

平成30年度日本そば大学講座西日本支部學舎 in 三田 開催報告



春を間近に控えた兵庫県三田市で西日本支部正会員所属会員を主体に全麵協特別個人会員、そば愛好一般の方々に「そば大学講座」のご案内をいたしましたところ大いなる関心を寄せていただき募集人数を遥かに超える223名の方に参加いただき平成最後の行事として開催した。

本そば大学講座は、平成29年度に見直しを行い全麵協組織内のみならず広くそば愛好一般市民を取り込んでの活動方策との趣旨に従い西日本支部として初めて取組んだ記念すべき第1回目であります。

1回目にふさわしい「学んで、始めよう手打ちそば、ソバ（栽培）、そば（技術）、蕎麦（歴史）、SOB A（世界のソバ）」をキャッチフレーズに掲げ、西日本支部・そば大学講座実行委員一丸となって開催した結果を報告する。

1. 日時：2019年03月10日（日）10時00分～17時：00分
2. 場所：兵庫県三田市駅前2番1号 JR三田駅前1番6階
三田市まちづくり協働センター キッピーモール6階多目的ホール
3. 参加者：223名（西日本支部207名、中日本支部12名、東日本支部4）

4. テーマ

「知識やそば打ち技能向上、更に、今日的関心ことである（そばによる健康志向高まり）を背景にそば文化の知識を深めそばによる地域振興について広く深く見極める機会」

5. プログラム 《平成30年度日本そば大学講座西日本支部學舎 in 三田》

| 時刻 | 項目 | 担当・講師・内容 |
|-------------------------|---------------------------|---------------------------------------|
| 3月10日（日） 10:30～10:40 | 開講式 | 全麵協西日本支部 支部長 大野 和則 三田市副市長 入江 貢氏 |
| 10:40～11:20 | 演題（1）「全麵協組織体制・今後の全麵協方針」 | 全麵協副理事長 板倉 敏和 |
| 11:20～12:30 | 演題（2）「ソバの実ダイエット」「世界のソバ事情」 | 神戸学院大学 名誉教授 池田 清和 |

| | | |
|-------------|-------------------------------|---|
| 13:00~14:20 | 演題（3）「刃物としての必要条件（刃物の金属組織と硬さ）」 | 東京大学大学院工学系 研究科（マテリアル工学専攻） 工学博士 朝倉 健太郎 |
| 14:40~16:00 | そば打ちご披露（※1） | 全麵協名誉顧問 鵜飼 良平 全麵協段位普及部長 落合 輝美 |

- 3月9日（土）に参加者間のそば技術向上と懇親を深めるため、そば大学講座前夜に
- ①西日本支部所属五段位によるデモ打実演（二段、三段、四段用粉）
 - ②懇親会（居酒屋に於いて鍋を囲み懇親__62名参加）を開催した。

（※1）

鵜飼全麵協名誉師範によるそば打ちご披露について、想定以上の反響があり参加者一堂が「そば打ち手元確認できないであろう」とのことからひとりでも多くの方に満足していただくため、支部の英知を結集し多方面から映像を取り込み、プロジェクターを用いスクリーンに映す策を講じた。



カメラをそば打ち台上部とサイドに設置し、カメラ出力をコントローラーに接続することで、映像をプロジェクター（スクリーン）映写した。

そば打ち工程に従い映像を上部とサイドに切替え写すことで、参加者は自席で鑑賞できました。

鵜飼顧問と落合部長によるそば模範打ち披露は、参加者にも分かり易い解説を入れた実演で好評でした。



参加者も集中してそば打ちを見ることができ最後尾の参加者からも映像が鮮明で綺麗に見えたと喜んで頂きました。

鵜飼顧問と落合部長とのハイタッチによる交代は、参加者もほほえみながら感動して見ていました。映像システム構築で今後のそば打ち動画撮影に期待できそうです。

6. 開催を終えて

そば大学講座 in 三田実行委員は、三重県～福岡県までの幅広い地域から集まり約10ヶ月の期間を要し情報交換するなかで新しいそば大学のあり方を模索した。

内容の充実と運営費節減を合言葉に、地道に手作りでの企画立案に奔走した。

講義内容は、「全麺協組織体制・今後の全麺協方針」、「ソバの実ダイエット」「世界のソバ事情」、「刃物としての必要条件（刃物の金属組織と硬さ）」、鵜飼全麺協名誉顧問による「そば打ち披露」の四講座でした。一部の専門分野講義で貴重なご意見を頂戴しておりますが、経験豊富な講師陣により「ソバ、そば、蕎麦、SOBA」の一旦を担うことができた内容だったと感じております。

講座内容以外でも、①公的機関会場を使用するため、会場オープン時刻から開講時刻までの余裕がなく、223名の入場をいかに円滑に行うか②食べやすく、配膳・空弁当箱回収が容易な、美味しい弁当を223名分どのように用意するか③そば大学前夜の懇親会料理は、関西風仲間づくりに役立つものにできないか、「鍋を囲む」のはどうか等々考えることは多々ありました。

実行委員で色々な案件を相談し解決しました。参加者の皆様のご協力でやり遂げられたと考えています。今回、初めて開催した西日本支部そば大学講座でしたが、満足できる内容の開催だったと考えます。

最後に、お寄せいただいたアンケートを集計し第2回「そば大学講座」に反映しつつ西日本支部そば打ち発祥地三田市で開催した第1回「そば大学講座」が布石になり継続されることを願い「そば大学講座 in 三田」開催報告と致します。

(文責 青木 治 前田 幸彦)

そば大学講座 in 三田開催スナップ写真

