

令和7年度 そば打ち技術研修会（四段位・五段位） 開催報告

中日本支部では、令和7年7月5日（土）・6日（日）の2日間、長野県北安曇郡白馬村 Hakuba47 Winter Sports Park「レストランアリス」において、「令和7年度そば打ち技術研修会（四段位・五段位）」を開催しました。

受講者は中日本支部管内から42名が参加し、指導員22名、現地スタッフ7名を含む総勢71名という大人数で、活気あふれる研修会となりました。

研修会は、田中崇喜支部長のご挨拶に始まり、来賓としてご出席いただいた丸山俊郎白馬村長から激励のお言葉を頂戴しました。続いて、水口久雄段位認定部長による「粗挽き粉」に関する座学講義が行われ、その後、緊張感漂う模擬認定会から講習がスタートしました。

普段あまり使用することのない粗挽き粉に戸惑う受講者も多く見られましたが、模擬認定会を通じて、自らのそば打ち技術を見つめ直す機会となり、初日の講習が終了しました。

夜のBBQパーティーでは、あいにくの小雨に見舞われながらも、美味しい料理に舌鼓を打ち、仲間との交流や活発な蕎麦談議が繰り広げられました。

翌日の実技講習では、粗挽き粉を使ったそば打ち技術として、「少量多加水による水回し」「加水の見極め」「練り」「柔らかい麺体への対応（地延し・本延し）」など、受講者それぞれが課題意識を持ちながら熱心に取り組みました。講師陣への質問も多く寄せられ、非常に充実した実技講習となりました。

また、講習会で打ったそばは、地元白馬村のご協力のもと、住民の皆様や村内の社会福祉施設に提供され、無駄なくご賞味いただくことができました。

中日本支部では、「Let's Enjoy Soba Life」「楽しいところに人は集まる」を活動のテーマとして掲げております。今回の研修会も、その想いを形にしたものとなりました。

報告者：全麺協中日本支部指導普及部長 高橋英俊

