立正大学蕎麦文化研修を支援しました

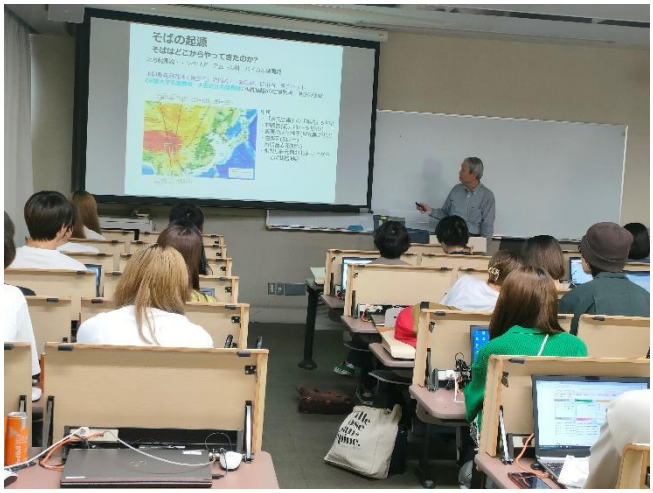
立正大学（品川区大崎）経済学部の櫻井先生が担当するゼミの蕎麦文化研修を全麺協が支援しました。この研修は、コロナ禍で中断していましたが昨年から再開したもので、そばに関するレクチャーとそば打ちを体験する内容となっています。

6 月 29 日に大学の品川キャンパスで当会の加藤理事が「日本の伝統食文化『そば』と題して、そばの起源地、日本におけるそばの食べ方の変遷、世界のそばの調理方法、そばの品種・栽培等々についてレクチャーを行いました。

続いて翌週 7 月 6 日に研修センターでそば打ち体験を行ったところです。参加した学生は２９名で、これに講師とスタッフが加わり、研修センターで対応できる限度の大イベントとなりました。

3 人～4 人が一組になり、水回しから切りまでの作業を体験し、自分たち学生が打ったそばと講師が打ったそばの食べ比べをしていただきました。その後、昨年も参加し、体験が 2 回目となった 3 年生にはそば道 2 級、また今年初めて体験した 2 年生には 3 級の認定書が授与されました。

本研修を実施するに当たっては、首都圏支部所属の指導員三級の皆さんに講師をお願いしたところです。学生の実技指導に加えて、会場準備や試食用のそば打ち、デモンストレーション、打ち方の解説、給仕、後片付け等、夜までお手伝いをしていただきました。

また、講師として参加した「そばの花日吉」所属の赤尾さんが、鉢植えのそばを持参して、栽培の説明などをしていただき、そばの花や実を見るのは初めての学生がほとんどであり、とても貴重なそば打ち体験実習になったと思っています。

研修センター　萩原