

そば打ち+（プラス）研究会の創設及び メンバーの募集について

多くの全麵協個人会員は、段位認定の取得や選手権大会出場のため、そば打ちの練習をしますが、打ち上がったそばをすべて食べることは厳しい状況にあります。

他方、行政や民間においては食料資源の有効利用や環境保護の観点から「食品ロス」の削減に対する様々な試みが行われているところです。

このような状況に対応するため、研修センター内にそば粉あるいは打ち上がったそば等を多種多様な食品等として再利用する方法や保存方法等を研究・開発等を行うグループを結成します。※ニュースフラッシュ18号（2022.4.6）もご参照ください。

1. 名 称

そば打ち+（プラス）研究会

2. 組織及びメンバー

当面は、首都圏支部を中心として希望者を募集し、リーダー1名、サブリーダー数名、メンバーからなる組織（10名程度）とします。

3. 参加募集方法

募集対象者は、原則として首都圏支部に所属する全麵協個人会員で、そば道三段位以上を取得している者としてします。

参加希望者は、別添申込書を4月30日（土）までに全麵協本部事務局（萩原）までメール又はファックスで提出してください。なお、申込者多数の場合は選考とさせていただきます後日連絡します。

申込み先 メール：zenmen.honbu@gmail.com Fax：03-3512-7113

4. 活 動

研修センターにおいて、全麵協本部の支援を受け、定期的に再利用のメニューの開発を行い、発表会等（試食会、支部等へ情報提供）を行います。

中期的には、各支部とネット等を活用して情報交換等を行います。また、研究開発の成果をレシピ集としてまとめる予定です。

5. メニューの例

①五段位受験練習粉でそば打ちをしたあとに再利用して作ったカステラ

②四段位受験練習で出た切りクズを再利用したブリトー風のもの

《塩田多賀子さん（さいたま市）に作っていただきました》

