

主催 (一社)全麵協東日本支部 共催 横手市

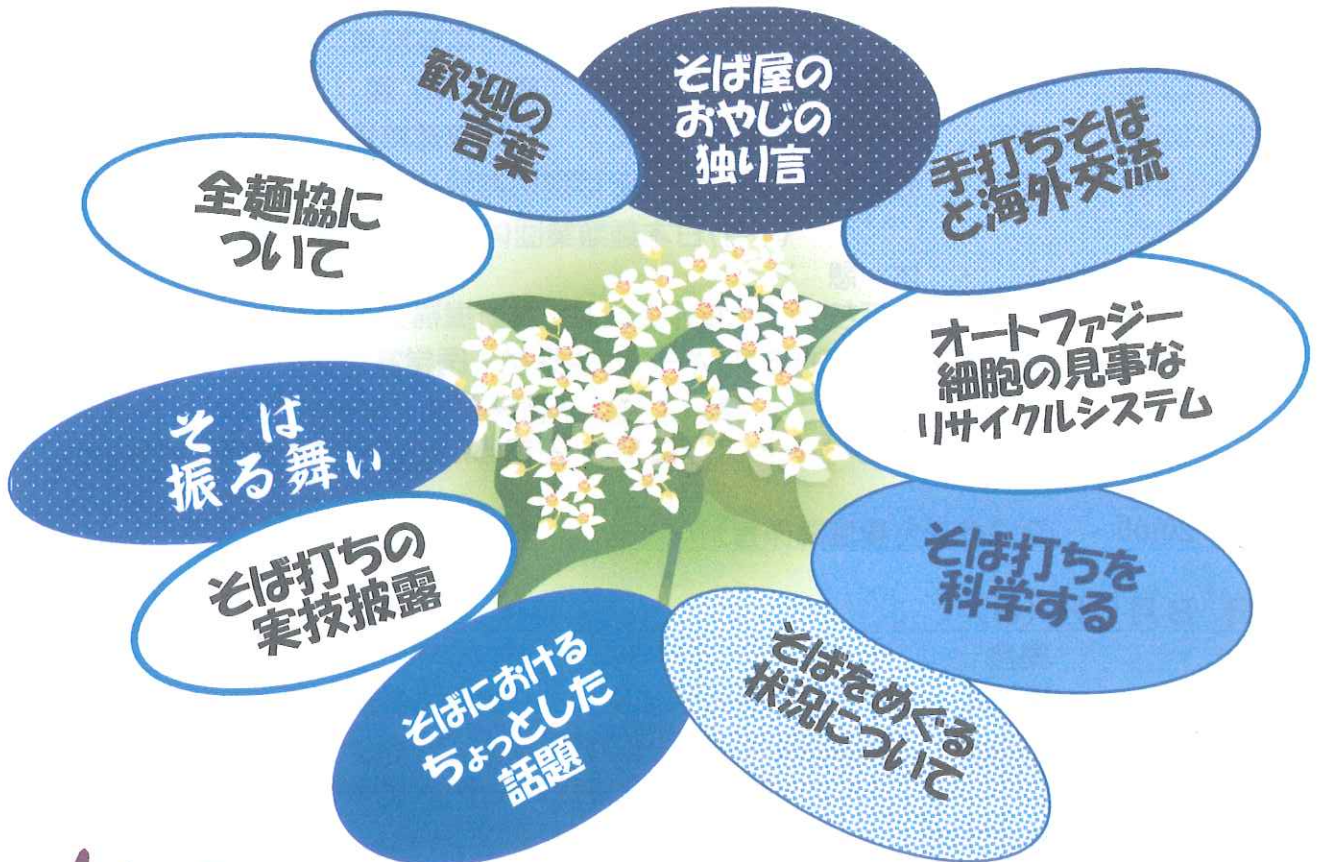
2023

一般公開 そば大学

in 横手

市民
参加費
無料

開催日 8/5 (土) ~ 8/6 (日)
場 所 横手市浅舞地区交流センター
横手市民会館



いま横手で、
そばを学び、そばを楽しむ!

そば大学 in 横手 (プログラム)

主催 一般社団法人全麺協東日本支部 共催 横手市
主管 宮城手打そば研究会横手支部



○ サテライト会場 (横手市民会館 〒013-0045 横手市南町 13-1)

- ・8月5日(土) 9:50 開会宣言
挨拶 全麺協理事長 中谷信一
10:00 特別講演 大隅良典博士 (2016 ノーベル生理学・医学賞授賞)
「これからの世界は君たちの手に いろいろな生き方を探るために」
11:30 閉会

○ 本会場 (横手市浅舞地区交流センター 〒013-0045 横手市平鹿町浅舞字覚町後 140)

第1日 8月5日(土)

- 12:00~12:50 受付
12:50~13:00 オリエンテーション
13:00~13:10 開会挨拶 東日本支部長 芳田時夫
13:10~13:20 祝辞 横手市長 高橋 大
13:20~14:00 講演1 「全麺協の活動について」 全麺協理事長 中谷信一
14:00~14:40 講演2 「上野藪そば三代目 そば屋のおやじの独り言」
(一社)日本麺類業団体連合会 名誉会長 鶴飼良平
< 休憩 >
14:50~15:30 講演3 「手打ちそばと海外交流」 農研機構フェロー 河部 暉
15:30~17:00 特別講演 2016年ノーベル生理学・医学賞受賞
東京工業大学特任教授・荣誉教授 大隅良典博士
「オートファジーってなに? 一生きるためのリサイクルの仕組み」
18:00~20:00 交流会 (全麺協関係者)

第2日 8月6日(日)

- 9:00 集合
9:10~9:50 講演4 「そば打ちを科学する」 全麺協専務理事 赤羽章司
10:00~10:40 講演5 「そばをめぐる状況について」
農水省東北農政局生産部 園芸特産課長 千葉芳信
10:40~10:55 話題提供 「自民党蕎麦振興議員連盟について」
衆議院議員 御法川英文
11:00~11:20 講演6 「そばにおけるちょっとした話題」 長柱花と短柱花は同じもの?
宮城手打ちそば研究会 代表 柏倉寛充
11:20 閉会挨拶 秋田手打ちそば研究会 代表 佐藤晴夫
< 参加者へ 打ちたてのそば振る舞い >
12:30 そば大学 終了

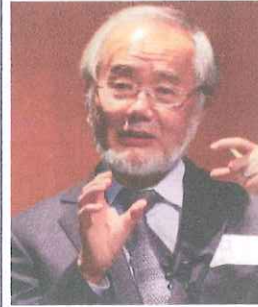
講師・役員プロフィール



中谷 信一

- ・一般社団法人全麺協理事長
- ・全麺協発祥の地富山県南砺市利賀村において、魅力ある地域創成として「世界そば博覧会in利賀」(平成4年)を開催。

- ・その大成功を受け、平成5年「全国麺類文化地域間交流推進協議会」を設立全麺協の礎を築く。平成25年、一般社団法人全麺協として新たな出発を切る。
- ・仲間づくり・地域づくり・自分づくりを掲げ、相互扶助と協働の精神に基づくそばによる地域振興を推進。
- ・全国16000人を超える、手打ちそば有段者を擁する全麺協の先頭に立って活動している。



大隅 良典

理学博士
東京大学

- ・2016 ノーベル生理学・医学賞 国際生物学賞、ガードナー国際賞 他多数
- ・東京工業大学特任教授 榮譽教授
- ・大隅基礎科学創成財団理事長
- ・日本学士院会員

- ・ノーベル賞のオートファジー研究は癌等の難病の治療、エイジング機構解明などに繋がると期待され、現在も第一線で研究に取り組むと共に、上記財団を率いて基礎科学の発展に努めている。



高橋 大

- ・横手市長
- ・令和3年10月に3選
- ・横手市議を2期経験
- ・平成25年10月、秋田県内最年少首長として初当選、以来希望と魅力にあふれる豊かな横手を築くため奮闘中



鶴飼 良平

- ・(一社)日本麺類業団体連合会 名誉会長
- ・上野藪そば三代目当主
- ・平成27年11月3日、「旭日中綬章」を受章
- ・後継者の育成に長年尽力
- ・「江戸流そば打ち」他多数出版



河部 暹

農学博士
東京大学

- ・農研機構フェロー
- ・農水省研究所・国連食糧農業機関等歴任
- ・団体/個人の国際交流や社会活動を支援するNPOの立ち上げ準備中



千葉 芳信

- ・農水省東北農政局生産部 園芸特産課長
- ・東北のそばは、作付面積で全国の1/4、重要作物として生産振興を図っている



赤羽 章司

- ・全麺協専務理事
- ・NPO 信州そばアカデミー理事長
- ・そば工房縁庵 代表
- ・第10代全日本素人そば打ち名人



芳田 時夫

- ・全麺協東日本支部 支部長
- ・栃木のうまい蕎麦を食べる会 会長
- ・全麺協六段位



柏倉 寛充

- ・全麺協理事
- ・全麺協東日本支部副支部長
- ・宮城手打ちそば研究会 代表
- ・全麺協六段位



佐藤 晴夫

- ・秋田手打ちそば研究会代表
- ・秋田初めての五段位に認定 横手で会を立ち上げ活動邁進
- ・全麺協五段位

全麵協活動の紹介

「そば道」理念の確立

日本の和食がユネスコ無形文化遺産に登録されました。そばは代表的な和食の一つです。

「手打ちそば」を体験することは食の大切さ、面白さを理解し、食全般に対する興味を持つことが期待されます。真摯にそばに向き合うことにより「そば道」を通じて心豊かで潤いのある生活を目指します。



「そば道」を通じて、心豊かで潤いのある生活を

「そば道段位認定制度」の普及推進

「そば打ち技能の習熟度」「そばの普及活動による地域振興の貢献度」「そばに対する取り組みの姿勢や態度」等を審査し、全麵協の定める基準に基づき「段位」を認定する「段位認定制度」を制定しました。



「段位認定制度」でそば打ちを広め、地域貢献

人材育成とネットワーク化の推進

全麵協はそば等の食文化を活かした地域の活性化に取り組んでいます。

そのため全国各地で「そば大学講座」を開講し、伝統的な「手打ちそば」の継承、発展を担うリーダーの育成に取り組んでいます。



「そば大学講座」を開講し人材を育成

若年層へのそばの普及

全麵協は「そば」の伝統的食文化の継承、及び手打ちそば文化の更なる発展のため、その担い手として若者への普及活動を推進しています。

その例として「全国高校生そば打ち選手権大会」や小・中・高校生へのそば打ち指導に協力しています。



全麵協のそば道

【そば道の基本理念】

そば道は手打ちそばを通じて自らを高め心豊かで潤いのある人生を歩み社会に貢献することです。

【そば道憲章】

1. 私たちは そば打ち技術と心得とその奥義を極めます
1. 私たちは そばの歴史と文化と学び次世代へと継承します
1. 私たちは そば打ちを通じて五感を磨き創造力を高めます
1. 私たちは もてなしの心を育み出会いと喜びに感謝します
1. 私たちは そば打ちを広め仲間とともに地域づくりに努めます
1. 私たちのそば道は 礼に始まり礼に終わります

「郷土そば」の調査研究と保存活動の推

そば打ちはその土地それぞれに独特の技法があり、大変興味深いものがあります。

全麵協では後世に残すべき地方の貴重なそば打ち方法を映像に納める取り組みをしています。



<後世に残そう！ 地方の伝統そば打ち映像>
全麵協HPで映像を見ることが出来ます。

そばによる国際交流

そば食文化は世界各地にあり、それぞれの国の特性に合った食文化が受け継がれています。

日本以外のそば食文化を知り、更に他国との交流を図ることによって、日本のそば食文化の継承・発展に貢献できるものと考えています

