

NPO そばネットジャパン公認そば打ち教室
リソルの森蕎麦打ち倶楽部
みんなのそば打ち教室 「第5回親子そば打ち体験」 報告書

概要

1. そば打ちと試食会
2. 日時 令和7年7月27日（日）午前10時～14時
3. 会場 千葉県茂原市東郷福祉センター
4. 参加人数 親子13組（小学1年生から中学1年生）23名 スタッフ13名 総勢36名
5. 級受検者数 8名（3級1名・2級5名・1級2名）
6. 分量 400g 二八そば ： 500g の二八そば （そばリスト技能検定規定による）
7. 参加費 1組1,500円（試食付き）
8. そば打ちデモンストレーション

詳細

7月27日（日）連日の猛暑に負けずみんなのそば打ち教室「第5回親子そば打ち体験」を開催しました。
この日は、茂原市の七夕祭りでもあり、応募が懸念されましたが定員を上回ることになりました。

猛暑で子どもたちは元気に参加してくるか、無事に終了できるか心配でしたが、感染症対策や熱中症対策を講じながら、全員体調不良も起こすことなく、みんなで楽しい時間を過ごすことができました。

開会の挨拶では検定は厳しく審査しますと言うと、え！というどよめきと、これは頑張らないといけないな！とみんな意気込んでいました。

自己紹介、注意事項の説明に続いてデモ打ちを開始するとみんなで熱心に見学し、そば打ちがスタートすると手際よく上手にそば打ちを楽しんでいました。

試食会では、ぶっかけそば（てんぷらなどのトッピング）をメインにみんなで“そばいなり”（粗挽き十割）を作りました。

また、そばジャパンは食育を奨励していることもあり、食についてのお話をさせていただきながら、会員が無償提供してくれた、手作りで“プロが作った出汁巻き玉子やそばフロランタン、さらしなそば（ジェノベーゼ&カップリーニ風）も試食していただきました。

みんな美味しい美味しいと喜んでくれました。

その後、認定授与式・記念写真撮影をして無事成功することができました。

そばリスト技能検定規定に基づく級検定の結果は下記のとおり。

受検級	受験者数	合各者数
3級	1	1
2級	5	5
1級	2	2

以下は記念写真と体験風景

