



NPO法人そばネットジャパン

令和5年度第2期 そばリスト手打ちそば指導者養成講座開催要領

1 主旨

手打ちそばの正しい知識と技術を広く普及させるために、手打ちそば教室の指導者を養成するものです。

この講座で技能と指導者としての役割を修得された方は、所属するそば打ち愛好会等における指導者となるほか、一般を対象とした「そば打ち教室等」を積極的に開催するなどに努めていただくことを期待するものです。

2 主催

NPO法人そばネットジャパン(以下「そばネットジャパン」という。)

3 対象者と受講種別

そばネットジャパンの会員(入会を希望する者を含む。)で、手打ちそば指導者としての活動を目指す方とする。

さらしな(二八1k)、粗挽き10割(1k)、粗挽き二八(1k)、郷土そば(丸延し等)その他でNPO法人そばネットジャパン技能検定三段以上の上位段を目指す方の指導をします。

さらに、師範、准師範を目指す方は適切な指導法を学ぶことも大切ですので、積極的に受講されることをお勧めします。

また、「別紙感染症対策ルール」をご理解の上お申し込みください。

4 開催期日

土曜日コース 午後 13:00～16:30

木曜日Aコース 午前 9:00～17:00 Bコース 午後 13:00～17:00

受講者の都合により欠席の場合、別途、補講又は1回分のそば粉を支給します。日程(行事等により、変更になる場合があります。)

	7月		8月		9月	
土曜コース	1日	15日	5日	19日	2日	16日
木曜コースA	13日	27日	10日	24日	14日	28日
木曜コースB	6日	20日	3日	17日	7日	21日

※ 原則6回を1期として、最終回に習熟度診断(模擬テスト)を実施します。

※ 木曜コースは受講希望人数によりコースA又はBになります。

5 募集人員 各コース 概ね12～24人

6 会場 そばネットジャパン そば打ち道場

7 講師は手打ちそば伝道師 師範、准師範です。(ホームページで紹介しています。)

8 カリキュラム(状況により変更する場合があります。)

回	講義内容	容
第1回	概要説明(新規の方)、技術指導	
第2～5、6回	技術指導、6回目に習熟度診断、終了証授与	

原則として、マンツーマン指導としています。(約1時間)

時間予約制となります。申込書に希望時間帯を記入してください。

希望の方は相談に応じます。

9 受講料

1期(6回分として第1回目の受講日に全額前納)

さらしなは 24,000円、その他(1k)は 21,000円

10 受講生が用意するもの

- ・ 麺棒 ・小間板 ・包丁 ・打ったそばを持ち帰る容器(保冷バッグと保冷剤) ・そば打ちの服装、そばを持ち帰るときのキッチンペーパー、ラップ等

11 参加申込・問合せ

そばネットジャパン 阿部(090-8811-1206)

E-mail:office@sobanetjapan.com FAX 048-885-5827

メール又はFAXで申し込み、メールの場合はホームページから申込書のファイル(Word)をダウンロードし、必要事項を入力・保存したファイルを添付してください。

指導者養成講座の主旨、講師の紹介等詳細はホームページをご覧ください。

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

別紙

NPO法人そばネットジャパンそばリスト指導者養成講座
感染症対策ルール

1 主旨

新型コロナウイルス感染症は本5月8日に2類から、季節性インフルエンザ並みの5類に位置付けられ、マスク着用の義務など、コロナ禍での規制は大幅に緩和されています。

ただ、新型コロナウイルスが消滅したわけではなく、効果的な治療薬も開発されてなく、高齢者や基礎疾患を有する方などの重症化のリスクは依然としてあるとのことです。

さらに、そば打ちの実技指導はお互いに離れては実のある指導はできず、どうしても密接しやすくなります。

したがって、指導者養成講座については下記の対応方法により開催をしますので感染症防止対策にご理解をいただき受講くださるようお願いいたします。

2 指導者養成講座における対応

主催者側

教室に入退場する際に、全員、手のアルコール消毒と体温測定（非接触型を常備）を行う。（37度以上は受講できません。）

教室内は窓を2か所開け、換気扇を2台、さらに、エアコンの補助として扇風機を2台稼働し、室内換気を徹底します。

共用道具（木鉢、計量カップ、ボールなど）については、受講の終了後、アルコール消毒をします。

講師はマスクを着用します。

受講者

入退場のアルコール消毒、極力マスクの着用をお願いします。体温が37度以上ある場合は受講できません。

実技指導に必要なそば打ち道具は用意されていますが、極力個人道具（麺棒等のほか、ふきん、キッチンペーパー、ラップ等）は持参してください。

3 講座の運営について

① 受講人数

決められた時間帯で最大5人の受講生と5～6人の指導者とします。教室内人数を限定するので、受講者は極力受講時間に来場・退場してください。

② 指導のポイントを極力カルテに記載してお渡しします。

令和5年6月



手打ちそば指導者養成講座受講申込書

令和5年度2期(7月から9月) 提出日 月 日

希望種別	さらしな(六段受験者向き 二八、変わりそば)、一本棒丸延し(五段受験者向き 二八)、粗挽き 10 割(四段受験者向き)、粗挽き二八(三段受験者向き) その他希望により受け付けます。
希望コース	土曜(午後)・木曜 A(午前・午後)・木曜 B(午後)
所属団体	
ふりがな	
ご氏名	
生年月日	
ご住所	〒
電話	
F A X	
携帯電話	
e - m a i l	
現在の段位等	そばづくりリスト 段位 全麵協 段位 その他
その他	

※ 希望クラスは現在認定されている段位の上の段位となります。

送付先 FAX 048-885-5827

予約時間希望表(第3希望まで○を付してください。)遠路の方を優先します。

原則として6回同じ時間帯とします。(開講後の変更は可能です。)

土曜

時間帯	第1希望	第2希望	第3希望
13:00~14:00			
14:00~15:00			
15:00~16:00			
16:00~17:00			

木曜

時間帯	第1希望		第2希望		第3希望	
	A	B	A	B	A	B
9:00~10:00						
10:00~11:00						
11:00~12:00						
13:00~14:00						
14:00~15:00						
15:00~16:00						
16:00~17:00						

申込人数によって希望の時間帯に割り振れない場合があります。