

立正大学そば打ち研修について

立正大学そば打ち体験研修は、2025年（平成7）6月で6回目となりました。

2018年（平成30年）10月に当センターが開所したときに、立正大学経済学部
の櫻井教授のゼミ学生を対象として、そば打ち体験研修を始めたのが最初です。

今年は、そば打ちを初めて体験する2年生人と昨年度体験して今年で2回目となる3年生合計29人のゼミ学生と同大学教授1名の30名が参加し、そば打ち指導は、全麵協の四段位及び五段位に認定された会員8名に担当していただきました。

参加者が多いため、打ち台1つに学生さん4人としたため、指導する講師も大わらわとなりましたが、学生さんたちとのやり取りは双方ともとても楽しそうで、それぞれの作業が上手くできと拍手歓声が上がっているところもありました。

体験内容は、デモ打ち見学、体験（水回し〜切り）、試食（もりそば）といったごく一般的なものでしたが、センターの行事では特徴的な取り組みが2点あります。

1つは、級認定書の交付で、初めて体験した場合は3級認定書、2回体験した場合は2級認定書を交付しています。交付は、直接指導した講師から渡しています。

2つ目は、講師の育成を目的として、単なるそば打ち指導だけでなく、受講生との交流（技術指導から試食の立会、話題提供、級認定書の手渡し）にも重点をおいています。

なお、そば打ち体験の一週間前には、同大学の大崎キャンパスにおいて全麵協加藤相談役等によりそばに関する講義も行っているところです。

研修センター担当 萩原 敏彦

