

全麵協・本部直轄の「そば打ち教室」を開講しました !!

全麵協・本部事務局が置かれている「麵業会館」の2階会議室にて、全麵協本部直轄のそば打ち教室を開講しました。この教室は、10年ほど前から日本麵類業団体連合会(以下「日麵連」)主催で、同前会長・鵜飼良平氏が首席指導者を務めて開催されてきました。ところが、今年6月に当教室を閉じることになり、受講してきた40名余の受講生から継続を望む強い要望がありました。

そば打ち技能の普及に努めている全麵協はこの教室を引継いで、全麵協本部直轄事業として実施することにしました。このほど、開講式と合わせて、「第1回全麵協本部直轄そば打ち教室」を開催しましたのでご報告します。



1. 開催日時 : 平成29年7月15日(土) 午後2時~5時
2. 開催場所 : 東京都千代田区神田神保町2-4 麵業会館 2階
3. 受講生 : 日麵連そば打ち教室受講登録者40名の内、参加希望者21名
4. 指導員 : ①主席指導者・全麵協名誉師範 鵜飼良平氏 ②指導員・全麵協(7名)
加藤 憲、藤間英雄、落合輝美、蒔 啓、横田節子、土屋博一、鈴木光雄

そば教室実施状況



日麵連から、そば打ち台8基、そば打ち道具8式を借用しました。受講生を一組2~3名で編成して、各班に1名の指導員を配置して「水回し、ねり、のし、切り」の基本4工程を指導しました。主席指導者の鵜飼良平氏には、全般を統括指導していただきました。

最初に当教室責任者の落合輝美氏がデモそば打ちを披露しました。受講生に初心者がいなかったため、そば粉800g、中力粉200gの二八そばによる指導を行いました。指導が終了した午後4時30分から、打った蕎麦を試食して午後5時に第一回のそば打ち教室を終了しました。受講者の方々から、そば教室が全麵協に引継がれて開催されたことへの感謝の声と、全麵協の指導員から個別に直接指導を受けられることに新鮮さを感じるとの声が聞かれました。



今後の展開について

今回は初回であったので今までの受講生を対象に実施したが、今後は新規の受講生を募り



毎回32名程度の受講生を確保して実施することとしたい。特に、全麵協では都心部での「そば打ち教室」は今まで設置されていなかったもので、今回のそば打ち教室開催のきっかけとなって、現役世代の企業人や大学生、高校生等の若者に「そばに対するの関心」を持たせる糸口になることを期待されます。

今後の指導員は、落合輝美氏を責任者として東京都内およびその近接地域の本部直轄支援員を順次選考し、交替で参加してもらうことにします。また、名誉師範の鵜飼良平氏には、主席指導者として指導いただくことになっています。(報告:段位認定事業部 加藤)