中日本支部 第3回日本そば大学講座 in 蓼科 開催報告



テーマ "美味しいそば作りの流儀"

日 時: 8月31日(土) 午後1時30分

~9月1日(日)午後3時

会 場: 信州蓼科 横谷温泉旅館

(長野県蓼科市)

主催:全麺協・中日本支部

主 管: 日本そば大学講座実行委員会 後援:全麺協、塩尻市、塩尻市観光協会

茅野市、塩尻商工会議所

参加者数:88名

プログラム

8月

3 1 H

1

13:00 受付 13:30~14:00 開校式

14:00~14:50 学長講演"美味しいそばの定義"

(信州大学 井上直人名誉教授)

15:00~15:40 ソバの品種改良(長野県野菜花き試験場 谷口岳志研究員)

15:40~16:20 そばの製粉と成分分析(日穀製粉kk 黒岩大輔課長代理)

16:20~17:00 そば打ちと食味評価(高遠そば壱刻 山根健司店主)

17:00~18:30 展示発表:私の美味しいそば作り

写真展:そばに関する自由作品

特別企画展:国際交流の原点と今(全麺協 中谷信一理事長)

19:00~21:00 交流会

09:00~09:50 歴史ヒストリー"縄文王国・茅野"

(尖石縄文考古館 鵜飼幸雄前館長)

09:50~10:30 そばの健康成分とサプリメント(松本歯科大学病院 神谷仁医師) 健康に関する臨床データの解析(松本歯科大学 前島信也教授)

10:30~11:00 全麺協の未来予想図(全麺協 山本剛副理事長)

11:00~12:00 座談会「支部の現状と役割」(全麺協理事長および4支部長)

*座長(全麺協 谷端淳一郎広報渉外部長)

12:00~

昼食

<実践レポート:私の美味しいそば作り>

12:50~14:20 口演発表(6名)

<閉校式>

14:30~15:00 受講修了証授与

展示発表表彰(学長賞·理事長賞·他) 写真展表彰(最優秀賞·優秀賞·佳作)

閉校の挨拶

解散

第3回日本そば大学講座 in 蓼科 写真集













参加しての感想 (報告:広報渉外部 谷端)

私は「座談会」の司会進行を務めるため、中日本支部 第3回日本そば大学講座 in 蓼科に参加しました。信州大学・井上名誉教授による"美味しいそばの定義"の「学長講演」は、大変聴き応えある内容でした。「全員参加型のそば大学」を目指したこともあり、講師による講義だけでなく支部内外からの「展示発表」「口演発表」「写真展」が設けられ、様々な工夫が見受けられました。特に、座談会「支部の現状と役割」では理事長と4支部長が揃って公開の場で話し合うことは初めてで、参加者の注目を浴びました。支部長から、各支部の特色ある活動や運営の現状や課題などが述べられましたが、中谷理事長は『全麺協は全国に拡がっている大きな組織であり、そばによる社会貢献活動を進めて行くには「そば道基本理念・憲章」を念頭に、本部と支部が共通認識を持って協力・支援し合う事が重要である。』と座談会を締めくくりました。