令和４年２月２８日

正会員各位

（一社）全麺協

研修センター運営部

さらしなそば打ち講習会の開催について

全麺協のそば道段位認定制度では、さらしなそばの打ち方で段位を認定することはしていませんが、さらしなそばは、江戸時代中期に出された「蕎麦全書」に紹介されているなどそばの歴史、文化を知るうえで欠かせないものです。

また、さらしな粉をベースに作られる「変わりそば」は、四季折々の食材を使い、鮮やかな色合いや香りを楽しむなど趣味性の高いそばであり、趣のあるそば会を演出できる一品だと思います。

しかしながら、さらしなそばは、打つのに高い技術が必要であり、打ち方も多岐に亘ることから、会員の皆さんを含め一般的にはなじみの薄いところです。

このようなことから、「さらしなそばの打ち方講習会」を下記により開催しますので貴団体所属個人会員等へ周知方よろしくお願いいたします。

記

１．対象者

　　全麺協の個人会員及び特別個人会員で三段位以上取得者

２．日時　３月２６日(土)、４月９日(土)、４月２３日(土)

　午前１０時～午前１２時

　　原則として３日間受講（１日、２日だけの参加も可能）

３．場所　全麺協研修センター　東京都台東区西浅草２－８－１０

４．募集人員　延べ6名

５．参加費　７，５００円（３回受講）１回又は２回の場合は３，０００円/回

６．実施要領　講師の指導を受けながら1回目と２回目は湯ごねで１ｋｇ（さらしな粉800ｇ＋割粉200ｇ）を打ち、3回目は変わりそば（混ぜ物未定）を打ちます。

７．申込み先 全麺協本部事務局　萩原

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

　　　　　　　締め切り　３月１５日（火）

８．その他

・麺棒は通常のものを使います。