「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 5年度} 第 18 回江戸ソバリエ認定講座のご案内



江戸ソバリエ・ルシック 川俣 静 画

江戸ソバリエ認定講座は江戸開府 400 年を記念し、平成 15 年から 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)から成り立っています。

卒業された方は「江戸ソバリエ」として認定されますが、これまでの認定者は約 1800 名、蕎麦界オンリーワンの講座であるとのご評価をいただいております。

江戸ソバリエとして認定された皆さまは、仲間とともに勉強会、食べ歩き会、蕎麦打ち会などを楽しみ、またボランティア活動に生き甲斐を持ち、活躍されてる方もいらっしゃいます。

お蕎麦をはじめとした麺文化・和食文化や世界の食文化をもっと 勉強してみようという方も大歓迎。講師の先生方や仲間との交流の 機会も訪れます。興味をお持ちの方は是非お申し込み下さい。

江戸ソバリエ認定講座~基礎コース日程

江 / 蕎麦	ln 学	科目	講師(敬称歌	돌)	В	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)			9月2日(土)	9:20~ 9:40
		よい蕎麦粉とは	池田製粉㈱代表取締役	池田康一朗		9:40~11:00
		江戸の出汁	㈱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 日本醤油技術センター 常務理事	田上 秀男		13:10~14:30
		こくとうま味	和食文化国民会議会長 ·甲子園大学学長	伏木 亨		14:40~16:00
		東京の蕎麦打ち	梅島薮重店主	石井 啓之		16:10~17:30
		粋な江戸蕎麦	神田錦町更科 四代目	堀井 市朗	9月3日(日)	10:00~11:00
		お江戸育ちの 日本蕎麦	江戸ソバリエ認定委員長	ほしひかる		11:10~12:30
			(昼 休)			12:30~13:10
		江戸の薬味	江戸東京伝統野菜研究家	大竹 道茂		13:10~14:30
		酒と蕎麦	菊正宗酒造 元記念舘長	村田 祥		14:40~16:00
		創作蕎麦料理の 秘密	料理研究家	林 幸子		16:10~17:30
手	学	蕎麦打ち体験	江戸流手打蕎麦鵜の会・桜流蕎麦打ち研究会		8月 26日(土)または 27日(日)の いずれかとなります	
舌	学	食べ歩き	舌学ノート提出(10 軒以上)		提出期限:令和 5 年 10 月 20 日(金)	
脳	学	レ ポ ー ト	脳学レポート提出(2000 字程度) 提出期限:令和 5 年 10 月 20 日(金)			

会 場	9月2日(土)・3日(日)	神田神社(神田明神)祭務所地下ホール			
7.2	1,3 2(4, 12(4,	(最寄駅 JR·地下鉄:御茶ノ水駅)			
	8月26日(日)•27日(日)	千代田区立スポーツセンター7階料理教室			
	, , , , ,	(最寄駅 JR·地下鉄:神田駅 又は 地下鉄:大手町駅)			
申込方法	①~⑨の事項を記載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、				
	日、⑨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				
	ももちろん申し込めます)				
	(1)江戸ソバリエ協会サイト(https://www.edosobalier-kyokai.jp/)「問い合わせコーナー」				
	(2)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				
	申込期限は7月31日まで(消印有効)。				
受講料	・申込手続きが終了次第、受講料払込み案内メールを送ります。				
払込み	・受講料は 28,000 円(消費税込、蕎麦打ち材料費、認定料を含む)です。				
方法	・宛先は下記の江戸ソバリエ協会口座です。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、○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				
	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。				
その他	新型コロナウィルスの流行次質	第では開催を取りやめる可能性等があることをご承知おき下さい かんしゅう かんしゅう かんしゅう かんしゅう かんしん かんしん かんしん かんしん かんしん かんしん かんしん かんし			

※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。

※問合せ先 江戸ソバリエ協会(メール:<u>toiawase@edosobalier-kyokai.jp</u> ☎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 一般社団法人和食文化国民会議 蕎麦春秋 フードボイス



「創作蕎麦料理の秘密」講師 林 幸子先生