令和4年5月23日

令和4年度第2期全麺協本部技術向上（四段位）講座

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、指導員三級等として、支部主催の「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、令和4年度第2期の受講生の募集をいたします。

なお、今期の開講期間は7月から9月であり四段位認定会の直前になることから、重点テーマとして安定した無駄のない動き（体の軸の作り方）や出来上がり（生舟への入れ方）など、より実践的な課題について取り組んでいきたいと思いを。

また、参加にあたり見学したい方がおられましたら、下記申込先までご連絡ください。

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導員2級）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クル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 一般社団法人全麺協**

6. 開講日及び時間割（完全予約制）

当面は木曜日及び土曜日の2コースとし、各コース16名（4枠×4台）を限度とします。

午前の部 ①10:00～11:20 ②11:30～12:50

午後の部 ③13:20～14:40 ④14:50～16:10

※2期(7月～9月)開講日

○木曜日コース 7月14日, 28日/8月18日, 25日/9月8日, 22日の6回

○土曜日コース 7月2日, 16日/8月6日, 20日/9月3日, 17日の6回

新規受講者のうち希望者に対して、別途日程を設定し、「並粉の打ち方との違い・融合を目指して」(仮)をテーマに1時間程度の講義及行います。
日程は別途連絡します。

7. 受講申し込み

全麺協本部技術向上（四段位）講座受講申込書を全麺協本部へメール又はFAXで提出してください。**締め切り6月15日(水)**

受講者は、先着順に決定し受講決定通知書をお送りします。

問合せ先 全麺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

- ・服装は概ね段位認定受験時と同様とします（女子着替えコーナーあり）。
- ・日頃より健康管理に努め、コロナ感染防止対策も十分に配慮してください。
- ・そば打ち道具のうち麺棒、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。
- ・遠距離（概ね100km）受講者については、時間割の都合がつけば、2回打つことも可能としますので申し出てください。
- ・IT環境（スマホ等を含む）で連絡できる方を優先します。