

一般社団法人 全麺協東日本支部

一般公開そば大学

in横手

市民
参加費
無料

8/5 (土) 12:30~16:30
8/6 (日) 9:00~12:30

場所 横手市浅舞地区交流センター

〒013-0105 横手市平鹿町浅舞字覚町後 140

特別講演



おおすみよしのり
大隅良典
博士

「やりたいこと、
おもしろいことを
やり続けた半世紀」

- 理学博士(東京大学1974)
- 2016年
ノーベル生理学・医学賞受賞
- オートファジーの仕組みの解明

講演

なかたにしんいち
中谷信一
理事長



「全麺協の
活動について」

- 一般社団法人全麺協 理事長
- 全国17,000人を超える手打ち
そば有段者を擁する会の長

いま横手で、そばを学び、そばを楽しむ!

【主催】一般社団法人 全麺協東日本支部
【問い合わせ】 ・宮城手打ちそば研究会

【共催】 横手市

mail: miyagi.teuchi.jimukyoku@gmail.com

【一般公開 そば大学 in 横手】を開催します!

和食が2013年ユネスコ無形文化遺産に登録されました。「そば」は健康食としても世界から注目を集めています。我々全麺協は、「そば」を通して仲間づくりをおこない、更にはそば打ちの技術を生かした社会貢献活動(地域振興)を大きな柱にして活動しています。

昨年秋に、秋田県初の全麺協最高段位五段位が横手に誕生しました。仲間と共に一生懸命活動しています。そこで、市の協力を頂きながら、横手市民をはじめ秋田県民の皆様に、そばの魅力を発信し、そばの素晴らしさを感じ、楽しんで頂きたいと思い、「そば大学 in 横手」を開催します。

そば大学スケジュール

第一日 8月5日(土)

- 12:00 受付
- 12:50 オリエンテーション
- 13:00 開会挨拶 東日本支部支部長 芳田時夫
- 13:10 祝辞 横手市長 高橋 大
- 13:20 講演1 「全麺協の活動について」
全麺協理事長 中谷信一
- 13:50 講演2 「上野藪そば三代目
そば屋のおやじの独り言」
日麺連名誉会長 鶴飼良平
- 14:20 <休憩>
- 14:30 講演3 「手打ちそばと海外交流」
そば打ち諸活動コンサルタント 河部 暹
- 15:00 特別講演
「やりたいこと、おもしろいことをやり続けた半世紀」
2016年ノーベル生理学医学賞受賞 大隅良典 博士
- <質疑応答>
- 16:30 一日目終了

第二日 8月6日(日)

- 9:00 集合
- 9:10 講演4 「そばによる社会貢献」
全麺協専務理事 赤羽章司
- 9:50 講演5 「そばの栽培について」
農林省東北農政局園芸特産課 課長 千葉芳信
- <質疑応答>
- 11:10 閉会挨拶 秋田手打ちそば研究会代表 佐藤晴夫
- 11:20 <そば打ちの実技披露>
<そば振る舞い>
限定100食
- 12:30 そば大学終了



手打ちそばの基本手順

そば打ちは、ただ粉を練って伸ばして切るだけのように見えますが、実際やってみると、そばを打つ姿勢や粉を混ぜるタイミング、水の加減など様々な調整が必要だったりします。



「そば打ち」をがんばると
「段位」が認定されます!



全麺協は、そばで人と人をつないで社会を元気にする活動をしている団体で、大きな事業として「段位認定制度」を行なっています。そばに興味を持って、そば打ちが楽しくなったら、全麺協のそば打ち段位に挑戦してみましよう。

「そば活」(手打ちそば活動)
始めませんか?



「和食」がユネスコ
無形文化遺産に
登録されました!

世界の人々に
「蕎麦」が健康食として
注目されています

