

## **Titelbild im Januar: Toshikoshisoba**

Die Herstellung von handgemachten Soba (Buchweizennudeln) ist eine hohe handwerkliche Kunst, die viel Erfahrung und Fingerspitzengefühl erfordert. Die Vorbereitung muss sehr früh morgens geschehen, lange bevor die Tür für die ersten Gäste am Mittag geöffnet wird. Dieser Soba-Meister aus Kanazawa kommt vollkommen ohne maschinelle Hilfe aus. Die Anzahl individueller Soba-Restaurants, in denen die Nudeln noch in Gänze von Hand produziert werden, ist im Schwinden begriffen. Bei Ladenketten, die industriell vorgefertigte Soba verwenden, welche von angelerntem Personal zubereitet werden können, isst man preiswerter.

Für die traditionellen *Toshikoshisoba* (年越しそば), die man gerne in der Nacht auf Neujahr isst, in der Hoffnung auf ein langes Leben, werden aber auch heutzutage noch die echten, handgemachten Soba bevorzugt.

Foto und Text: Roswitha Ulrich-Ando

## **IMPRESSUM**

Die OAG NOTIZEN erscheinen zehnmal jährlich. Sie enthalten Vereinsnachrichten, Hinweise auf Veranstaltungen, redaktionelle Beiträge und Rezensionen. Der Inhalt der jeweiligen Artikel gibt nicht unbedingt die Meinung der Redaktion wieder. Nachdruck nur mit schriftlicher Genehmigung der Redaktion.

Herausgeber:	OAG Deutsche Gesellschaft für Natur- und Völkerkunde Ostasiens
Adresse:	OAG-Haus, 7-5-56 Akasaka, Minato-ku, Tokyo 107-0052, Japan
Tel:	(03) 3582-7743
Fax:	(03) 5572-6269
E-Mail:	<a href="mailto:tokyo@oag.jp">tokyo@oag.jp</a>
URL:	<a href="https://oag.jp">https://oag.jp</a>
Redaktion:	Dr. Maïke Roeder ( <a href="mailto:roeder@oag.jp">roeder@oag.jp</a> )
Auflage:	800 Exemplare
Redaktionsschluss:	15. des Vormonats
Druck:	PrintX Kabushikigaisha, Tokyo



© 2024 OAG Tokyo  
ISSN 1343-408X