

「蕎麦の花 手打ち 蘊蓄 食べ歩き 粋な仲間と楽しくやろう」

令和元年度 第 16 回江戸ソバリエ認定講座のご案内



江戸ソバリエ・エルシク 川俣 静画

江戸ソバリエ認定講座は平成 15 年から毎年(年 1 回)開講していません江戸蕎麦通の養成講座です。

講師はトップクラスの専門家。講座はうんちく(耳学: 2 日間)、蕎麦の手打ち体験(手学: 1 回)、食べ歩き(舌学: 自習)、研究レポート(脳学)から成っています。

卒業された方は「江戸ソバリエ」として認定させていただいていますが、これまでの認定者は 1700 名近くにもなり、蕎麦界ナンバーワン講座とのご評価をいただいております。

認定後の江戸ソバリエの皆さまは、仲間とともに勉強会、食べ歩き会、蕎麦打ち会を楽しみ、またボランティア活動に生き甲斐をもたれておられます。

和食や世界の食、世界の麺にご興味をお持ちの方、蕎麦打ちをやってみようという方、もっと食文化を勉強してみようという方、大歓迎です。

江戸ソバリエ認定講座～基礎コース日程

| 江戸蕎麦学 | 科目 | 講師 (敬称略) | 日時 | |
|--------|-------------------------------|---------------------------|--------------------------|-------------|
| 耳学 | (受付 神田神社昇殿参拝・来賓挨拶・オリエンテーション①) | | 8月24日(土) | 9:30~10:00 |
| | 粋な江戸蕎麦 | 錦町更科 四代目店主 堀井 市朗 | | 10:00~11:00 |
| | 江戸の出汁 | 憐にんべん 荻野目 望 | | 11:10~12:30 |
| | (昼 休) | | | 12:30~13:10 |
| | 江戸蕎麦のつゆ | 元 ヒゲタ醤油(株) 加藤 哲哉 | | 13:10~14:30 |
| | 江戸蕎麦の歴史 | 江戸ソバリエ認定委員長 ほしひかる | | 14:40~16:00 |
| | 東京の蕎麦打ち | 梅島藪重店主 石井 啓之 | | 16:10~17:30 |
| | (受付 オリエンテーション②) | | 8月25日(日) | 9:30~ 9:50 |
| | 蕎麦打ちの基本 | たかさご 三代目店主 宮澤 佳穂 | | 9:50~10:50 |
| | よい蕎麦粉とは | 北東製粉(株) 社長 重田 耕治 | | 11:00~12:20 |
| | (昼 休) | | | 12:20~13:00 |
| そばを育てる | 筑波大学 教授 林 久喜 | | 13:00~14:20 | |
| 江戸の薬味 | 江戸東京伝統野菜研究家 大竹 道茂 | | 14:30~15:50 | |
| 選択科目* | (座学) 蕎麦前酒の話 | 菊正宗酒造記念館 名誉館長 村田 祥 | 8月25日(日) | 16:10~17:30 |
| | (実習) 蕎麦粉甘味作り | 蕎麦打ち名人 和菓子研究家 寺西 恭子 高 由貴子 | 8月11日(日) | 10:00~12:00 |
| 手学 | 蕎麦打ち体験 | 江戸流手打蕎麦鶴の会・桜流蕎麦打ち研究会 | 8月4日(日)か11日(日)のどちらかになります | |
| 舌学 | 食べ歩き | 舌学ノート提出(10軒以上) | 期限:令和元年10月4日(金) | |
| 脳学 | レポート | 脳学レポート提出(2000字程度) | 期限:令和元年10月4日(金) | |

*「日本酒の話」(座学)と「甘味作り」(実習)は選択制です。どちらかをお選びください。

定員:日本酒 30 名、甘味 20 名(先着順)

| | | |
|-------------------|--|--|
| 会場 | 8月4日(日)・11日(日) | 千代田区立スポーツセンター7階料理教室 (JR・地下鉄:神田駅、地下鉄:大手町駅) |
| | 8月24日(土)・25日(日) | 神田神社(神田明神)祭務所(JR・地下鉄:御茶ノ水駅) |
| 申込方法 | 次の事項を記して下記いずれかの方法でお申し込みください。 ①名前、②同ローマ字表記、③性別、④郵便番号、⑤住所、⑥電話番号、⑦メールアドレス、 ⑧生年月日、⑨選択科目(日本酒か甘味の選択)、⑩紹介してくれた江戸ソバリエの方または江戸ソバリエの会があればその名前(紹介者がなくてももちろん申し込みます) (1)葉書 送り先:〒112-0012 文京区大塚 6-2-5-106 江戸ソバリエ協会宛 (2)江戸ソバリエ協会サイト(https://www.edosobalier-kyokai.jp/)「お問い合わせコーナー」より ☆期限は7月31日(消印有効)までです。 | |
| 受講料・ 払込み 方法 | <ul style="list-style-type: none"> ・ 申込手続きが完了次第、受講料払込みご案内のメールを送ります。 ・ 受講料は 25,000 円(消費税込、蕎麦打ち材料費、認定料を含む)です。 ・ 下記の江戸ソバリエ協会口座宛払込みください。払込み手数料は各自ご負担願います。 (郵便局からの送金)口座番号: 00170-3-324780 江戸ソバリエ協会宛 (銀行からの振込)ゆうちょ銀行、〇一九(ぜろいちきゅう)支店、当座 0324780 江戸ソバリエ協会宛 ・ 受講生本人のご都合によりキャンセルされる場合、納められた受講料は返却できませんので、予めご承知おきください。 ・ 振込確認後に「受講票」及び会場案内地図をお送りいたします。 | |
| 定員 | 50名(催行人員:30名) 中学生以下の方の受講はお断り致します。 | |

※あなたの個人情報(1)「江戸ソバリエ認定証」の作成上、(2)講座運営管理上などのために必要なものです。
 管理を徹底し、他者へ渡すことはいたしません。

※お問合せ先 江戸ソバリエ協会(メール:toiawase@edosobalier-kyokai.jp ☎090-9140-5610)宛お願い致します。



特定非営利活動法人
主催:江戸ソバリエ協会
 東京都文京区大塚6-2-5-106
<https://www.edosobalier-kyokai.jp>

後援:東京都麺類協同組合 東京都麺業連合協同組合 日本そば新聞
 和食文化国民会議 蕎麦春秋 フードボイス

参加をお待ちしています



第三代ミス江戸ソバリエ
 関原成妙さん



第三代ミス江戸ソバリエ
 黒木万由奈さん