

手打ちそばアカデミーinさいたま

手打ちそばの正しい知識・技術を学ぶ

日時

令和7年8月3日(日) 9:30~16:00 受付(9:00~)

会場:埼玉県県民活動総合センター2階 210セミナー室

第1部

9:30~10:30

たすきをつなぐ「私のそば打ち人生」

“そばは人をつなぐ”と言われますが、人それぞれの「そば打ち人生」があり、その人のそば打ちに懸ける情熱を語っていただくシリーズです。語り部はたすきを渡す方を指名します。

スタートは、NPO法人そばネットジャパン設立発起人の一人で代表理事の阿部成男氏です。自称うどん名人からそば打ちへ、そばネット埼玉からジャパンへと走続けるバイタリティーは…

第2部

10:40~12:00

そば打ちの身体学

講師 足立和隆 氏

※ この講座は第3期そば学検定研修講義を兼ねますのでそば学検定受検者はこの科目を受講したことになります。

講師略歴

元つくば大学准教授、理学博士、専門は自然人類学、解剖学。人間工学。

そばネットジャパンそば学検定委員(科目4-Aそば打ちの身体学)

女子やり投げで2023年世界選手権金メダル、2024年パリオリンピックで金メダルの北口榛花選手を解剖学の見地から指導している

第3部

13:00~16:00

そば打ち技術交流会

① そばリスト技能検定デモンストレーション

四段課題 粗挽き十割

五段課題 郷土そば

六段課題 さらしな二八

② 技能検定受検者講座 四段・五段・六段

指導:そばリスト師範、准師範

会場で技術指導受講希望者に師範が個別指導します。参加者はその指導状況を見学し、技術習得の参考にしてください。

- 参加対象 NPO法人そばネットジャパン会員及び一般
 - 募集定員 80人 個別指導定員10人
 - 受講料 会員1部、2部、3部 3,300円 非会員 4,400円
会員 1部、2部 2,200円、3部のみ 1,100円 非会員 1,650円
個別指導希望者が会場で打つ粉の量と材料費は別料金です。
 - 参加申込 別紙1 参加申込書に必要事項を記入の上、下記事務局に提出する。定員になり次第締め切りとさせていただきます。
 - 提出先 そばネットジャパン そば学検定部事務局
メール:sobagakukentei@gmail.com
郵送 :〒330-0843 さいたま市大宮区吉敷町1-91-2
- ※メールの場合は、ホームページから参加申込書をダウンロードできます
※そばパートナーズ対象事業(2単位)です。当日シールを配布します。

6 受講料の支払い

下記に振り込んでください。振込み手数料は受検者負担となります。

① 埼玉りそな銀行 南浦和支店 普通 4325485(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込の場合 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

振込人は必ず受検者本人の氏名にしてください。

会場案内図(有料駐車場あります。)
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
代表 048-728-7111 / FAX 048-728-7130



交通機関利用

- ・大宮駅から埼玉新都市交通ニューシャトル(内宿(うちじゅく)行き)
- ・JR宇都宮線蓮田駅下車(西口)、朝日バス(PDF:74KB)(丸谷行きまたは八幡神社行き、または菖蒲車庫行き)で、約20分。上平野バス停下車
- ・無料送迎バスについて
- ・内宿駅の循環運行です。詳細は時刻表にてご確認ください。

車利用

埼玉県県民活動センター ナビ確認

問合せ・申込先

NPO法人そばネットジャパン

そば学検定部会部長 新寄 照幸

TEL 090-8684-3976

E-mail: sobagakukentei@gmail.com

URL: https://www.sobanetjapan.com