

取材日：2017/06/17

団体名：黒砂手打ちそばの会

代表者：小倉 昌夫（会長）1952 生れ

連絡先：090-8569-2910

研鑽場所

名称：黒砂公民館 会場費（市民は無料）

住所：千葉市稲毛区黒砂2丁目4番18号 2F 調理実習室

そば打ちは実習室が狭い為、向い合せてMax8名

会員数：66名（会長含む）内有段者約30%

現在6グループがあります

黒砂そばクラブ	10名	第1土曜日(PM1時~4時)
黒砂そば同好会	12名	第2土曜日(PM2時~5時)
黒砂そば愛好会	8名	第2日曜日(PM1時~4時)
美味づく会	12名	第3日曜日(PM1時~4時)
二八会	12名	第4土曜日(PM1時~4時)
そば打ち睦月会	12名	第4日曜日(PM1時~4時)

上記、サークルから上位段を目指す方々が、第3土曜日(PM1時~5時)集まり小倉会長・寛田氏指導の下研鑽に励んでいます。

道具関係：延し板・木鉢・切り板・篩などは調理室で保管。6グループで共同使用。

会員は、麺棒・駒板・包丁・タオル・タッパなどを持参

クラブの歴史（設立の経緯など・・・）

公民館主催の「そば打ち教室」の受講者15名が、そば打ち習得と親睦を目的に平成12年2月に設立、その後公民館の要請及び手打ちそばの普及を目的にそば打ち教室を実施、平成20年に黒砂公民館でそば打ちをする団体を統括する「黒砂手打ちそばの会」を設立し上記6グループ+上位段を（段位取得）目指すチャレンジG（11名）で活動しています。

質問：現在の活動などについて

10月下旬の公民館際は、新そば祭りと銘打って、各サークルから30名程応援頂き、手打ちそばを250食ほど提供、約10年間継続しております。

又、誉田そば打ち同好会と共同で大広産の千葉在来を50反ほど栽培しています。

先日は、チーバくんグルメ博覧会でも採用していただきました。



今日は、会長のデモ打ちを見てもらい皆さんに試食していただきます。そば粉は、大広産の在来種に旨みを出す為、粗挽きを200g入れました。

親睦旅行を年1回実施、松本そば祭り・戸隠そば祭り・開田高原・福井の名人大会・会津の桐屋さんなどへ行き、ポイントは、お蕎麦屋さんの見学を入れている事。

質問：これからの活動について



これ以上、土・日開催出来る枠が無いので、会員を増やせない事が大きな問題です。シニアを取り入れるにも平日対応できる講師の問題もあり、現状難しいところです。又、2段位を認定されたら美味しいお蕎麦を打って食べられると、満足される方が多いのも現実です。

質問：推進協に臨むことなど

方針が各クラブに浸透していない。理事さんの熱の入れようによって差がでている。例えば、グルメフェアーの応援者を見ても、クラブの代表者の熱の入れ方によって差が出ているのが分かるので、アンバラが出ないようにお願いしたい。

その他



会長が打った試食タイムです

