

全麺協本部技術向上（四段位）講座令和2年度第3期

受講生の募集について

全麺協では、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くとともに、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、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者を対象に、そば打ち技術の向上を図ることを目的として、全麺協本部技術向上（四段位）講座令和2年度第3期の受講生の募集をいたします。

1. 対象者

全麺協正会員所属個人会員特別個人会員で、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します。

3. 場 所

全麺協研修センター

東京都台東区西浅草2-8-10 フジコービル5階

4. 講師及び指導方法

全麺協五段位認定者（原則として全国審査員若しくは指定指導員）が粗挽き（そば粉 1,400g + 割粉 100g あるいはそば粉 1,100g + 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います。

また、1クールの最終回は模擬認定会を行います。

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）

受講料は、受講決定通知書の到着日以降最初の受講日の前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

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（午前9時30分～午後5時10分まで）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

※3期開講日

○木曜日コース 10月8日、22日、11月12日、26日、12月10日、24日の6回

○土曜日コース 10月3日、17日、11月7日、21日、12月5日、19日の6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。締め切り9月25日（金）

問合せ先 全麵協本部事務局研修センター運営部 萩原 03-3512-7112

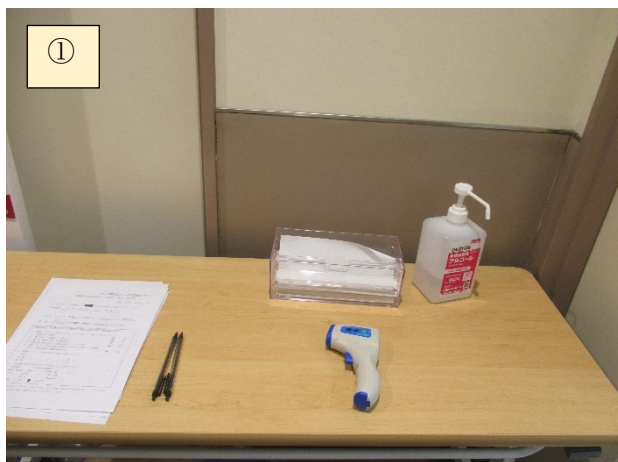
申込み先 e-Mail: zenmen.honbu@gmail.com

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（女子着替えコーナーあり）とともに、日頃より健康管理に努め、マスク等コロナウィルス感染防止対策にも十分に配慮してください。また、そば打ち道具のうち麵棒、駒板、包丁、刷毛、計量カップについては、極力持参してください。
- ・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。

研修センターにおける指導状況



- ①会場外の受付
 - ②ソーシャルディスタンスを踏まえたセッティング
 - ③藤間全麵協専務理事(6段)による指導
 - ④横田全麵協総務部長(6段)による指導
 - ⑤井全麵協指導普及部長(5段)による指導
- なお、3名は特任審査員(すべての段位認定会審査員及び三段位～五段位認定会の審査委員長を務めることができます)でもあります。

講師からのメッセージ

1 時間 20 分の中で、木鉢・麵棒・包丁を通して対話をしながら理解を深め、確実に技術を高めていきましょう。お待ちしております。