一般社団法人　全麺協 ニュースフラッシュ 第37号

2024.6.4

ニュースで伝える全麺協の今

発行:全麺協ニュースフラッシュ編集グループ
編集責任者:専務理事　赤羽　章司

令和6年度「そば大学in尾道」開催報告

開会式

村上アナと木村まさ子さん

５月２５日（土）～２６日（日）広島県尾道市のしまなみ交流館において第４回一般公開そば大学in尾道(兼段位認定講習会)が開催されました。

当日は全国から約３００名を超える会員が集い、一般市民の皆さんも多数参加されました。

そば大学のテーマは「そばの世界の広がりを深く学ぶ」とし、古賀学先生に学長を務めていただきました。

また、来賓として尾道市長の平谷祐宏様にご臨席を賜りました。

１日目は、おいしさの科学研究所理事長の山野善正氏に「そばの食文化」について、また、電動モビリティシステム専門職大学教授の古川修氏に「蕎麦の歴史と製造技術の発展」について基調講演をいただきました。

２日目は、ヒガシマル醤油取締役研究所長の古林万木夫氏に「醤油とだし」について、大阪府高齢者大学講師の陸奥賢氏に「全国の郷土そばと日本の祭り」について講演をいただきました。その後、言の葉語りの木村まさ子氏と村上信夫アナウンサーとのコラボによる「そばの民話朗読」、落語家桂福丸師匠の「そばと古典落語」を鑑賞しました。２日目午後は、会員のみの参加で山本副理事長から「全麺協の今後について」の講義があり、その後、開催地の会員諸氏によって、「そば打ちによる社会貢献」の実践発表がありました。

郷土芸能では、広島県安芸高田神楽協議会の皆さんにより、太鼓や笛などのお囃子と一緒に華やかな衣装や勇壮な表情の大蛇の神楽面をつけた舞人による「八岐大蛇」の神楽を舞っていただきました。

参加者一同神楽に魅了され、会場が感動の声に包まれました。

（本部事務局　原秀夫）

そば大学講師の皆さん

桂福丸師匠

神楽 八岐大蛇

尾道しまなみ海道観光ツアーに参加して

そば大学in尾道が盛会に終了した翌日の5月27日（月）にオプション企画の「尾道しまなみ海道観光ツアー」に45名の会員及びその家族の皆さんが参加されました。

「雨上がりの霧の中に立つ橋梁技術の粋を集めた多々羅大橋・来島海峡大橋」や「樹齢2～３千年のクスノキに囲まれた大山祇（おおやまづみ）神社と国宝級の武具」など、大きな歴史の流れを体感することができました。

また、地域振興等のため建立された耕三寺、平山郁夫美術館も大変興味深く見学し、瀬戸内のおいしい海の幸もいただきました。大会実行委員会の皆様には貴重な機会を設けていただきありがとうございました。

（本部事務局　萩原敏彦）

令和6年度全麺協第1回理事会　開催報告

令和６年度全麺協第１回理事会が、令和６年５月１６日午後７時からリモートにより行われました。理事会の結果についてお知らせします。

令和６年度全麺協第１回理事会次第
　日　時：令和６年５月１６日(木)
　　　　　１９時～２１時
　場　所：自宅からのリモート
１　議長及び議事録作成人指名
　議長：中谷理事長
　議事録署名：理事長　両監事
　書記：総務部長
２　定足数確認
　理事２０名　監事２名　全員出席
３　理事長挨拶
４　報告事項
(1)会員の入・退会について
(2)事業経過報告
　・支部総会の実施報告
　・北海道支部「設立２０周年」記念式典
　・「そば大学in尾道」の進捗状況
(3)段位認定会等報告
　・五段位認定会の準備状況
(4)全麺協指定そば粉の販売状況
(5)その他
　なし
５　議題
(1) 令和６年度の基本方針及び事業計画　<全員了承>
(2)令和５年度決算について　<全員了承>
(3)定款の改正について　<全員了承>
(4)表彰規程について　<全員了承>
(5)旅費規程の一部改正について　<全員了承>
(6)その他
６　閉会の挨拶

各支部から

令和５年度　中日本支部指導員三級任用講習会の開催報告

3月16日（土）愛知県常滑市とこなめ市民学習センターにおいて、指導員三級任用講習会を開催しました。

本年度の四段位認定者など17名の参加者は、全麺協本部・支部の指導普及部担当者から指導員三級任用講習と指導技術の講義を熱心に受講されました。

受講された皆さんは、「手打ちそば」の技術指導方法を実践で学ぶことで、指導員三級の役割と責任を十分認識されていました。今後は地域活動などで支部が派遣する指導員三級として重要な役割を果たしてゆくことが期待されています。

（中日本支部広報渉外部長　深澤　由紀子）

北海道支部　そば道そば打ち・生粉打ち名人大会開催

４月２７日に北海道上砂川町に於いて第１回そば道上砂川そば打ち名人大会と翌２８日に第１６回そば道生粉打ち名人大会（一般）が開催された。

そば打ちを新たな人生の生き甲斐と感じ生涯学習の一環として励んでいる方々の多くは、つなぎを入れた二八蕎麦としてのそば打ちを楽しんでいる状況にあることから、より多くの方にそば打ちのすばらしさを堪能して頂きたく、新たに二八蕎麦の名人大会を立ち上げ、道内産のそば粉の消費拡大や地産地消を推進することを目的に４０名の参加で開催された。

翌２８日は、生粉打ちの技術とそばの持つ素晴らしさを知ってもらうためそば粉１００％の生粉打ち名人大会を開催した。

両日共、遠くは岡山県、広島県や兵庫県、大阪府からの参加もあり、参加者はそば道を以って、そば打ちに向き合い名人位の称号を目指しての火ぶたが切られた。

二八蕎麦打ちの部の名人位は、大阪府豊中市から参加の大内卓選手（関西上砂川手打ちそば愛好会代表）が名人位に輝き、上砂川町長賞を受賞しました。準名人には、西村光大選手（幌加内そば工房坂本）と羽豆良宏選手（千歳夢工房手打ちそばの会）が受賞しました。

生粉打ちの部の名人位は、西村光大選手（幌加内そば工房坂本）が見事名人位に輝き、北海道知事賞を受賞しました。

準名人には、高橋富士子選手（幌加内そば工房蕎麦雪庵）と吉田武史選手　（登別蕎麦道場）が受賞しました。

今大会の審査委員長は中谷信一理事長が務められ、他の審査員は山本良明副理事長とこれまでの名人３人の計５名が厳正に審査されました。

（北海道支部広報渉外部　高谷晶美）

会員だより

カナダ・サスカツーン市高校生受入れ交流事業　「そば打ち体験」

札幌市に隣接する地元北広島市では「豊かな国際感覚を持つ人材の育成」を目的として、友好都市のカナダ・サスカツーン市高校生の相互派遣交流事業を今年4年半ぶりに再開しました。
4月3日にサスカツーン市から高校生16名と引率者2名計18名が北広島市を訪問して、ホストファミリー宅で６日間ホームステイをしながら北広島市実行委員会が企画した様々なプログラムに参加して外国の文化、習俗、社会事情を学びます。
私たち北広島手打ちそば愛好会は、その交流事業　をお手伝いしようと、4月4日北広島市中央公民館で「手打ちそば体験会」を開催しました。デモ打ちを見学した後、２人１組で日本の食文化「そば打ち」にベリーエキサイティングと真剣に取り組んでいました。昼食に打ったそばをいただき、学生達が上手に箸を使っていることに驚きました。
私たち北広島手打ちそば愛好会は、「そば」で地域に貢献できるよう、これからも活動します。

（北広島手打ちそば愛好会 地域貢献担当 廣田伸司）

江別市国際センター主催・日本語交流会・そば打ち体験会

令和6年3月17日（日）今回で第3回目となります、江別市国際交流推進協議会主催のイベントが開催されました。イベントは、江別国際センター内・日本語交流会の一環としてそば打ち体験会が野幌公民館調理実習室で行われ、当日は江別在住の外国人（中国・モンゴル・ベトナム・インドネシア・イタリア・スペイン）7カ国15人が参加し、手打ちそば体験に挑戦いたしました。服部会長から、日本伝統のそば打ちの解説と、作業に当たっての注意事項を説明の後、講師によるデモ打ちをし、続いて3班に別れ実際にそば打ちを体験し、その後、出来上がったそばを試食して頂きました。それぞれに個性のあるそばが出来上がりましたので、試食会へと進み、こんなに美味いそばは初めてですと参加した皆さんが絶賛していました。
残ったそばはお土産としてお持ち帰りしていただきました。
来年も引き続き開催されるとの事ですので、より多くの国際交流が出来ますように期待いたします。
（北海道支部広報渉外部　高谷晶美）

皆様からの情報提供をお待ちしています。

全麺協ニュースフラッシュ編集グループ
編集責任者 赤羽章司
編集主任 原秀夫
チーム員 山本良明 萩原敏彦 横田節子