

取材日：2017/06/05

団体名：ふるさと文化大学 手打ちそばの会

代表者：石川 潔（会長・講師）1943 生れ

連絡先：080-1015-1502

部長：富澤 孝夫

会員数：14名（会長含む）内有段者約93%

入会金：1,000円

年会費：5,000円

例会参加費：2,100円

（700g～1.5kg まで同額、但し 1.5kg の方が昼用の蕎麦を提供）

研鑽日：毎月第二月曜日 11 時～15 時半（試食あり）

：毎月第四金曜日 11 時～13 時半（試食あり）

研鑽場所

千葉市中央コミュニティーセンター 5階 調理室

会場費は、1 コマ 600 円（9 時から 2 時間単位）

住所：千葉県千葉市中央区千葉港 2-1

電話：043-245-5724

道具関係：

打ち板・木鉢・その他道具一式を

調理室にて保管

会員は、麺棒・包丁・駒板・タッパなど持参

質問：クラブの歴史（設立の経緯など・・・）

定年組の学校のクラブとして 10 年前に 20 名程でスタート。

現在、学校は閉校になってしまったがそば打ちクラブは継続中。

閉校に伴い、ふるさと文化大学から→千葉コミュニティー手打ちそばの会へ改名

質問：現在の活動などについて

遠くから来ている方がいるので始まりを 11 時～15 時で研鑽

金曜日は参加人数が少ないので 11 時～13 時

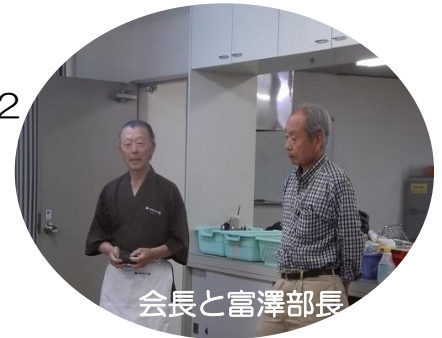
当日打ったお蕎麦を皆で品評しながら食べるのが楽しみです。

昔は、天ぷらを揚げたりしていましたが、最近は「もり蕎麦」

専門です。（笑）

年 1 回外部から講師を招いて、特別研鑽会を行っています。

寺西さん、桜井さん、松本さん、玄さん等を招いてレベルUP を図っています。



業務用ガスコンロ



2 人前茹でても OK !



美味しそうな盛付け

毎年 1 回のバス旅行で会員の親睦を図っています。

毎月月曜日の例会終了後の親睦会も定期的に行っています。

質問：これからの活動について

高齢化で会員減少傾向にあるので、新入会員を増やして継続していきたい。

質問：推進協に臨むこと等

自分は、クラブ立ち上げ時運営の仕方がよく分からず苦労したので、クラブ運営のノウハウを推進協が提供して頂けると、これから会を作る方も助かるし又、クラブが増えて千葉県のおそば打ち人口増加と平均年齢の低下にもつながるのでは。

新たな会員募集は、一般の方が対象になるがコミュニティーの掲示板と推進協のHP（ふるさと文化）を見ての見学・入会は少ないですね。

新しく会を作る指針と会員募集のノウハウの提供が欲しい。

又、昔は無かった技術講習を 2 泊 3 日で安い費用で泊まりこみで企画実行され、助かっています。今後も充実してお願いします。

段位認定会も三段位まで千葉県で受けられるようになり受験者は助かっています。

その他 特になし

