令和６年２月２７日

令和６年度第１期全麺協本部技術向上（四段位及び五段位）

講習の受講者募集について

全麺協では、研修センターにおいて四段位及び五段位（以下、「高段位」という。）認定会の課題である粗挽き粉を割り粉の少ないあるいは生粉で打つ場合の技術の向上を図るための講習を以下のとおり開講しますのでご案内いたします。

なお、認定会で使用するそば粉については「全麵協四段位、五段位認定会指定そば粉」となっており、通年で販売されることになりました。このため、認定会指定そば粉の特徴を踏まえた打ち方の探求を行うとともに、従来にも増して基本的な打ち方が重要になってくると思われることから、姿勢や重心コントロール等基本的な打ち方踏まえつつ、比較的難度の高い粉の打ち方のレベルアップを目指していくこととしています。

**１．対象者**

全麺協正会員所属個人会員及び特別個人会員で、高段位を目指す方（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）が高段位の技能審査に対応した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２０，０００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。

振込先：**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、木曜日コース２０名（４枠×５台）、土曜日コース２０名（4枠✕5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**

開講日は原則として、1か月２回とし、土曜コースは第１及び第３土曜日、木曜日は第２及び第４木曜日としていますが、変則的な開講日がありますのでご注意ください。

**第４期開講日（４月～６月）**

**〇木曜日コース** **４月11日,25日 ５月９日,２３日 ６月１３日,２７日の６回**

**〇土曜日コース** **４月 6日,20日 ５月１１日,１８日　６月１日,２２日の６回**

新規受講者のうち希望者に対して、初日に昼食時間を利用して「並粉の打ち方

との違い・融合を目指して」（仮）をテーマに1時間程度の講義を行います。

講義時間等は別途連絡します。

**７．受講申し込み**

　　全麺協本部技術向上（高段位）講座受講申込書をメール又はFAXで提出してください。**締め切り３月１５日（金）先着順とし、定員になり次第締め切り**

　　申し込まれた方には申込書を受理した旨を連絡（受講の可否については別途連絡）しますので、連絡がない場合は申し訳ありませんが確認いただきますようよろしくお願いします。

問合せ先　全麺協研修センター　萩原　090-1605-6775

　　 申込み先　e-Mail：[zenmen.senta@gmail.com](mailto:zenmen.senta@gmail.com)

（出来るだけメールとしてください）

FAX ： 03-3512-7113

**８．その他**

・四段位及び五段位受講者の混在した講座です。

・希望される方が多いと思われますので、早めに申し込みください。

・日頃より健康管理に努め、感染症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、出来るだけ持参してください。

・IT環境（スマホ等を含む）で文書等が送受信できる方を優先します。

・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。