

あなたもそば学博士

に

そば学検定（第1期）開始

「そばに関する知識」を広げ、学びを楽しむ。結果そば学博士の学位授与
手打ちそば伝道師を目指す。

第 I 期科目と講師陣

1 そばの歴史とそば食文化学

- A 江戸蕎麦文化
ほしひかる氏(特定非営利法人江戸ソバリエ協会 理事長)
- B そば切りの起源と江戸のそば屋
岩崎 信也氏(そば研究家)

2 そばの植物学とそば食品科学

井上 直人氏(信州大学名誉教授)

3 そばの料理学

永山 寛康氏(そば料理研究家)

4 そば打ちの身体学・心理学・論語

- A そば打ちの身体学
足立 和隆氏(元筑波大学体育系准教授)
- B そば打ちの心理学
小野 常夫氏(精神科医師)
- C 論語から学ぶ～心の処方箋～
打越 竜也氏(放送大学埼玉学習センター非常勤講師)

下記3科目は第 II 期として令和5年度に開始予定

- 5 日本の伝統食文化(和食)学
- 6 郷土そばの技術と魅力学
- 7 そばの栄養学

受検資格に制限はありません。

老若男女、会員、非会員、段位の
有無等一切

検定の仕組み

テキストの購入



検定研修講義受講



科目ごと受検



合格科目数により学位授与

3科目	学士号
5科目	修士号
7科目	博士号



詳細はホームページで

手打ちそば伝道師 師範・准師範へ
そば学博士は技能検定六段認定で師範・准師範・技能検定員への
道が開けます



NPO法人そばネットジャパン

「そばネットジャパン」で検索又はQRコードで



問合せ

office@sobanetjapan.com