

第2回「若者が魅力を感じるそば打ち企画」開催報告

(慶応大学商学部・牛島ゼミ生へのそば打ち体験指導と学生から提言を聴く会)



各班の集約意見発表

全麺協は「若者に対して日本の伝統食文化の「そば」の魅力を普及浸透させること」を重点目標に掲げ、昨年度から関連事業を積極的に展開してきました。

その一環として昨年度に引き続いて慶応大学商学部・牛島ゼミの学生36名と連携して、第2回「若者が魅力を感じるそば打ち企画」を開催しました。

最初に全麺協・五段位認定者10名が、学生に対してそば打ちの体験指導を行いました。次に、「若者が感じている現状の

日本そばについての印象」をテーマとする学生の意見交換会に参加して、若者からの提言・提案をもらう内容で事業を実施しましたので、その概要についてご報告いたします。

1. 開催日時 平成30年1月18日(木) 午後3時～午後7時
2. 開催場所 東京都千代田区神田神保町2-4 麺業会館2F 会議室
3. 参加者 【全麺協】

加藤 憲 段位認定事業部長

関東周辺に居住する五段位認定者の有志10名（末尾に名簿掲載）
（平成29年度 五段位認定者を主に参加していただきました。）

【慶応大学】

牛島利明 商学部教授

商学部 牛島ゼミ 3年生・4年生 36名(男性14名、女性22名)

4. 事業内容

【そば打ち体験指導】

午後3時の開会にあたり、加藤事業部長と牛島教授があいさつを行いました。その後、学生に「そば打ち体験指導」を行いました。学生を5つの班に分け、1つの班につき7～8名としました。5台の麺打ち台に分かれ、夫々の班に五段位認定者が指導員として1名ずつ付いて、そば打ち指導を行いました。当事業に昨年度参加した学生が約半数で、残りの半数はそば打ちは全くの未経験者でした。そば粉400g、中力粉100g、計500gの分量を用いて、「水回し」「こね」「のし」「切り」の4工程を、一人一人が個別指導を受けながら体験できるように指導方法を工夫して実施しました。学生たちは、仲間と共にそば打ちの新鮮さ、面白さ、興味深さを感じながら真剣に取り組むとともに、仲良く和気藹々とそば打ちを楽しんでいました。



そば打ち指導



そば打ち指導

「水回し」を失敗して“ずる玉”になり、そばが打てなくなるという班もあったり、「のし」で麺棒が上手く転がらずに麺体が破れてしまったり、「切り」も不揃いだったりして、そば打ちの難しさを肌で触れ、目で見ることで実体験していました。和やかな雰囲気の中にも、学生たちは終始、熱心にそば打ちに取り組み、ほぼ規定されていた時間内に作業を終えることが出来ました。そのため「素人そば打ち級認定制度」に基づき、昨年度参加した学生には「二級」を、今回初めて参加した学生には「三級」の認定証を、加藤事業長から学生たちに交付しました。認定証を受けた学生からは、喜びの声があがっていました。

【そばの試食】



そば打ち体験が終了した後に、着席してそばが試食できるように会場を設定し直しました。また、事前に五段位認定者がそば粉800g、中力粉200g、計1000gを5玉打っておき、これを「もりそば」として学生たちに試食してもらいました。初めて参加した学生は「美味しい美味しい」と歓声をあげ、昨年も参加した学生は「そばのおいしさ」を再認識した様子でした。そして「おかわり、おかわり」と、男子学生はもとより、女子学生からも要望されて用意していた5玉のそばは、すべて食べ尽くされてしてしまいました。次に、学生たちが打ったそばを試食して、五段位認定者が打ったそばと比べてもらいました。学生からは「自分たちの打ったそばもそれなりに美味しいが、五段位認定者が打ったそばは腰があり、のどこしが良くて美味しかった」と、そばを見直したという声が数多くありました。

【各班での意見交換会】

そばの試食が終わった後、班別に「若者にそばが余り浸透しないのはなぜなのか」というテーマで自由討論形式での意見交換会を行いました。各班には、当した五段位入者の指導員が同席して学生からの質問や疑問に答えるとともに、学生から出される意見を聴取しました。班別の意見交換の後に、各班の代表者が交わされた意見を集約して5分間ほど発表してもらいました。昨年度は、事前に研究してきた内容をパワーポイントで発表をしてもらいましたが、本年度は参加した学生から直接に意見が聞けたので、これも一つの方法であると感じました。



意見としては、昨年に発表された「そもそもそば打ちが身近でない」「どのくらい時間が必要かわからない」「時間がない」「めんどくさそう」「場所がない」「友達に興味を持ってくれない」「田舎にあるイメージ」「古くさい」「年寄のもの」という意見と大差はありませんでした。しかし「蕎麦色クローバー」のような「そばのアイドル」を作るとか、もっとそばの味や料理に多様性を持たせた方が良いというもの、20代限定のイベントの開催、家庭で簡単にそば打ちができるそば打ちキットの開発、そばを盛る器を選ぶ工夫、国際交流にそば打ちをもっと取り入れる……等々、有益な意見も多く聞かれ、今後の全麵協の事業展開に大変参考になったと思われました。

【成果】

今回の企画は昨年に続いての2回目であり、新鮮味に欠けるという懸念もありました。しかし、実際に実施してみると決してそうではなく、若者に対して日本の伝統文化を発信し続けることがより必要であると強く感じました。若い人達がそば打ちを体験し、手打ちそばを食べてもらふことによって、「本物とは何か」が良く理解できると思います。情報化社会の中で、情報は容易く手にすることはできますが、反面として「実体験」「本物に触れる機会」は意外と少なくなっています。さらに仲間と共働しての作業であり、仲間同士のコミュニケーションが図られ、これも学生たちにとっても貴重な体験であり、牛島教授も大変有効な教育効果であると述べておられました。また、今回は平成29年度五段位認定者の内有志4名の方にそば打ち指導を担当していただきましたが、モチベーションが高くやる気ある方たちばかりでした。このような方々に対して、今回のような活動機会を増やしていくことも全麵協にとっては重要な事業であると考えられます。【報告者: 段位認定事業部長 加藤 憲】

指導員名簿

番号	氏名	所属	任務分担	
1	加藤 憲	段位認定事業部長	全体統括	
2	藤間英雄	全麵協事務局長	全体運営	
3	落合輝美	段位普及部会長		茹で担当
4	筋 啓	事務局員	第1班指導	
5	横田節子	事務局員	司会進行	連絡調整、庶務
6	土屋博一	事務局員	会場設営	庶務
7	土屋照雄	江戸流手打ちそば二・八の会	第2班指導	配膳
8	木村佐代子	日本橋そばの会	第3班指導	盛付
9	荻原武雄	さいたま蕎麦打ち倶楽部	第4班指導	茹で、洗い
10	赤石貴子	NPO そばネット埼玉	第5班指導	配膳



指導員・学生 集合写真