

～手打ちそばの正しい知識・技術を学ぼう～

## 第4 2回手打ちそばアカデミー

つなぎの小麦粉を学ぶ 四段・五段・六段への合格

日時 令和5年11月25日（土）13：00～17：00（12：30時受付）

会場 埼玉県県民活動総合センター3F

### 第1部 講演（13：00～14：00）

近年十割蕎麦の人気の高いようですが、常食としては「二八そば」でしょう。美味しい二八そばが打てるかが、そば打ち人の冥利と言えます。ただ、その二割の小麦粉について皆さんは理解しているのでしょうか？小麦粉を理解することが真に美味しい二八そばが打てるのです。

講師 前田 竜郎 先生

帝京平成大学教授 農学博士

専門は食品科学で、特に小麦粉の研究、食品の美味しさの評価法と香りの網羅的解析技術などの第一人者

講演内容

- ・小麦粉の種類と品質特性について
- ・小麦グルテンの網目状構造の形成に関して
- ・小麦粉二次加工製品中のグルテンネットワーク構造の可視化

### 第2部 技能検定受検者のための技術講習会（14：30～16：30）

- ・今回は、四段・五段・六段受検希望者を対象とし、翌日26日の受検者は優先します。
- ・四段で粗挽き十割そばがつかない方はぜひ受講してください。
- ・五段、特に戸隠そばの指導をします。
- ・合格率が低い六段さらしなの打ち方を指導します。
- ・師範が個別指導をします。（指導時間は約1時間）
- ・個別指導を受けない方は指導状況を見学できます。

- 1 受講者 NPO法人そばネットジャパン会員及び非会員
- 2 定員 80人（先着順で個別指導は内20人）
- 3 受講料 2,000円（第1部及び第2部見学）非会員2,500円  
個別指導を受ける方は上記に加えて下記を納入  
全段位3,500円（そば粉等材料代を含みます。）  
※ 受講料は当日受付で納付ください。
- 4 申込方法 メール snjkentei@gmail.com  
①アカデミー申込 ②氏名 ③電話  
④所属団体 ⑤個別指導受講の方は希望段位  
電話 090-2930-0298  
理事・技能検定部長 田中憲一  
上記5項目を教えてください。

※個別指導受講者は麺棒、包丁、小間板等を持参ください。



主催 NPO法人そばネットジャパン



後援 一般社団法人日本そば文化学院

