

# 一般社団法人全麺協「研修センター」仮開所式 開催報告

10月4日(木)に立正大学経済学部 櫻井ゼミの学生30名に「そば打ち体験指導」を行ったことは、先般ホームページでご報告したところです。その会場となったのが、一般社団法人全麺協 研修センター(本部認証道場)で、開始試行事業として実施されたものでした。

このたび、マスコミ関係者や地域振興の専門家などを招いて「仮開所式」を開催しましたので、その概要についてご報告します。正式な開所式は、施設の運営規程などを制定後の来月中旬に開催される予定です。

(報告:広報渉外部長 谷端)



日時：10月11日(木) 午前11時～午後3時

参加者：マスコミ関係者…共同通信社

地域振興専門家…松蔭大学・古賀 学教授、立正大学・鈴木輝隆特任教授

インバウンド関係者…(株)MACHA 青木 優 社長

フジコービルのテナント会社に勤務する職員の方々

全麺協 関係者…①中谷理事長、板倉・山本副理事長、執行役員

②研修センターの運営にご協力いただく予定の方々

## 研修センターについて

「研修センター」の住所は、東京都台東区西浅草2-8-10 フジコービル5階です。

床面積は106.13㎡、麺打ち台8台・そば打ち道具8式が常設され、調理施設が併設されていますので、打ったそばはその場で「茹で」て食することができます。

この研修センターは「本部認証道場」として、会員のそば打ち研修に利用できると共に、一階上の6階には「会議室」がありますので、会議や研修会として幅広く利用することができます。さらに、海外からの観光客でにぎわう「浅草寺」にもほど近く、インバウンドを対象としたそば打ち体験にも活用が期待されます。



## 仮開所式の概要

落合段位普及部長の手際良いそば打ち実演を見ながら、開会式が始まりました。中谷理事長から、研修センターの開設に尽力された方々へのお礼と、研修センター運営・活用への

力添えをお願いする旨の挨拶がありました。その後、板倉副理事長、加藤専務理事、横田段位認定部長が次々にそばを打ち、すぐにゆがいて列席者にふるまわれました。

そば粉は五段位認定者の坂本勝之さんが栽培・製粉された北海道幌加内町産の「新そば」が使用され、「穫れたて(新そば)」「ひきたて」「打ちたて」「茹でたて」の4たてそばを列席者全員が堪能することができました。

日本の観光情報を10言語で発信し、日本最大級の訪日外国人客向けメディアを展開している(株)MACHA 青木社長は、そば打ちの鮮やかで軽やかな手さばきに感激した様子で、さかんにそば打ちの様子をカメラに収められていました。その様子を拝見しながら、今後 MACHA を見た訪日外国人客が「研修センター」を訪れる日は遠くないのではないかと強く感じました。



そば打ち取材中

## — 仮開所式スナップ写真 —



研修センター外景



研修センター内部



そば打ち実演中に舌鼓

一般社団法人 全麺協 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



調理場の様子



「新そば」を堪能



研修センターの可能性を話し合い