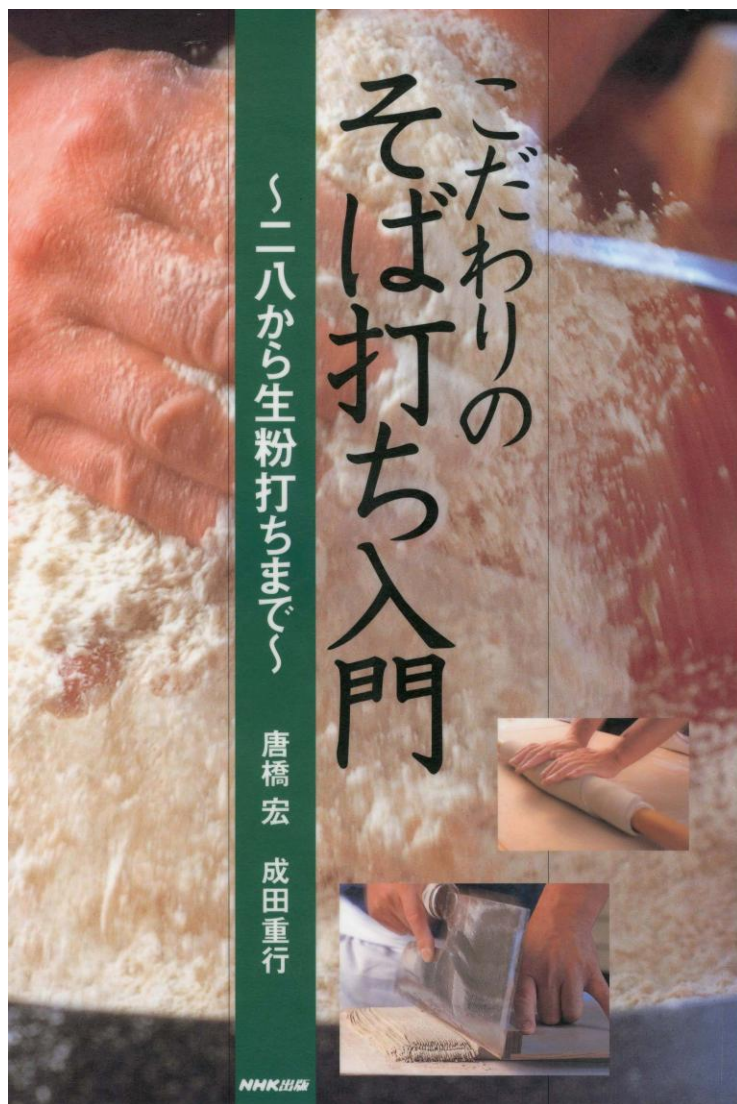




A D 山崎信成
デザイン ydofice
D T P 山崎でーてーびー研究所(岸村和子+山崎可児)
撮影 関博
鈴木雅也
高橋栄一
平岡康一郎
渡辺伸雄
校正 中沢悦子
イラスト 前川あつこ
取材協力 上野藪蕎麦
並木藪蕎麦
神田まつや
軽井沢町歴史民俗資料館
日本製粉株式会社
はなれ山ガールデン友の会
船坂勝美
燕市立燕西小学校
写真提供 唐橋 宏
墨 絵 成田重行
取材・文 小林 亮(BIG PEN)
編集 佐野朋弘

著者プロフィール



唐橋 宏(からはし・ひろし)
1947年福島県生まれ。22歳の時に信州上田のそば店「刀屋」で修業をつみ、1971年に会津若松市内に手打ちそば店「会津製粉」を開店する。地物の粉を自家製粉してこだわりのそば打ちを続ける。現在は会津そばの普及につとめ、そばの栽培指導やそば塾(教室)、そば祭り主宰など幅広く活躍。全国のそばによる村おこしの指導、全日本蕎麦素人そば打ち段位制度の認定審査員をつとめる。



成田重行(なりた・しげゆき)
1942年東京都生まれ。立石電機(現オムロン)常務取締役を経て、関連会社のヒューマンリソース・コーポレーションの社長に。趣味でそば打ちを始め、桐屋主人の唐橋氏の下で修業する。NHK趣味悠々「男のためのそば打ち入門」講師をつとめ、現在、新宿にてそば打ち教室「蕎麦きろん」を同志とともに主宰する。



●生活実用シリーズ こだわりのそば打ち入門 〜二八から生粉打ちまで〜

2000(平成12)年11月15日 第1刷発行

著者 唐橋 宏 成田重行
©2000 Karahashi Hiroshi, Narita Shigeo
発行者 安藤龍男
発行所 日本放送出版協会
〒150-8081 東京都渋谷区宇田川町41-1
電話 (03) 3780-3311(編集)
(03) 3780-3339(販売)
<http://www.nhk-book.co.jp>
振替 00110-1-49701
印刷・製本 図書印刷

【国く日本製粉センター委託出版物】
本誌の無断複写(コピー)は、著作権法上の例外を除き、著作権侵害となります。
底丁・底丁本はお取り替わります。
定価はカバーに表示してあります。

Printed in Japan

ISBN4-14-187813-8 C9477