

「蕎麦の花 手打ち 蕎麦 食べ歩き いきな仲間と楽しくやろう」

平成 29 年度 第 14 回江戸ソバ!江認定講座のご案内

江戸ソバ!江認定講座は平成 15 年から毎年(年 1 回)開講しています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。講座はウンチク(耳学 2 日間)、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。

卒業された方には「江戸ソバ!江」として認定させていただいておりますが、これまでの認定者は 1 5 0 0 名様ちかくにもなり、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!江の皆さまは、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。

世界の食や和食や世界の麺にご興味お持ちの方、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!エルシック 川俣 静画

江戸ソバ!江認定講座～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) | | 8月6日(日) 9:30~10:00 | |
| | (ご挨拶・オリエンテーション) | 江戸ソバ!江協会 | 10:00~10:30 | |
| | 粋な江戸蕎麦 | 錦町更科 四代目店主 | 堀井 市朗 | 10:30~11:30 |
| | (昼休) | | 11:30~12:10 | |
| | 江戸の出汁 | 榊にんべん | 荻野目 望 | 12:10~13:30 |
| | 江戸蕎麦のつゆ | 元ヒゲタ醤油榊 | 加藤 哲哉 | 13:40~15:00 |
| | 日本の伝統の「だし」の特徴とおいしさ | 和食文化国民会議 会長代行 龍谷大学 農学部教授 | 伏木 亨 | 15:10~16:30 |
| | 蕎麦打ちの基本 | たかさご 三代目店主 | 宮澤 佳穂 | 8月27日(日) 9:30~10:50 |
| | 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 |
| 江戸の薬味 | 江戸東京伝統野菜研究家 | 大竹 道茂 | 13:00~14:20 | |
| 江戸蕎麦の歴史 | 江戸ソバ!江認定委員長 | ほしひかる | 14:30~15:50 | |
| 選択科目* | 日本酒の話(座学) | 菊正宗酒造記念館 名誉館長 | 村田 祥 | 8月27日(日) 16:00~17:30 |
| | 甘味作り(実習) | 蕎麦打ち名人 和菓子研究家 | 寺西 恭子 高 由貴子 | 8月13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13日(日)か20日(日)の どちらかとなります | |
| 舌学 | 食べ歩き | 舌学ノート提出(10軒以上) | 期日:平成29年10月6日(金) | |
| 脳学 | レポート | 脳学レポート提出(2000字程度) | 期日:平成29年10月6日(金) | |

*「日本酒の話」(耳学)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6日(日)及び27日(日) | 神田神社 祭務所(JR・地下鉄 御茶ノ水駅) |
| | 8月13日(日)及び20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) |
| 申込方法 | <p>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または江戸ソバリエの会があればその名前をお書きのうえ、下記のいずれかの方法でお申し込みください。 (紹介者がなくても、勿論申し込めます)</p> <p>(1)お葉書 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「お問い合わせコーナー」(http://www.edosobalier-kyokai.jp/)よりお申し込みください。☆期限は7月31日(消印有効)までです。</p> | |
| 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。 ・ 下記江戸ソバリエ協会口座宛お払込みください。払込み手数料は各自ご負担願います。 <p>(郵便局からの送金)口座番号:00120-1-362063 江戸ソバリエ協会宛 (銀行からの振込)ゆうちょ銀行、〇ー九(ぜろいちきゅう)支店、当座 0362063 江戸ソバリエ協会宛</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 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」及び会場地図をお送りいたします。 | |
| 定 員 | 50名 (催行人員:30名) | |

※あなたの個人情報は(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事項です。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。

主催 特定非営利活動法人江戸ソバリエ協会

東京都文京区大塚 6-2-5-106

<http://www.edosobalier-kyokai.jp>

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
(江戸ソバリエ13期生)



第三代ミス江戸ソバリエ
黒木万由奈さん
(江戸ソバリエ13期生)