

一杯の蕎麦を通して、歴史・経済・文化・作法、世界への広がりまでを学べる

ビジネスエリートのための 教養としての蕎麦

2026年
8月25日発売

株式会社あさ出版(代表取締役:田賀井弘毅、所在地:東京都豊島区)は、井上 直人 著『ビジネスエリートのための 教養としての蕎麦』を2026年8月25日(火)に発売いたします。

ほんの少しの知識が、いつもの蕎麦屋での時間を驚くほど豊かにする

ソバをはじめとする穀物研究に長年携わってきた京都大学農学博士・信州大学名誉教授の井上直人氏が、身近で気軽な食べもの「そば」について、そのルーツ・歴史、文化、作法、そして世界への広がりまでを、やさしく奥深く解き明かす一冊です。

フランスのガレット、ロシアのカーシャ、イタリアのパスタ——。ソバは、世界各地で独自の進化を遂げてきた“世界の穀物”です。そのルーツをたどりながら、日本の「そば」がどのように洗練され、今日の一杯へと結実したのかを紐解きます。さらに、「食感の二八、香りの十割」といわれる違いや、製粉・茹での技術、蕎麦前の楽しみ方、注文の作法まで紹介。

食を通じて歴史・経済・文化を横断的に学べる“ビジネスエリートの教養書”としても楽しめます。一般社団法人 日本蕎麦協会 会長・田中秀樹 氏 推薦。

タイトル:ビジネスエリートのための 教養としての蕎麦

著者:井上 直人

ページ数:270ページ

価格:1,980円(10%税込) 奥付発行日:2026年8月23日

ISBN:978-4-86667-829-0

※価格は発売時点の予定価格です。変更となる場合があります。

【目次】

プロローグ 今、改めて世界で注目されるそば

第1章 一杯のそばに、四千年の物語——歴史と文化で味わう「本当のそば」

第2章 一枚のせいろは、技術の結晶である

第3章 「うまい！」は科学で証明できた！

第4章 土地が変われば、そばの味も変わる——在来種と改良品種の真実

第5章 暖簾の向こうは、日本文化の小宇宙

エピローグ 一杯のそばは、どこまで広がるのか

【著者プロフィール】 井上直人(いのうえ・なおと)

信州大学名誉教授、京都大学農学博士。

1953年東京生まれ。東京都立武蔵高等学校、信州大学農学部、帯広畜産大学大学院を卒業後、長野県の農業試験場や畜産試験場の研究員、京都大学農学部助教授を経て、2002年に信州大学教授。主にアジアや日本の山岳地帯を中心に調査を行い、ソバをはじめとした穀物の民族植物学、生理生態、食品科学、育種、土壌学の研究教育をしてきた。日本草地学会賞、日本作物学会賞(論文)などを受賞。主な著書は、『おいしい穀物の科学(ブルーバックス)』(講談社)、『そば学』(柴田書店)など。『世界一受けたい授業』(日本テレビ系列)、『人生の楽園』(テレビ朝日系列)ほか、TV・ラジオ出演、雑誌・新聞連載など多数。



株式会社あさ出版 東京都豊島区南池袋2-9-9 第一池袋ホワイトビル6階