

令和3年11月15日

(一社)全麵協 正会員各位

(一社)全麵協
研修センター運営部

撮影動画を活用した技術研修の開催について（ご案内）

近年、そば打ちに関する動画がユーチューブ等により手軽に鑑賞できる環境にあり、そば打ち技術を取得するために、これらの動画を参考にされている方も多いためと思います。しかしながら、これらの動画は、個人の製作によるものがほとんどであり、その打ち方も個人的な打ち方が多く、千差万別であり、自分の目的に合った動画を見つけるのは難しいのではないのでしょうか。

また、そば打ちを習いに行っても、講師の言う通りに体が動かない、講師の言うことが理解できない、あるいは何度も同じことを注意されるといった経験をされている方もおられると思います。

このため、受講者が自身の撮影動画を見ながら講師の指導を受ける「撮影動画研修」を下記により開催しますので、貴団体所属全麵協個人会員へご案内方よろしく申し上げます。

記

1. 対象者 そば道初段位以上の全麵協個人会員及び特別個人会員
2. 場 所 全麵協研修センター
東京都台東区西浅草2-8-10
3. 研修内容 水回しから後片付けまでを撮影し、その撮影動画を見ながら、講師が指導を行う。また、撮影した動画をCD等に録画して受講者に配布する。
4. 実施日 令和4年1月以降 毎週火曜日 午後1時30分から17時
5. 募集定員 2名 先着順
6. 申込方法 希望する日の属する月の前月の20日から電話、メールで受付
7. 受講料 3,000円（当日持参）

8. その他

- ・使用するそば粉は受講者が普段使い慣れたものを持参する。
- ・打つ量や割合も受講者の希望とする。
- ・当分の間は、試行期間として少人数で行う。
- ・メモリアル的に自分自身の動画を作りたい方も気軽にお申し込みください。

<イメージ写真>

受講者のそば打ちを撮影後、講師が撮影動画で指導を行っているところ。



問い合わせ及び申込み先
全麵協本部事務局 萩原

電話：03-3512-7112 Eメール：zenmen.honbu@gmail.com