

## 「第3回 そばを究める総合講座」カリキュラム表

全麺協 首都圏支部

| 時 間          | 内 容                                                                                | 担当者・備考      |
|--------------|------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| 9:15         | 受 付                                                                                | 首都圏支部 事務局   |
| 9:50         | オリエンテーション                                                                          | 事務局（司会）     |
| 10:00        | 開会のあいさつ 腰原弘敏支部長                                                                    |             |
| 10:10        | 【講義】<br>第1部 「そばの食味を考える（仮）」<br>(60分) 講師：林 久喜 氏<br>筑波大学 名誉教授                         |             |
|              | 休 憩                                                                                | 各 自         |
| 第2部<br>(60分) | 【講義】<br>「6次産業への取り組みについて（仮）」<br>講師：森 雅美 氏<br>有限会社 森ファーム代表取締役                        |             |
|              | 昼 食（12:20～13:00）                                                                   | 弁当（オプション）   |
| 第3部<br>(60分) | 【実技】<br>「匠のそば打ち 丸延し一本棒」 長野県安曇野市<br>講師：西川 朋子 氏<br>一般社団法人全麺協 そば道七段位                  | サポート：仲山徹 幹事 |
|              | 休 憩                                                                                | 各 自         |
| 第4部<br>(70分) | 【実技】<br>「匠のそば打ちと解説（仮）」 ※質疑応答あり<br>講師：仲山 徹 氏<br>一般社団法人全麺協 そば道七段位<br>第23代全日本素人そば打ち名人 |             |
|              | 受講修了証交付<br>受講者全員に交付（支部長からは代表者のみ）                                                   | 腰原弘敏 支部長    |
|              | 閉会式 閉会のあいさつ                                                                        | 野上公雄 副支部長   |
|              | 解 散<br>気を付けてお帰りください。<br>次回開催もお楽しみに ！                                               |             |