

立正大学学生に対するそば打ち講義と体験指導

一般社団法人全麵協は日本の伝統食文化「そば」を、若者たちに理解浸透し広く普及させることを大きな目標の一つとして事業展開しています。その一環として、東京都品川区に所在する立正大学 経済学部 櫻井ゼミの学生30名に対してそば打ち講義と体験指導を行いました。

まず、9月27日(木)に立正大学・大崎キャンパスに於いて『日本の伝統食文化「そば」』についての座学講義を行いました。

引き続き10月4日(木)に、全麵協が都内に

開設した「そば研修センター」にて、そば打ちの体験指導を行いました。これら、立正大学経済学部櫻井ゼミの学生に実施した、そば打ち講義と体験指導の概要についてご報告いたします。

(報告者:専務理事 加藤 憲)



【 そばに関する座学講義 】

1. 開催日時 平成30年9月27日(木) 午後4時～5時15分
2. 開催場所 立正大学大崎キャンパス3号館(東京都品川区大崎4丁目2番16号)
3. 講師 一般社団法人 全麵協 専務理事 加藤 憲
4. 受講者 立正大学経済学部櫻井ゼミ学生 31名
5. 講義内容 日本の伝統食文化「そば」

- ① 日本におけるそばの歴史
- ② 日本におけるそば栽培とその生産状況
- ③ 世界におけるそば栽培とそば料理
- ④ そばの健康効果
- ⑤ 手打ちそばの手順
- ⑥ 今、そば打ちが必要な理由

パワーポイントを使って約1時間講義し、残りの時間は質問に対する回答とした。その結果、今までそばについては余り関心がなかったが、現代から未来にかけてそばは大変重要な食べ物であり、健康にも良いということが理解できたという意見を数多く聞くことができました。



【 手打ちそば体験指導 】

1. 日 時 平成30年10月4日(木)
午後3時～5時30分
2. 場 所 一般社団法人全麵協 研修センター
東京都台東区西浅草2-8-10
フジコービル5階

3. そば打ち指導 中谷信一、板倉敏和、
加藤 憲、藤間英雄、
落合輝美、横田節子、
筋 啓、土屋博一、
木村佐和子、斎藤スミ
(計 10名)

4. 受講者 立正大学 経済学部
櫻井ゼミ学生 30名

5. 指導内容

一般社団法人 全麵協は、東京都内で初めての「そば打ち研修センター」を開設して、10月1日(月)から運用を開始したところです。立正大学生に対して、今回のそば打ち体験指導が予定されていたので、そば打ち研修センターの開始試行事業として実施することとしました。

そば打ち研修センターには、麵打ち台8台、そば打ち道具8式が整備されていますので、今回の受講者30名を1組3~4名に組分けして8班を編成し、各麵打ち台に指導員1名が専従しました。そば粉500g、中力粉200g計700gの二八のそばを水回し・練り・のし・切りの四工程をマンツーマンで指導しました。



体験指導の様子



そばの試食会

受講者は各作業を交替で実践し、そば打ちの全工程を体験しました。約60分で各班ともそばが打ち上がりましたので、センター内の厨房施設で班ごとに、各自が打ち上げたそばを茹で、盛付して試食してもらいました。また、事前に指導者が打っておいたそばとの食べ比べをしていただきました。

全工程を終了した後に、中谷理事長から受講生に対して「3級認定証」を学生一人ずつに授与しました。



3級認定書授与

《 感想 》

「3級認定証」を交付後に、受講者全員から感想を聞いたところ「そば打ちがこんな身近で体験できたことは貴重な体験で今後役に立つことになる。」「そばがこんなに美味しいものであることを初めて知った。」という、日本そばについて肯定的な意見を全員から聞くことができましたので、そばに興味と関心を持ってもらったものと感じました。

なお、今回この講習会で使用したそば粉は、岩手県八幡平市の「わんだい高原農場」で生産された新そば粉の提供を受けて実施しました。色もよく、新そばの香り高い美味しいそば粉でした。