

全麵協中日本支部 第3回日本そば大学講座 in 蓼科

“美味しいそば作りの流儀”

令和元年8月31日～9月1日
横谷温泉旅館（長野県茅野市蓼科高原）



蓼科高原



横谷溪谷 乙女滝

一般の方の参加を歓迎します！

- <受講料> 6,000円
- <交流会> 6,000円
- <宿泊費> 10,000円

<参加申込先>

全麵協中日本支部事務局
田多井俊夫 080-2016-0946
E-Mail: zenmen.naka@gmail.com
FAX: 026-403-2326
HP: <https://sites.google.com/view/zenmen-naka>



仮面の女神



縄文のビーナス

【プログラム】

8月31日 14:00 学長講演「美味しいそばの定義」 井上直人 信州大学名誉教授
15:00 ソバの品種改良 谷口岳志 長野県野菜花き試験場研究員
15:40 そばの製粉と成分分析 黒岩大輔 日穀製粉開発本部課長代理
16:20 そば打ちと食味評価 山根健司 高遠そば壱刻店主
17:00 展示発表・写真展・企画展：国際交流の原点と今（中谷理事長）
19:00 交流会

9月1日 9:00 歴史ヒストリー“縄文王国・茅野” 鵜飼幸雄 前尖石縄文考古館長
9:50 そばと健康に関する医学的所見 前島信也 松本歯科大学教授
10:30 全麵協の未来予想図 山本剛 全麵協副理事長
11:00 座談会「支部の現状と役割」 全麵協理事長と4支部長
12:50 実践レポート：私の美味しいそば作り（6名の口演）
14:30 閉校式 受講修了証授与 展示発表表彰 写真展表彰

全麺協 中日本支部 「第3回日本そば大学講座 in 蓼科」開催要項 “美味しいそば作りの流儀”

開催概要

一般社団法人全麺協 中日本支部は、「第3回日本そば大学講座 in 蓼科」を来る8月31日、9月1日の両日、長野県茅野市にて、“美味しいそば作りの流儀”をテーマに開催します。

第1日目の最初は、学長講演によって「美味しいそばの定義」をお示しいただき、次いで「ソバの品種から食味評価まで」を各分野の専門家の方々にご講演いただきます。また「私の美味しいそば作り」と題した展示発表と、そばに関する「写真展」を開催し、併せて企画展として「国際交流の原点と今」を全麺協中谷信一理事長にご報告いただきます。

第2日目は、地元茅野市尖石縄文考古館に在る、国宝「縄文のビーナスと仮面の女神」の誕生について、また「そばと健康に関する医学的所見」、そして「全麺協の地域振興と将来的展望」に関するご講演をいただきます。後半は初めての企画として「全麺協本部と4支部長」による座談会を開き、各支部の活動とその役割を探ります。

また実践レポートとして、数名の方に「私の美味しいそば作り」を発表していただきます。

以上のように本そば大学では、講義を通じて様々な知識を学ぶことに加え、参加者一人ひとりがご自身の活動を発表する場を設けました。そば大学への参加はもとより、展示発表や写真展にも、多くの方が応募されますよう期待しております。また交流会も開催しますので、貴重な情報交換の場として多数の会員の皆さまのご参加をお待ちしております。

- 1 開催期日 令和元年8月31日（土）13:30～9月1日（日）15:00
- 2 会 場 横谷温泉旅館（長野県茅野市北山5513）
- 3 受講料 6,000円（2日目のお弁当を含みます）
- 4 募集定員 120名（先着順）
- 5 申 込 受付開始 令和元年7月5日（金）
締切 令和元年7月31日（水）（定員になり次第締め切ります）
別紙申込書を下記宛に、メールまたはFAXでお送りください。
*参加の可否は申込者全員に通知し、参加決定者には受講料の払込先を通知します。
- 6 申込先 〒391-0011 長野県茅野市玉川9786-2 中日本支部事務局 田多井俊夫
E-Mail: zenmen.naka@gmail.com FAX: 026-403-2326
問合せ先 田多井俊夫 080-2016-0946
- 7 交流会 8月31日（土）午後7時より 会費 6,000円 会場 横谷温泉旅館
- 8 宿 泊 宿泊費（別途）10,000円（税込） 宿泊地：横谷温泉旅館
*相部屋（6名以上）となりますので、部屋割りは主催者にご一任ください。
- 9 送 迎 最寄り駅：JR茅野駅よりマイクロバスにて送迎します。（詳細は申込書参照）

主 催 （一社）全麺協 中日本支部

主 管 中日本支部「第3回日本そば大学講座 in 蓼科」実行委員会

後援 (一社)全麺協 塩尻市 茅野市 (一社)塩尻市観光協会 塩尻商工会議所
ホームページ <https://sites.google.com/view/zenmen-naka>

【スケジュール】

8月31日(土) <講演と展示発表>

- 13:00 受付(横谷温泉旅館)
13:30~14:00 開校式
14:00~14:50 学長講演“美味しいそばの定義”(信州大学 井上直人名誉教授)
15:00~15:40 ソバの品種改良(長野県野菜花き試験場 谷口岳志研究員)
15:40~16:20 そばの製粉と成分分析(日穀製粉k k 開発本部 黒岩大輔課長代理)
16:20~17:00 そば打ちと食味評価(高遠そば壱刻 山根健司店主)
17:00~18:30 展示発表(24題): テーマ“私の美味しいそば作り” *学長賞他選定
写真展(40点): テーマ“そばに関する自由作品” *優秀賞選定
企画展: テーマ“国際交流の原点と今”(全麵協 中谷信一理事長)
19:00~21:00 交流会

9月1日(日) <講演と座談会>

- 09:00~09:50 歴史ヒストリー“縄文王国・茅野”(尖石縄文考古館 鶴飼幸雄前館長)
~国宝土偶「縄文のビーナスと仮面の女神」誕生の地~
09:50~10:30 そばと健康に関する医学的所見(松本歯科大学病院内科 前島信也教授)
10:30~11:00 全麵協の未来予想図(全麵協 山本剛副理事長)
11:00~12:00 座談会「支部の現状と役割」(全麵協理事長および4支部長)
*座長(全麵協 谷端淳一郎広報渉外部長)
12:00~ 昼食

<実践レポート:私の美味しいそば作り>

- 12:50~14:20 6名の口演発表(各自持ち時間=15分)

<閉校式>

- 14:30~15:00 受講修了証授与
展示発表表彰(学長賞・理事長賞・他)
写真展表彰(最優秀賞1名・優秀賞2名・佳作3名)
閉校の挨拶
解散

会場 横谷温泉旅館

〒391-0301 長野県茅野市北山5513

TEL 0266-67-2080



全麵協中日本支部
第3回日本そば大学講座in蓼科【参加申込書】

*申込〆切:7月31日必着 *該当項目に☑を入れてください

区分	<input type="checkbox"/> 全麵協会員 <input type="checkbox"/> 一般 <input type="checkbox"/> 講演者(座談会含む)		
交流会	<input type="checkbox"/> 参加 <input type="checkbox"/> 不参加	宿泊	<input type="checkbox"/> 希望する <input type="checkbox"/> 自分で手配
発表予定	展示発表 <input type="checkbox"/> 予定あり	写真展	<input type="checkbox"/> 予定有り <input type="checkbox"/> 口演 <input type="checkbox"/> 予定有り
交通手段	<input type="checkbox"/> 車 <input type="checkbox"/> JR <input type="checkbox"/> 他	送迎 (下記参照)	行き <input type="checkbox"/> ①希望 <input type="checkbox"/> ②希望
			帰り <input type="checkbox"/> ①希望

(ふりがな) 氏名		生年月日:19 年 月 日 (歳)
住所	〒	
連絡先	電話(FAX):	
	携帯:	
	Eメール:	
所属 (該当事項に○印)	<input type="checkbox"/> 正会員個人 <input type="checkbox"/> 特別個人会員 <input type="checkbox"/> 非会員	
	所属団体名:	
	代表者名:	

送迎(行き) 8月31日	≪集合場所≫ JR茅野駅東口ロータリー (改札を出て右側方向の階段降りる) ≪出発時間≫ ① 11:45発 ② 12:45発 (会場まで約30分)
	[JR時刻表:参考] 【東京から】 (あずさ57号)新宿10:04発→茅野12:32着 [名古屋から](しなの7号)名古屋10:00発→塩尻11:55着→乗換 (普通)11:58塩尻発→茅野12:33着
	≪集合場所≫ 会場玄関前 ≪出発時間≫ ①15:20発(予定) [JR時刻表:参考] 【東京へ】 (あずさ26号)茅野16:19発→新宿18:34着 [名古屋へ](普通)茅野16:15発→塩尻16:41着→乗換 (しなの20号)17:03塩尻発→名古屋19:05着
送迎(帰り) 9月1日	
宿泊	お二人で1部屋をご希望の場合は、別途ご相談ください(料金は割高になります)。 *横谷温泉旅館にはシングルルームが無く、ツインルームは講演者専用となります。

申込先 (問合せ先)	〒391-0011 長野県茅野市玉川9786-2 中日本支部事務局 田多井俊夫 宛 E-Mail:zenmen.naka@gmail.com FAX:026-403-2326 電話:080-2016-0946
---------------	---

全麵協中日本支部 第3回日本そば大学講座in蓼科

写真展 【応募票】
テーマ“そばに関する自由作品”

応募要項（採用写真数：40点）

- *この写真展応募票の〆切 7月31日(水)必着
このエクセルをメールで送ってください。PDF不可
- * 応募票送り先： E-mail: zenmen.naka@gmail.com
全麵協中日本支部・事務局長 田多井 俊夫 宛
- * サンプルを参考にタイトル等を記入し、応募写真の縮小版を張り付けてください。
- * 応募票締切後に、採用可否の通知をお送りします。
- * 当日参加しない、写真展のみの応募はご遠慮ください。
- * 「第3回そば大学」への参加は、別紙「参加申込書」にて7月31日必着でご提出ください。

採用可の場合：

- * 当日参加者に配布する冊子に、応募票の内容を掲載しますのでご了承ください。
- * 展示写真サイズ A3 パネル貼りや額装なしでお送りください。郵送または宅急便
- * 展示写真の締切り 8月20日(火)
- * 展示写真の送り先： 〒399-0705 塩尻市広丘堅石23-22 赤羽章司宛
電話 0263(54)2943

(ふりがな)		所属：	
氏 名			
運 絡 先 携 帯：		メール：	

写真展作品(複数可) <写真に対するコメントをご記入ください。>

*タイトル：	
*撮影場所：	
*日付：	
*機材：	
*コメント：	

応募写真	
------	--

展示発表 【応募票】**サンプル**
テーマ“私の美味しいそば作り”

応募要項 採用展示発表数 24題

- *この展示発表 応募票の〆切 7月31日(水)必着
このエクセルをメールで送ってください。PDF不可
- * 応募票送り先: E-mail: zenmen.naka@gmail.com
全麵協中日本支部・事務局長 田多井 俊夫 宛
- * 発表要旨本文に加え、代表的な写真を1枚添付してください。
サンプルを参考にしてください。
- * 応募票締切後に、展示発表可否の通知をお送りします。
- * 当日参加しない、展示発表のみの応募はご遠慮ください。
- * 「第3回そば大学」への参加は、別紙「参加申込書」にて7月31日必着でご提出ください。

展示発表採用の場合:

- * 当日参加者に配布する冊子に、応募票の内容を掲載しますのでご了承ください。
- * 展示発表サイズ 模造紙 縦 1枚
- * 展示発表の模造紙は、当日持ち込み
- * 口演発表については、別途ご依頼します。

(ふりがな)	あかはねしょうじ		
氏 名	赤羽 章司	所属:	NPO法人信州そばアカデミー
連絡先 携帯:		メール:	

展示発表タイトル:	(仏)ブルターニュ地方を訪れて	
発表要旨 (300字以内) 写真1枚添付	<p>ガレットは、フランス北西部の郷土料理で、「円く薄いもの」を意味する。 ガレット・ブルトンヌは、ブルターニュ地方発祥のそば粉で作るガレットで、それは小麦粉で作るクレープのもとになった。 この度、ブルターニュ地方を訪れる機会を得たので、本場のガレットを賞味し、ソバ畑や製粉所を視察してきた。 当地のソバは、小粒で外皮が灰色、味は比較的淡白に感じた。 製粉設備については、脱皮機がまだ普及しておらず、殻が付いたまま製粉するので、かなり黒い粉となっていた。むしろその方が、ガレットには向いているのかもしれないと、自分なりに納得して帰国の途に就いた。</p>	

全麵協中日本支部 第3回日本そば大学講座in蓼科

展示発表【応募票】
テーマ“私の美味しいそば作り”

<発表内容> ソバの栽培から収穫・製粉・そば打ち・茹で方・そばつゆ・調理(料理)等々、「美味しいそば作り」に関すること。

応募要項 採用展示発表数 24題

- *この展示発表 応募票の〆切 7月31日(水)必着
このエクセルをメールで送ってください。PDF不可
- *応募票送り先: E-mail: zenmen.naka@gmail.com
全麵協中日本支部・事務局長 田多井 俊夫 宛
- *発表要旨本文に加え、代表的な写真を1枚添付してください(サンプル参照)。
- *応募票締切後に、展示発表可否の通知をお送りします。
- *当日参加しない、展示発表のみの応募はご遠慮ください。
- *「第3回そば大学」への参加は、別紙「参加申込書」にて7月31日必着でご提出ください。

展示発表採用の場合:

- *当日参加者に配布する冊子に、応募票の内容を掲載しますのでご了承ください。
- *展示発表サイズ 模造紙縦 1枚 <当日持ち込み>
- *口演発表については、別途ご依頼します。

(ふりがな)			
氏名		所属:	
連絡先 携帯:		メール:	

展示発表 タイトル:	
発表要旨 (300字以内) 写真1枚添付	