



祭48回手打ちそばアカデミー開催される

8月3日、(日)心配された台風9号の影響から免れ、埼玉県県民活動総合センターの空調の整った快適な環境でアカデミーが開催されました。

手打そばアカデミーはNPO法人そばネット埼玉の草創期から、そばの歴史・文化・栄養など学術的な学びとそば打ち技能向上のための実技講習を中心として開催してきており、今回で48回目となります。

今回は1部に会員が語る「私のそば打ち人生」を新規に実施し、2部として「そば学検定研修講義」、3部が「そば打ち技能講習会」とした構成で開催しました。

1 開催日 令和7年8月3日(日)

2 会場 埼玉県県民活動総合センター 210 セミナー室

3 次第 1部 9:30～10:30

リレーオピニオン「私のそば打ち人生」

語り 阿部成男 (さいたま蕎麦打ち倶楽部新都心)

2部 10:40～12:00

そば学検定研修講義 科目4—A

「そば打ちの身体学」講師 足立和隆氏 (元つくば大学准教授 理学博士)

昼食休憩

3部 13:10～17:00

① 技能検定公認デモンストレーターによるデモ

四段仮題(粗挽き10割) 柴崎友子(杉戸麺打愛好会 小川道場)

五段課題(戸隠そば) 渡部千代子(杉戸麺打愛好会 小川道場)

五段課題(上州沼田流) 村越巖晴(杉戸麺打愛好会 小川道場)

六段課題(さらしな二八) 小林秀美(杉戸麺打愛好会 小川道場)

六段課題(さらしな二八) 川鍋敏雄(NPO法人そばネットジャパン)

六段課題(さらしな二八) 中村俊一(久喜そば倶楽部)

※ 柴崎友子氏は六段課題のデモンストレーターでもあるが、時間配分の関係で四段のデモのみを依頼しました。

② 技能検定受検者個別指導

四段課題(粗挽き2名) 2名 五段課題(戸隠そば) 3名 六段課題(さらしな二八) 4名

4 参加者数 58人

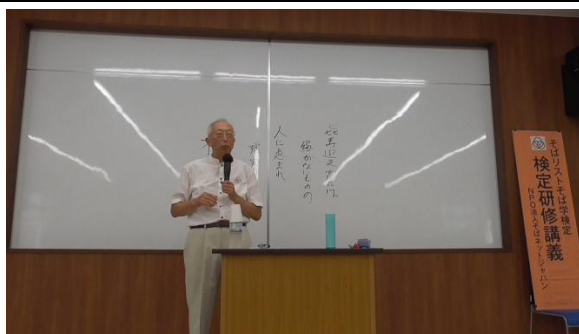
以下に画像で紹介します。



外は猛暑ですが、120定員の会場は快適です。



開会のあいさつは小山副代表理事です。そば学検定講義と連携した新しい手打ちそばアカデミーの意義を強調しました。



1部はで私の「そば打ち人生」を自作の短歌を紹介しながらの語りです。次の語り人を杉戸麵打愛好会 小川道場名誉館長の小川伊七さんに指名しました。



2部そば打ちの身体学は、解剖学の見地からいかに有効に身体を使ってそばを打つのかを分かりやすく解説し、やり投げ世界女王の北口榛花さんを解剖学による指導のお話もありました。



3部の各段位のデモンストレーション、四段粗挽き10割を水で打つのは四段デモ唯一の柴崎友子さんです。切り終わるまで艶のある生地に見学者も驚きです。



五段上州沼田流は、丸延しまでは太棒を使います。村越巖晴デモは、太棒を使う利点を説明しながら見事な仕上がります。



見学者がひととき多かった五段戸隠そばの渡部千代子デモ、しっかりとした生地に仕上げるには、丁寧な水回しと練りが大切と説明しています。



六段課題の小林秀美デモ、お湯を加えてからの手際よいまとめと練りに見学者は納得です。



六段課題の川鍋敏雄デモ、難しいとされる丸出しをスルスルと仕上げていきます。



見学者は四段以上の受検予定者が多く、デモ者を回って、質問するなど真剣な眼差しです。



小林デモからさらしな二八の指導を受ける六段受検予定者も、湯練りのコツをつかむのに真剣です。



川鍋デモも、さらしなは木鉢が大切と真剣い指導をしています。

第49回手打ちそばアカデミー 予告(内容は変更することがあります。)

令和6年10月18日(土) 9時受付 埼玉県県民活動総合センター 4階 第1会議室

1部 醤油を極める

「醤油の基礎知識とヤマサ醤油の特徴」講師 ヤマサ醤油株式会社

2部 「そばの歴史と文化 A 江戸そば文化」講師 ほしひかる氏(江戸ソバリエ教会理事長)

3部 リレーオピニオン「私のそば打ち人生」語る人 小川伊七(杉戸麺打愛好会 小川道場 名誉館長)

4部 技能検定受検者技術講習会