



♪ 第49回手打ちそばアカデミー開催 ♪

10月も半ばとなりようやく秋らしさを感じるようになった18日(土)に第49回手打ちそばアカデミーを開催しました。

手打ちそばアカデミーは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49回目となります。

今回、1部は「知識の学び」として、麺汁の主役ともいえる“醤油”についてヤマサ醤油株式会社の専門家を招聘しての講義、第2部はそば学検定委員のほしひかる氏の講義、第3部はリレーでつなぐ「私のそば打ち人生」第2回小川伊七氏、第4部は「技」として技能検定受検者講習会」と4部制で、会場は多くの受講者で盛り上がりしました。

1 開催日 令和7年10月18日(土)

2 会場 埼玉県県民活動総合センター 第一会議室

3 次第 1部 9:30～10:30

「醤油の一般知識とヤマサしょうゆの特徴」

ヤマサ醤油株式会社

東京支社業務用営業本部長 村山雅祥 氏

東京支社業務用営業本部 業務第2課長 横塚 猛 氏

2部 10:40～12:00

そば学検定研修講義 科目4—A

「そばの歴史と食文化学」講師 ほし ひかる氏

(特定非営利活動法人戸ソバリエ協会 理事長)

昼食休憩

3部 13:30～14:30

リレーオピニオン「私のそば打ち人生」

語り 小川伊七氏 杉戸麺打愛好会 小川道場 名誉館長

氏

4部 15:00～16:30

① 技能検定受検者個別指導

◆四段課題(粗挽き十割) 受講者 檜山 やひで(弥七そば研究会)

指導者 師範 千葉 隆、師範 田中正美

◆五段課題(戸隠そば) 受講者 篠原辰夫(蕎麦の会「みかど」)

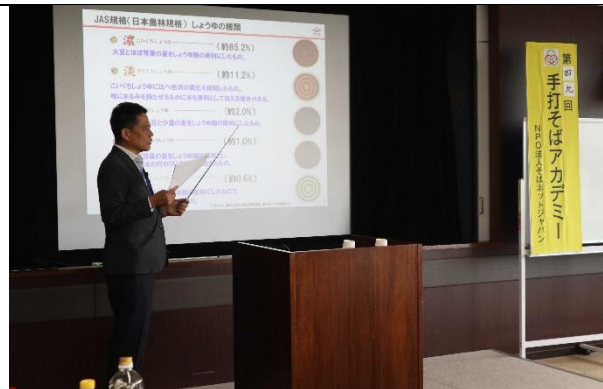
指導者 師範 阿部成男

◆六段課題(さらしな二八) 受講者 久保文夫(久喜そば倶楽部)

指導者 師範 上田秀雄

参加者数 55人

以下に画像で紹介します。



司会・進行は理事・そば学検定部長の新寄照幸氏です。

1部 醤油の講義は横塚 猛氏
醤油の歴史、製造過程、材料などの詳しく説明、ヤマサの工場が何故銚子にあるのか。さらに、5種類の醤油を受講者全員が味、香りの違いを体験させていただきました。



2部は ほしひかる氏の講義です。
通常何気なく使っている「蕎麦」の字の深い意味から始まり、ソバ栽培の歴史、日本におけるそば食文化の始まりから江戸そば文化、現代までの変遷などを分かりやすくお話をいただきました。

3部は リレーでつなぐ「私のそば打ち人生」小川伊七氏です。
杉戸町長に当選するまでの苦労されたことがその後の人生に大きな活力となったこと。美味しいそばを打つ魅力に取りつかれて今の自分があることなどの熱弁に参加者が惹きこまれました。
次回の語りは小山周三氏にたすきが渡されました。





4部 四段受検希望者の個別指導です。 四段は粗挽き十割で、水だけで繋がるそばを打つのはかなり難しく、検定ではお湯の使用も認めています。受講を受けている方は半湯練りを希望です。指導は師範の千葉 隆さんで、約半量のお湯で繋ぎを強くするのですが、加えて“組織を壊さない延し”の重要性も指導しています。	4部 六段受検希望者の個別指導です。 さらしな二八のポイントは、熱湯を使って“強い生地を作る”、丁寧にかつ手早く“1. 2mm以下の厚みに延す”、“1, 2mm以下の幅で切る”(切り揃い率90%以上) 今まで打ってきたソバとは大きく異なり相当の稽古が必要ですね。 師範の上田秀雄氏の指導で“切り”を行う受講者も緊張気味です。
--	---

第50回手打ちそばアカデミー予告

開催日 令和8年1月31日(土) 9時30分から16時

会場 埼玉県県民活動総合センター セミナーホール2

予定 1部 リレーでつなぐ「私のそば打ち人生」

語る人 小山周三氏(西武文理大学名誉教授 副代表理事)

2部 そば学検定講義

「論語から学ぶ「そば打ち人心の処方箋」

打越竜也氏(大東文化大学地域連携センター講師)

3部 技能検定デモンストレーターに学ぶ(仮題)

※以上は変更になることもあります。

NPO法人そばネットジャパン
事務局

E-mail: snjoffice@sobanet-japan.com

URL: <https://www.sobanetjapan.com>