

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
・ 麺棒は通常のもので使います。