

「中学生そば打ち体験講座」開催報告

サブテーマ:国産そば粉のシェアをもっと上げるために出来ることは

全麺協は『若者に対して「そば」の魅力を普及浸透させること』を重点目標に掲げています。公文国際学園(神奈川県横浜市)から要請を受け、中等部3年生23名に対し「そば打ち体験講座」を開催しました。最初にデモ打ちを見てもらい、次に5つの班に分かれて700gのそば打ちの体験指導を行いました。後半は当学園の自由研究テーマ「国産そば粉のシェアをもっと上げるために出来ることは」を皆で意見交換しました。その概要についてご報告いたします。

(報告者:段位認定部長 横田節子)



1. 開催日時 平成30年6月8日(金) 午前9時～午前12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
3. 参加者 【全麺協】

横田 節子 段位認定部長
土屋 博一 事務局員
吉本 詩朗 事務局員
直轄事業支援員 5名

【公文国際学園】

高橋 晃 主管教諭
齋藤 由紀 教諭
中等部3年生23名
(男子8名、女子15名)



4. 事業内容

【 そば打ち体験指導 】

最初に直轄事業支援員の土屋照雄さんのデモ打ちを、事務局員の土屋博一さんの解説で見てもらいました。その後、5班に分けて一班に直轄事業支援員1名ずつ付いて、そば打ち体験指導をしました。そば粉560g、つなぎ粉140g計700gの分量で、「水回し」「こね」「のし」「切り」の4工程を一人一人が個人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。生徒たちは新鮮な感覚で、興味を持ちながら取り組んでいました。最初の水回しでは、なぜ篩を使うのかの説明をした支援員、水を入れる前の粉を触らせた支援員と、きめの細かい指導を心掛け、4工程が全員体験するように時間の調整をしながら指導しました。工程がすべて終わった時には放心状態の生徒もいて、いかに集中していたかが伺えました。打ったそばは各自ケースに詰めて持ち帰ってもらいました。

【 講座 】

そば打ち体験が終了した後に着席し、サブテーマ「国産そば粉のシェアをもっと上げるために出来ることは」についてディスカッションを行いました。

最初に配布した冊子[写真と絵で見るそば]に添って横田認定部長が、植物としてのそば、特長、品種、栄養等、蕎麦の収穫量や世界のそばについて雑学を交えて説明しました。そして、国産のそばについては、生徒の意見を聞きながら話を進めました。最後に質問タイムを設けたところ数人から次の質問がありました。

☆そば湯の活用はそのまま飲む以外にあるか？

☆そばアレルギーについて知りたい。

☆蕎麦屋さんでもっとたくさんのメニューを増やすことはできないか？

☆アレルギー成分を除いたそばの品種改良は可能か？

いずれの質問も、「国産のそば粉のシェアをもっと上げるために出来ることは」に沿った貴重な内容であり、これらの質問には直轄事業支援員、事務局スタッフ総動員が回答しました。

最後に、参加した生徒に「三級」の認定証を交付すると、生徒たちから喜びの声が上がっていました。



【反省会】

担当した、直轄事業支援員と事務局員とで、今回の意見交換の時間を設けました。

☆生徒は皆な素直で呑み込みが早く、包丁に興味を示していた。

☆大学生より教え易かった。

☆水回しに時間がかかり、もう少し丁寧に教えたかった。

☆一班に4人が丁度良く、5人は多いと思う。

☆皆上手で特に切りが良くできた。

最後に直轄事業支援員としての今回の経験はどうかと尋ねたところ、全員が良い経験ができたとの答えて下さいました。今後もこのような活動機会を増やしていくことが、全麵協にとって重要な事業と考えられます。

指導員名簿

番号	氏名	所属	任務分担
1	横田 節子	段位認定部長	全体総括
2	土屋 博一	事務局員	全体運営
3	吉本 詩朗	事務局員	事務運営
4	秋谷 信一	直轄事業支援員	そば打ち指導
5	草柳美枝子	直轄事業支援員	そば打ち指導
6	新寄 照幸	直轄事業支援員	そば打ち指導
7	関 信雄	直轄事業支援員	そば打ち指導
8	土屋 照雄	直轄事業支援員	そば打ち指導