

「全麵協公式ブログ掲載用」

「2019 年度日本そば大学講座西日本支部學舎 in 京都」開催報告

一般社団法人 全麵協「2019 年度日本そば大学講座西日本支部學舎 in 京都」開催をそば大学講座 in 京都実行委員会主管で開催した。令和元年12月14日（土）、15日（日）の2日間で「世界屈指の食文化が花開いた古都で！見つけよう、歴史&手打ちそば」のキャッチフレーズもと、内容も6講座を設け、いずれも興味深いプログラムと講師陣の構成にしました。また、京都バスツアーや参加者とコミュニケーションを図るための懇親会を企画立案し仲間づくりを意識しました。

西日本支部 128 名、北海道支部 2 名、中日本支部 19 名、東日本支部 3 名の参加があり、参加者総数 152 名の方が各講座を真剣に受講しておりました。

特に愛媛県立大洲農業高等学校から先生と学生 6 名が、そば大学講座に初めて参加されました。事前にそば打ちに於けるいろいろな悩みを聞き、その悩みを講座の中で回答する企画を組込みました。講座内容も昨年度の第 1 回そば大学講座 in 三田にお寄せ頂いたアンケートのご意見を反映する中で「何事も手作り」に努め、参加される皆様方に遊び心で楽しい一時を過ごしていただくために ①一貫性のある講座内容 ②西日本支部内での講師依頼 ③経験の浅い方への知識技術習得 ④運営費軽減等々の検討を重ねて、企画立案した大学でした。受講後より好評なお言葉を頂戴した講座になりました。

今回のアンケート回答に寄せられた貴重なご意見を検討するなかで次回のそば大学講座に反映し、西日本支部独自色の高い講座に繋がりたいと考えます。 文責 前田