

平成29年4月27日

東日本支部正会員 代表各位

一般社団法人全麵協東日本支部  
支部長 阿部成男

一般社団法人全麵協東日本支部  
そば打ち技術研修会（四段位受験）ご案内

陽春の候、皆様にはますます御清栄のこととお喜び申し上げます。平素は東日本支部の運営にご協力いただき誠にありがとうございます。

さて、全麵協そば打ち技術研修会（目指せ四段位）を東日本支部主催、本部支援で開催いたします。日光市鬼怒川温泉にて実施の計画をいたしましたのでご参加くださるようお知らせいたします。

講師と受講生が、真剣にそば打ちについて研鑽し、そばについて語りあい交流を深めます。

このことを通じて指導者としての見識と四段に向けての技術の向上が図られ、結果的に東日本全体の活性化、レベルの底上げが図れればと考えております。

私達は、参加される皆様に成果を確実に持ち帰っていただけるよう、微力ですが全力を尽くしますので、所属の方々にこの案内を勧めて頂き、意欲ある多くの方々の参加が見られますよう御協力をよろしくお願い申し上げます。

※ 実施要項、申込書は、必要な部数をコピーしてご使用下さい。

2017 一般社団法人 全麺協 東日本支部  
そば打ち技術研修会（四段位受験）  
日光市鬼怒川温泉研修会実施要項

主催	一般社団法人 全麺協 東日本支部
支援	一般社団法人 全麺協 段位普及部会
運営協力	栃木のうまい蕎麦を食べる会
日時	平成29年6月24日(土)～6月25日(日)
場所	〒321-2522 栃木県日光市鬼怒川温泉大原1404-1 日光市藤原総合文化会館(藤原公民館)「東武鉄道 鬼怒川温泉駅前」 TEL0288-76-1200
集合	現地 6月24日(土)9時。受付は9時～9時30分(厳守)
解散	現地 6月25日(日)午後3時30分
準備日	6月23日(金)午後1時から(会場の半分、残り24日朝)
宿泊場所	栃木県日光市鬼怒川温泉大原1060 伊藤園ホテルニューさくら TEL0288-77-0048
前泊希望	希望申込者は申込確認後連絡します(前日23日泊)
参加対象	東日本支部内の全麺協加盟団体に所属の全麺協登録個人会員で、 「四段位」受験予定者。 ※「四段位」複数回受験者は優先的に受け付けます。
募集定員	40名(先着順)
目的	・そば打ち技術のレベルアップ ・四段位合格へのアプローチと次期指導者としての心構えの習得 ・参加者相互の交流と親睦 ・地域への感謝と交流(環境への配慮、打ったそばの提供)
参加申込	別紙申込書に記入後、下記宛提出下さい。郵送・Eメールいずれも可。 全麺協東日本支部 技術研修会事務局 野島靖夫 TEL090-1705-2699 〒335-0016 埼玉県戸田市下前2-1-5-319 E-mail zenmen.higashi@gmail.com
問合せ先	※後日、受講決定連絡書、日程表、振込先等を送付します。 研修は東日本支部そば打ち技術研修会事務局 野島まで 宿泊・会場・参加費は栃木のうまい蕎麦を食べる会 芳田時夫 〒322-0022 栃木県鹿沼市朝日町1942-21 E-mail tyoshida@bc9.jp TEL090-7284-8481
申込期限	平成29年5月22日(月)必着(定員になり次第締めきります。)
参加費	¥30,000(振込先は、受講決定通知書でお知らせします。) 内訳:1泊4食(朝1・昼2・夕1)、研修用粉1.5kg×5回分、保険 懇親会費、諸経費。(除く:前泊時の宿泊費、食費、往復の交通費) ※14日前よりキャンセル料が発生します。 <u>前泊者は、9千円追加して振り込んで下さい。</u>
技術指導	主任講師:全麺協段位普及部会長 落合輝美 副講師:支部講師陣(指定指導員・五段認定者) ※粗挽き粉で、1.5kg(14:1)打ちの研修となります。
連絡事項	・食事(昼食)、利用施設の清掃など、ご協力下さい。 ・研修会場(公民館)は朝8時30分から使用可能。 ・そば打ち練習会場では、上履きを持参し使用のこと。
注意事項	・ <u>この研修会は研鑽・交流の場であり、四段位認定会の審査を有利に したり、合格を保証する為の場ではないことを確認しておきます。</u>
アクセス	・車:東北道経由、宇都宮日光自動車道 今市IC又は土沢ICより 約25分から30分(渋滞等がない場合)。

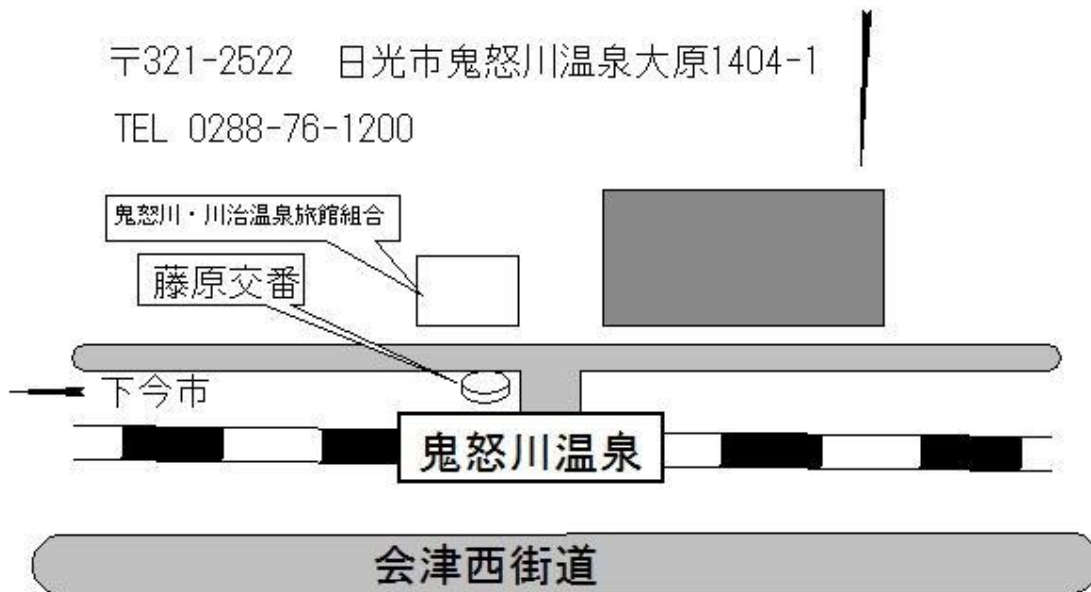
- ・ 電車:東武鬼怒川温泉駅下車、会場は駅前。ホテルは徒歩約 10 分。
- ・ J R 利用者は今市駅下車、バス利用し鬼怒川温泉駅へ（本数が少ないので注意）、又は今市駅から東武の下今市駅へタクシー等の利用し、下今市駅から鬼怒川温泉駅へ（いずれも J R 利用者は不便です）。

## 会場案内図

### 日光市藤原総合文化会館（藤原公民館）

〒321-2522 日光市鬼怒川温泉大原1404-1

TEL 0288-76-1200



# 2017 全麵協東日本支部そば打ち技術研修会（四段位受験） 日程表

6月24日（土）9：30 集合（時間厳守）・9：40 開会

会場：日光市藤原総合文化会館（藤原公民館）

住所：栃木県日光市鬼怒川温泉大原 TEL：0866-57-2994

・車：東北道経由、宇都宮日光道路 今市ICより約25分、吉沢ICより約30分

・電車：東武鉄道 鬼怒川温泉駅下車、会場は駅前。ホテルは駅から徒歩約10分です。

※現地は、工事その他で駐車場が少ないため、まず会館前で大きなそば道具をおろして

から、各駐車場へお願いします（駐車場が少ないため出来るだけ相乗りか交通機関利用を）。

6月23日（金）

14：00～16：00 会場準備（会場の半分）

昼食用そば打ち

15：00～ 前泊希望者ホテル入館可

◎二八 1.5キロ

6月24日（土）

8：30～9：30 会場準備（残り半分）

9：00～9：40 指導員打合せ・準備

昼食用そば打ちの班割・粉の準備説明

9：00～9：30 受付、準備（着替え）

9：40 会場に集合。講師・スタッフ紹介

開会式、リエンション・班分け・準備・練習作業内容説明他

司会（指定指導員）

開会あいさつ 支部長

研修内容説明 担当

次期指導者としての心構え

10：10～11：00 落合本部派遣指導員（粉とそば打ち）

11：10 見本打 デモ打ち

12：30～13：30 昼食（蕎麦）・片付け

13：30～16：30 水回し・のし・切り練習（1.5kg×2回）・指導員他チェック

16：30 事務連絡・今晚の日程・食事・交流会等の説明

16：45～ ホテルへ移動

18：30～20：00 夕食・交流懇親会

6月25日（日）

7：00～8：00 朝食

8：00～9：00 個人会計後、会場へ移動、準備（着替え）

9：00～ 水回し・のし・切り練習（1.5kg×3回）・指導員他チェック

12：00～13：00 昼食（蕎麦）

13：00～14：30 水回し・のし・切り練習・指導員他チェック

14：30～15：00 練習場、調理室、廊下、片づけ、清掃

15：00～15：30 閉会式

15：30 解散

# 2017全麵協東日本支部そば打ち技術研修会(四段位受験) 参加申込書

私は次の通り全麵協東日本支部そば打ち技術研修会(四段位受験)に  
参加申し込みをします。

申込日 平成29年 月 日

研修会場	日光市藤原総合文化会館	開催日 平成29年6月24日(土)～25日(日)	
ふりがな 氏名		性別	生年月日
		⑩ 男・女	大・昭・平 年 月 日( 歳)
住所	〒		
連絡方法	電話	所属団体名	
	携帯電話		
	Eメール	前泊 6月23日(金)	希望(夕食付・夕食なし)・希望しない
そば打ち 技術	(そば打ち技術の自己分析、技術習得目標)	四段位受験回数	( )回あり ・ なし
	水回し:		
	練り:		
	延し:		
	切り:		
利用交通機関: マイカー ・ 鉄道(東武鉄道が便利です) ※JR鉄道利用者は今市駅利用ですが経路等について芳田まで相談下さい。			
持参必須道具	麵棒・包丁・駒板・刷毛等小物・タオル・上履き・踏み台 (参加者各自が持参ください。)		
会場用意道具	打ち台・鉢・切り板・ふるい・カップ・生舟	自由練習用 そば粉	・注文しない。 ・注文する。 1.5kgセット( )回分
参加申込書提出先	全麵協 東日本支部 そば打ち技術研修会事務局 野島 靖夫 〒335-0016 埼玉県戸田市下前2-1-5-319 E-mail zenmen.higashi@gmail.com TEL 090 1705 2699		