



♪ 手打ちそばの正しい知識と技術を学ぼう ♪
 第43～47回手打ちそばアカデミー
 そば学検定の研修講義を聴講できます

NPO法人そばネットジャパンは、日本の伝統食文化である“手打ちそば”の継承・発展のための活動を推進しております。

2007年から「ミニそば大学」として「手打ちそばアカデミーin 埼玉」を技能の実習及び学問の講義を開催してきました。

2020年4月、「そばネット埼玉」から「そばネットジャパン」に名称を変更し、新規事業として「そばリスト技能検定」及び「そばリストそば学検定」を事業化したことで手打ちそばアカデミーの学問部門が重なるため主に技能実技研修を開催してきました。

ただ、そば学検定の講義は、そばに関する多様な講座で講師はそれぞれの分野において著名な学識者であり、より多くのそば打ち愛好者に開放することが望ましいとのことから、そば学検定受検者以外が聴講できるようにしたものです。

会員、非会員を問わず多くの皆さんが聴講されることを期待するものです。

1 講義日程と講義科目

講義日	講義室	科目	講師
第43回 9月15日(日)	209 セミナ 一室	ソバの植物学と食品科学	井上直人(信州大学 名誉教授)
		日本の伝統食文化(和食)学	的場輝佳(奈良女子 大学名誉教授)
第44回 9月22日(日)	209 セミナ 一室	そばの歴史とそば食文化学	ほしひかる(NPO 法人 江戸ソバリエ協会 理 事長)
		そばの栄養学 A そばの栄養学	池田清和(神戸学院 大学名誉教授) 池田小夜子(元神戸 学院大学教授)
第45回 10月5日(土)	305 セミナ 一室	そばの栄養学 B 食物アレルギー学 特別講義 長寿社会を元気に生きる	西本 創(さいたま市 民医療センター副院 長) 小山周三(西武文理 大学名誉教授)
第46回 10月19日 (土)	209 セミナ 一室	そば打ちの心理学 そば料理学	小野常夫(精神科医) 永山寛康(蕎麦・蕎麦 料理企画教習 永山 塾 主宰)
第47回 11月3日(日)	306 セミナ 一室	そば打ちの身体学	足立和隆(元筑波大 学准教授)
		論語	打越竜也 大東文化大学地域連 携センター講師



2 会 場 埼玉県県民活動総合センター

〒362-0812 埼玉県北足立郡伊奈町内宿台 6-26

※ 時間は全て 9:00～13:00 です。講義順、時間は予定です。

※ 1科目のみの受講でも受講料は同じです。

3 受講料 各日 会員 5,500円(税込み)、非会員 6,600円(税込み)

4 申込等 下記の申込用紙に記入してメール又は郵送で提出してください。

また、下記申込用紙の記入内容をメールで送信していただいても結構です。

メール: sobagakukentei@gmail.com

郵送先 〒330-0843 さいたま市大宮区吉敷町 1-91-2

5 受講料振込

4の申込書を提出後速やかに受講料を下記口座に振り込んでください。

① 埼玉りそな銀行南浦和支店 普通 4325501

トクヒ)ソバネットジャパン

② ゆうちょ銀行普通記号 10350 番号 8945481

他の金融機関からの振り込みの場合

店名〇三八(ゼロサンハチ)店番 038 普通 0894548 トクヒ)ソバネットジャパン

※ 振り込みは、必ず受講者本人の氏名にしてください。

6 受講票の交付

4の申込書の受領及び受講料振り込みが確認され次第受講票を送付させていただきます。

問合せ先

NPO法人そばネットジャパン

理事・そば学検定部長 新崎 照幸

TEL 090-8684-3976

E-mail: sbagakukentei@gmail.com

URL:[https:// www.sobanetjapan.com](https://www.sobanetjapan.com)

手打ちそばアカデミー受講申込書

氏名				所属団体 ※1	
住所	〒				
連絡先	TEL		e-mail		
受講希望日 ※2	1 第43回(9/15)	2 第44回(9/22)	3 第45回(10/5)	4 第46回 (10/19)	5 第47回(11/3)

※1 個人正会員は「個人正会員」、団体正会員ン所属する方は「団体名」を記載し、非会員は無記入としてください。

※2 受講したい日の番号を○で囲んでください。