

令和7年7月吉日

一般社団法人全麵協正会員団体 各位

(一社)全麵協首都圏支部  
支部長 腰原弘敏

## 『第2回 そばを究める総合講座』の開催案内について

(一社)全麵協首都圏支部では、全麵協の一層の充実発展を図っていく観点から、そば道段位認定制度の充実と併せ、「そば文化を幅広く普及し、継承、発展させていくための条件整備」の一環として『そばを究める総合講座』を開催します。

この講座は、全麵協の目的に掲げている「そばによる地域振興」の成果を大きくできるよう、「郷土そばの研究と保存活動の推進」や「そば文化に関する各種研究、情報提供と交流」など、そばについて幅広く、深く学び、実践し、成果を上げていくための講座を網羅し、座学と実演を併用して年次計画で行うことで、そば文化の継承発展のために必要な人材の育成ができるような構成としてあります。

つきましては、「第2回そばを究める総合講座」を下記の通り開催しますので、そば道を歩み、自分づくり、仲間づくり、地域づくりに取り組まれている皆様に大きな成果が期待できる今回の総合講座へ積極的に参加されますよう、ご案内申し上げます。

### 記

- 開催日時 令和7年9月6日(土曜日) 10:00～16:20  
(受付時間9:15～9:50)
- 開催場所 鴻巣市文化センター(クレアこうのす)小ホール  
住所:〒365-0032 埼玉県鴻巣市中央29-1  
(鴻巣駅(東口)徒歩約20分)
- 参加資格 全麵協 個人会員、特別個人会員
- 受講料 6,000円
- 講義・実演内容
  - 第一部 京の蕎麦と江戸蕎麦の違い  
講師:ほし ひかる氏 江戸ソバリエ協会理事長
  - 第二部 『身近な刃物の驚きの真実』  
講師:朝倉 健太郎氏 東京大学大学院工学系研究科
  - 第三部 裁ちそば実演  
講師:星 清信氏 裁ちそば処 滝音店主
  - 第四部 そば打ち実演と解説(質疑応答あり)  
実演:掛札 久美子氏 第28代 全日本素人そば打ち名人  
解説:仲山 徹氏 第23代 全日本素人そば打ち名人  
※参加者からの事前提出資料より解説
  - 第五部 そば粉の活用無限大  
講師:佐藤 悦子氏 全麵協五段位・そば打ちプラスリーダー
- 募集人数 150名 先着順とさせていただきます(定員になり次第締め切り)。
- 申込期限 令和7年8月25日(月)必着
- 申込先 \*別紙申込書に必要事項を記入し、郵送又はメールでお申し込み下さい。  
住所:〒101-0051 東京都千代田区神田神保町2-4 麵業会館4階  
(一社)全麵協 首都圏支部 事務局 宛て  
お問い合わせ先:070-1311-8773(事務局長 土屋照雄)
- 主催 一般社団法人全麵協 首都圏支部 後援:一般社団法人 全麵協
- その他 ○ZEN 麵ライセンス単位を付与します。(受講・スタッフ:2単位)  
○宿泊の必要な方は、各個人で手配ください。 以上

## 第2回『そばを究める総合講座』カリキュラム表

時 間	内 容	担当者・備考
9 : 1 5	受 付	首都圏支部 事務局
9 : 5 0	オリエンテーション	樋口悦子 監事 (司会)
1 0 : 0 0	開会の挨拶	腰原弘敏 支部長
1 0 : 1 0 第一部 ( 6 0 分)	『京の蕎麦と江戸蕎麦の違い』 講師：ほし ひかる 氏 江戸ソバリエ協会理事長	
1 1 ; 1 0	休 憩	各自
1 1 : 2 0 第二部 ( 6 0分)	『身近な刃物の驚きの真実』 講師：朝倉 健太郎 氏 東京大学大学院工学系研究科	
1 2 : 2 0	昼 食 (12 : 20~13 : 00)	弁当 (オプション)
1 3 : 0 0 第三部 ( 6 0分)	『裁ちそば実演』 講師：星 清信 氏 裁ちそば処 滝音店主	サポート：仲山徹 幹事
1 4 : 0 0	休 憩	各自
1 4 : 1 0 第四部 ( 7 0分)	『そば打ち実演と解説』※質疑応答あり 実演：掛札 久美子 氏 *第28代 全日本素人そば打ち名人 解説：仲山 徹 氏 *第23代 全日本素人そば打ち名人	
1 5 : 2 0	休 憩	各自
1 5 : 3 0 第五部 ( 3 0分)	『そば粉の活用無限大』 講演：佐藤 悦子 氏 全麵協五段位・そば打ちプラスリーダー	
1 6 : 0 5	受講修了証交付 受講者全員に交付 (支部長からは代表者のみ)	腰原弘敏支部長
1 6 : 1 0	閉会式 閉会の挨拶	鈴木光雄副支部長
1 6 : 2 0	解 散 気を付けてお帰り下さい！ 次回の開催もお楽しみに！！	

