

令和8年6月吉日

一般社団法人全麺協 正会員団体代表者 各位

一般社団法人 全麺協首都圏支部
支部長 腰 原 弘 敏

『第3回 そばを究める総合講座』の開催について(ご案内)

全麺協首都圏支部では、全麺協の一層の向上と発展を図っていく観点から、そば道段位認定制度の充実と併せ、「そば文化を幅広く普及し、継承し、発展させていくための条件整備」の一環として『そばを究める総合講座』を開催しています。

この講座は、全麺協の目的に掲げている「そばによる地域振興」、「郷土そばの研究と保存活動の推進」や「そば文化に関する各種研究、情報提供と交流」など、そばについて幅広く深く学び、実践し、成果を上げていくための講座を網羅し、講義と実技を併用して行うことで、そば文化の継承発展のために必要な人材の育成ができるような構成としてあります。

つきましては、「第3回 そばを究める総合講座」を下記のとおり開催しますので、そば道を歩み、自分づくり、仲間づくり、地域づくりに取り組まれている皆様に大きな成果が期待できる今回の総合講座へ、貴所属団体会員の皆様方の積極的なご参加を呼びかけて頂きますようご案内申し上げます。

記

- 1 開催日時 令和8年9月12日(土) 10:00～16:00
(受付9:15～9:50)
- 2 開催場所 笠間市地域交流センターともべ「Tomoa (トモア)」
住所：茨城県笠間市友部駅前1-10
(JR 常磐線・水戸線「友部駅」南口 徒歩1分)
- 3 受講資格 全麺協正会員団体個人会員、特別個人会員、一般の方
- 4 受講料 6,000円

5 講座内容 (1) 第1部【講義】「そばの食味を考える（仮）」

講師：林 久喜 氏 筑波大学 生命環境系教授

(2) 第2部【講義】「6次産業への取り組みについて（仮）」

講師：森 雅美 氏 (有)森ファーム代表取締役

(3) 第3部【実技】「匠のそば打ち 丸延し一本棒」長野県安曇野市

講師：西川朋子 氏 一般社団法人全麺協そば道六段位

(4) 第4部【実技】「匠のそば打ちと解説（仮）」

講師：仲山 徹 氏 一般社団法人全麺協そば道七段位
第23代全日本素人そば打ち名人

6 募集人数 110名 先着順とさせていただきます（定員になり次第締め切り）

7 申込期限 令和8年8月28日（金）必着

8 受講申込 別紙の受講申込書に必要事項を記入し、次のメール（e-Mail：推奨。郵送より早いです。）または郵送でお申し込みください。

申込み先 e-Mail： zenmen.syutoken.jimukyoku@gmail.com

郵 送： 〒101-0051 東京都千代田区神田神保町2-4

麺業会館4階

一般社団法人全麺協 首都圏支部 事務局 あて

お問い合わせ先：090-5826-7643（担当：吉川）

9 主催 一般社団法人 全麺協 首都圏支部

後援 一般社団法人 全麺協

10 その他

- ・ZEN 麺ライセンス単位を付与します（受講・スタッフ 2単位）。
- ・宿泊の必要な方は、各自でお手配ください。