

～手打ちそばの正しい知識・技術を学ぼう～

第4 1回手打ちそばアカデミー

日時 令和4年9月24日（土）10：30～16：00（10時受付）

会場 埼玉県県民活動総合センター2F

第1部 講演（10：30～12：00）

♪おいしいそばとは♪

そばはなぜ人々を魅了し、おいしいと感じるのか？（そば学表紙から）
そばのおいしさは、味・香り・色彩・・・音響？
食品化学から民俗学まで「そば学」として確立した真意に迫る

講師 井上直人先生

信州大学名誉教授

そばネットジャパンそば学検定委員

主な著書

・『そば学～ sobalogy—食品科学から民族学まで』（柴田書店、2019年）

・『おいしい穀物の科学』（講談社ブルーバックス、2014年）

第2部 そば打ち技術交流（13：00～16：00）

- ・今年度後半から手打ちそば伝道師技能検定会が各地で開催されます。
- ・特に11月には六段位の検定会が初めて開催されます。
- ・技能検定段位を目指す方のための特別講習会です。
- ・師範、准師範が個別指導をします。（指導時間は約1時間）
- ・対象は初段から六段まで
- ・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16人）
- 3 受講料 3,000円（第1部及び第2部見学）非会員3,500円
個別指導を受ける方は上記に加えて下記を納入
初段（750g）3,000円
二段～五段（1000g）3,500円
六段（さらしな二八1000g）4,000円
※ 受講料は当日受付で納付ください。
- 4 申込方法 メール office@sobanetjapan.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 090-2339-8074 執行役員 鳥海修一
上記5項目を教えてください。

※個別指導希望の方には、持参する道具等について別途ご案内します。



主催 NPO法人そばネットジャパン

