134%	97	114%	254	92%	577	129%	134	54%	70	92%
京都市	486	114%	49	33%	76	87%	249	97%	314	87%	198	94%	60	150%
大阪市	539	118%	60	158%	90	161%	401	194%	509	132%	202	133%	43	139%
堺市	464	109%	51	170%	46	45%	279	89%	435	85%	195	62%	84	263%
神戸市	488	121%	69	8%	107	141%	252	86%	452	117%	158	65%	47	127%
奈良市	381	79%	211	358%	72	72%	314	125%	449	79%	171	107%	67	160%
和歌山市	336	85%	67	103%	85	100%	268	117%	411	105%	180	94%	52	186%
鳥取市	455	84%	85	77%	85	96%	227	107%	497	134%	254	78%	35	81%
松江市	619	113%	330	102%	115	172%	267	89%	407	104%	212	110%	31	66%
岡山市	429	115%	226	59%	89	131%	255	116%	404	88%	218	95%	20	83%
広島市	405	98%	93	715%	62	57%	264	97%	298	87%	184	133%	40	133%
山口市	446	90%	70	412%	125	176%	228	108%	507	115%	322	215%	26	137%
徳島市	531	101%	82	91%	79	62%	226	107%	435	131%	151	83%	33	61%
高松市	1,425	136%	421	679%	62	81%	286	131%	537	127%	149	75%	24	71%
松山市	507	137%	130	48%	84	99%	211	62%	273	85%	225	118%	32	97%
高知市	419	83%	32	63%	96	95%	208	140%	489	127%	236	101%	48	282%
北九州市	417	113%	160	109%	93	94%	203	80%	540	131%	187	78%	38	62%
福岡市	444	135%	61	77%	93	103%	228	117%	512	186%	233	95%	44	102%
佐賀市	419	113%	214	167%	74	79%	277	115%	430	114%	169	93%	66	157%
長崎市	424	112%	86	32%	99	127%	318	83%	333	154%	174	143%	20	133%
熊本市	331	89%	180	72%	111	96%	179	65%	534	200%	285	105%	34	31%
大分市	399	112%	58	18%	103	126%	195	75%	444	85%	213	120%	26	34%
宮崎市	368	115%	81	135%	99	129%	255	96%	342	82%	217	111%	30	86%
鹿児島市	397	78%	65	60%	86	112%	285	112%	379	100%	212	83%	25	63%
那覇市	178	114%	123	176%	88	149%	515	272%	304	67%	142	81%	21	40%

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。アルファー化。

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(ギョーウザ他)・ビーフン。

麦加工食品の生産量

単位:千トン

業種	12月	1~12月
小麦粉	414 99.3%	4,615 98.3%
パン	100 101.3%	1,245 102.1%
食パン	47 100.4%	594 101.8%
菓子パン	32 100.9%	406 101.3%
その他パン	20 104.2%	244 104.1%
麺類	127 98.3%	1,483 100.0%
生麺(冷凍含)	60 102.2%	706 99.3%
乾めん	17 97.3%	197 98.8%
即席麺	37 91.9%	422 100.2%
パスタ	14 101.7%	158 104.3%
パン粉	14 93.9%	161 98.7%
ビスケット	23 100.3%	252 97.0%
プレミックス	33 96.9%	373 101.2%

(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	12月	1~12月
うどん	2,252 103.6%	25,827 98.6%
ひらめん	353 95.1%	4,510 99.8%
ひやむぎ	917 85.7%	15,811 88.1%
そうめん	2,104 96.4%	28,267 101.1%
そば	3,638 93.1%	45,755 98.7%
干中華	1,287 126.7%	18,011 103.5%
手延べ	6,223 95.6%	59,492 99.9%
合 計	16,774 97.3%	197,673 98.8%

※%は前年同月(同期)比

生麺の生産量

単位:トン

品 種	12月	1~12月
うどん	23,282 106.1%	245,159 97.0%
生 麺	1,521 92.9%	18,025 94.2%
茹 麺	21,761 107.2%	227,134 97.3%
中 華 麺	27,676 95.9%	379,652 100.2%
生 麺	11,739 91.4%	170,087 97.3%
茹 麺	8,335 112.0%	94,740 107.5%
蒸 麺	7,412 99.0%	101,388 99.6%
皮 類	190 17.4%	13,437 94.6%
そ ば	8,713 115.2%	81,860 102.0%
生 麺	2,325 112.9%	16,941 101.7%
茹 麺	6,388 116.1%	64,919 102.1%
合 計	59,671 102.2%	706,671 99.3%

※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
12月	1.22トン -	222千円 75.1%
1~12月	86.7トン 89.7%	34,792千円 84.7%
		13,730トン 97.6%
		4,363,678千円 102.3%

※%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 1,320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。