



一般社団法人 全麵協

2024.8.10

ニュースフラッシュ 第39号

ニュースで伝える全麵協の今

発行:全麵協ニュースフラッシュ編集グループ
編集責任者:総務局長 原 秀夫

モンゴル国手打ちそば指導及び食文化交流

6月20日から27日まで8日間の日程で、中谷理事長を団長とし、5支部の全麵協会員及び関係者総勢16名で手打ちそばの打ち方指導等を行ってきました。

モンゴル国との手打ちそばを通じた交流は、「モンゴル国で初めての日本伝統手打ちそば祭り」を開催するなど、以前から行われていましたが、ここ数年はコロナ禍のため途絶えていたところであり、今回の訪蒙の目的は今後の交流活動の在り方等を検討するための現地視察でもありました。



手打ちそばの指導については、ウランバートル市内においてモンゴル料理協会のメンバー等約50名に対して、3名によるデモンストレーションを見ていただき、その後、実技体験をして、打ったそばを温かい「かけそば」として食べて頂きました。

モンゴルの伝統的料理は肉（主に羊肉）を煮る、蒸す、焼くものと乳製品だそうです。そばの試食も大変好評でした。シンプルな味が好まれるのかもしれませんが。料理協会のメンバーには800kmもの遠方から車を運転して来られた女性や日本の高校生のような若者、熱心にメモを取る方などがおられ、そば（日本食）への関心の高さを感じました。

研修センター 萩原敏彦



地域交流フォーラムin小淵沢

全麵協企画部主催により、去る7月20日・21日の二日間、昨年に引き続き山梨県小淵沢町の緑に囲まれた自然豊かなアルソア本社にて、「地域交流フォーラムin小淵沢」を開催しました。

第1日目のセミナーでは、中谷信一理事長による「全麵協の国内外の活動について」と題した講話をお聴きました。各国への活動事例の紹介があり、中でも交流が深いモンゴルへの活動が印象的でした。続いて、「社会貢献実践例」として横田節子副理事長より、全麵協の直轄事業について詳しく報告がありました。その後、西日本支部の中林朋子氏による「子どもへのそば打ち体験と女性の活躍」、北海道支部の南木美千子企画部長より「北海道における活動の現状と今後」について発表されました。

休憩の後、アルソア本社の富岡美代子取締役から「美と健康と水」と題した講演をいただきました。

講演の後半には「美容体験(実習)」もあり、参加した皆さんは男女を問わず楽しませていただきました。

夕食を兼ねた交流親睦会は、次の日に料理コンテストが開催されるウェルネスガーデンという施設に移動して、美味しいバーベキューに舌鼓を打ちながら、和やかに交流を深めました。

第2日目の「第2回そば料理コンテスト」は、創作料理とスイーツの2部門があり、昨年より出場者も増えて、そばロスやSDGsに配慮した会員皆さんの自慢料理が多数出品されました。見た目にも美しく、食しても美味しく、審査員の方々は採点に苦慮していたようです。コンテストで受賞された皆さんは下記のとおりです。次年度も多くの会員の皆様のご参加をお待ちしております。

企画部長 南木美千子

<創作料理の部>

最優秀賞	伊藤 直美	信州そばアカデミー	ラタトゥイユのそばニョッキ
優秀賞	大西由美子	いしかり手打ちそば同好会	そば入りチジミ
努力賞	井出 一男	信州そばアカデミー	ガレットロール
アルソア賞	岩本真由美	とちぎ蕎和会	そばがきのシューマイ

<スイーツの部>

最優秀賞	松森八重子 山根 昌美	幌加内そばスクール蕎雪庵	そばボンデリング風
優秀賞	田多井慶子	信州そばアカデミー	信州娘のトライフル
努力賞	安里 囿子	八ヶ岳そば塾	そば粉入りサターアランダギー
アルソア賞	楠 眞記子	とちぎ蕎和会	そば粉ガレットブルトンヌ風



美と健康と水



理事長講話



美容実習



交流会



料理作り奮闘



自慢料理が勢揃い

立正大学経済学部学生への「そば」講義とそば打ち体験

立正大学経済学部の先生が担当されているゼミの学生28名(3年生及び2年生)にそばに関する講義とそば打ち体験を行いました。

そばに関する講義は、7月5日に品川区にある立正大学大崎キャンパスに出向いて、そばが代表的な「日本の伝統食文化」であることを踏まえ、栽培の歴史、食物としての位置付けや変遷、江戸時代のそば切り文化、世界のそば料理、そばの栄養と健康効果等々幅広い分野をテーマとしました。学生の皆さんは、講義等に基づきレポートを提出するそうで、非常に熱心に聴講していました。



翌週の7月12日には、研修センターにおいて、4人一組で7台の麺台を使ってのそば打ち実習と打ったそばの試食を行いました。講師は、当センターで高段位の講師をお願いしている会員等に担当していただいたところ、高段位の講師の時とは違って変わり、終始ニコニコして大学生は、より楽しそうでした。

最後にそば打ちを今年初めて体験した2年生は「3級認定証」、昨年からの3年生は「2級認定証」を交付致しました。立正大学のそば打ち体験は今回で7回目に当たるようですが、今後もできるだけ続けていくとともに、他の大学にも広めていくよう努めていきます。

研修センター 萩原 敏彦

令和6年度「全国高校生そば打ち選手権大会」結果報告



7月24日東京都立産業貿易センター浜松町館において、全国から21校、115名あまりの高校生が26チームに分かれて「そば打ち」技能の成果を競い合いました。

全麺協は、この事業を後援するとともに、審査員や大会運営スタッフなどについて協力させていただきました。首都圏支部の皆さんには、大変ご協力をいただいているところです。

今大会は14回と回数を重ねて、参加される高校生のそば打ち技能も年々向上してきていて、成績も僅差での判定となったようです。

出場した高校生のそば打ちを指導している全麺協の会員も熱心に応援していました。

大会の結果は、主催者のHPなどでご確認ください。大会の様子は、次のリンクからもご覧になれます。
https://www.youtube.com/live/bnd5r_mzOs4



事務局 原秀夫

各支部から

若者のそば打ちファンを増やそう!「高校生にそば打ち支援」

- 私たち、信州そばアカデミーでは会員の高齢化対策、地域のそば文化の継承を踏まえ、若者にそば打ちの機会を設け、興味をもってもらい、そば打ちのファンを増やすように取り組んでいます。特に高校生については毎年夏休みに合わせ「高校生のそば打ち体験会」を開催しております。この取り組みから、地元の高校よりそば打ち体験授業「そば打ち実習」の依頼があり、継続的に支援をし、現在は2校に毎年、実習授業をし、3級認定書を授与しております。これらの取り組みから、高校そば部活動が始まり、地元社会人クラブと協働で支援を行っています。

7月24日に開催された「全国高校生そば打ち選手権大会」へは、指導をしている3高が出場し、いずれも敢闘賞をいただき、今後の励みとなりました。

今後は、「そば打ち体験会」「そば打ち実習」「そば部への支援」等を行い、目標として150人の高校生にそば打ちを体験していただく計画です。また段位認定会を積極的に受験するよう、指導体制を充実して行く考えです。

NPO法人信州そばアカデミー 三村幸彦



皆様からの情報提供をお待ちしています。

全麺協ニュースフラッシュ編集グループ

編集責任者 原 秀夫

編集主任 入江一統

チーム員 横田節子 赤羽章司

