

そば大学実行委員会よりお知らせ

# 「2019年度日本そば大学講座西日本支部學舎in京都」

開校日 : 2019年12月14日(土)~15日(日)

開催地 : 京都リサーチパーク4号館「ルーム1」

参加費 : 2日コース 15,000円(バスツアー、懇親会、2日目の昼食弁当代金含む)  
1日コース 7,000円(昼食弁当代金含む)

\* 2日コースを募集し、先着順にて受付ます。募集定員に満たない場合には1日コース(12月15日(日))を先着順で受付ます。

(主な内容)

12月14日(土)

- 「美味しいそばを打つための提言」と「スカイバスで行く京都市内観光バスツアー」との2本立てで、2班に分かれて参加していただきます。
- 親睦・懇親会

12月15日(日)

- 全麵協中谷理事長による講演
- 京都大学名誉教授 大西近江先生による  
”栽培ソバの中国東チベットでの起原とその後の世界中へのソバ栽培の伝播”
- 京都無添加おだし「うね乃」様による講演 “そばつゆについて”  
そばつゆに適した材料、だしの引き方等の講演と商品の展示販売
- 京都蕎麦屋「じん六」店主による講演  
“そばの産地による風味の違いを引き立てる碾き方”
- 堺包丁ミュージアムによる講演 “そば切り包丁について”

多数の参加をお待ちしています。

