

令和2年7月3日
全麵協指導普及部

全麵協本部技術向上（四段位）講座のご案内

全麵協では、そば道四段位認定者は、当会のリーダー的存在と位置付けられており、従来から地方審査員として活躍していただいていた。今後は支部公認指導員等として、支部主催の三段位を対象とした「そば打ち技術向上研修会」の講師を主な任務とするほか、正会員団体のからの要請に基づき支部が主催する派遣する出張授業の講師として活動していただきます。また、地域におけるそば道の普及の役割や各種イベントへの参加など地域振興、社会貢献活動の中核的立場に立って伝統的食文化である手打ちそばの知識や技術を広めていく活動の推進役を担っていただくこととしています。

このため、そば道四段位を目指す方を対象に、そば打ち技術の向上を図ることを目的として、全麵協本部技術向上（四段位）講座を開設しました。

1. 対象者

全麵協正会員所属個人会員並びに特別個人会員で、四段位を目指す方（三段位認定者で所属支部、居住地を問わない）。

2. コース

1カ月に2回の開催で、3ヶ月6回を1クール（期）とし、継続しての受講も可能とする。

3. 場 所

全麵協研修センター

東京都台東区西浅草2-8-10 フジコービル5階（別添案内図参照）

4. 講師及び指導方法

全国審査員又は指定指導員等が粗挽き（そば粉1,400g + 割粉100g）の打ち方についてマンツーマンで全工程の指導を行う。また、1クルールの最終回は模擬認定会を行う。

5. 受講料

1クール6回分18,000円（材料費、講師交通費等及び諸経費相当額）

ただし、初回は4回のため12,000円

受講料は受講日までに下記口座に、受講者本人名義で振り込んでください。

りそな銀行九段支店（普）1452885 一般社団法人 全麵協

6. 開講日及び時間割（完全予約制）

当面は木曜日（第2、第4）及び土曜日（第1、第3）の2コースとし、午前9:30～午後17:10までとし1日当たり20名（5枠×4台）を限度とします。

午前の部 ①9:30～10:50 ②11:00～12:20

午後の部 ③12:50～14:10 ④14:20～15:40 ⑤15:50～17:10

※初回開講日

初回は、コロナ対策等のため、8月と9月の2ヶ月4回コースとします。

○木曜日コース8月13日及び27日、9月10日及び24日の4回

○土曜日コース8月1日及び8日、9月5日及び12日の4回

7. 受講申し込み

全麵協本部技術向上（四段位）講座受講申込書を全麵協本部へメール又はFAXで提出してください。

問合せ先 全麵協研修センター運営部 萩原 03-3512-7112

申込み先 e-Mail：zenmen.honbu@gmail.com

FAX ： 03-3512-7113

8. その他

受講に当たっては、服装は原則として段位認定受験時と同様の服装とするとともに、日頃より健康管理に努め、マスク等コロナウイルス感染防止対策にも十分に配慮すること。また、そば打ち道具のうち麺棒、駒板、包丁、刷毛、計量カップについては、極力持参すること。

本講座を受講することによって、段位認定会で有利な扱い等を受けることはありません。