

「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7年 第20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。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ことを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、ご活躍されています。

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

江戸蕎麦学	科目	講師(敬称略)	日時	
耳学	(受付 神田明神昇殿参拝・来賓挨拶・オリエンテーション)		11月29日(土)	9:20～ 9:40
	よい蕎麦粉とは	池田製粉(株)代表取締役 池田康一郎		9:40～11:00
	江戸の出汁	(株)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	梅島藪重店主 石井 啓之		16:10～17:30
	(受付 オリエンテーション)		11月30日(日)	9:20～ 9:40
	創作蕎麦料理の秘密	料理研究家 林 幸子		9:40～11:00
	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 元記念館長 村田 祥		14:40～16:00
	江戸・東京の蕎麦屋	総本家更科堀井九代目当主 堀井 良教		16:10～17:30
手学	蕎麦打ち体験	指導:東京手打ち蕎麦協議会有志	12月6日(土)または7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8年2月13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8年2月13日(金)	

会場	11月29日(土)・30日(日)	神田明神祭務所地下ホール (最寄駅 JR・地下鉄:御茶ノ水駅)
	12月6日(土)・7日(日)	全麵協研修センター(台東区西浅草2-8-10フジコービル5階) (最寄駅 地下鉄銀座線:田原町駅 又は つくばエクスプレス:浅草駅)
申込方法	<p>①～⑩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。</p> <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お名前(紹介者がなくても構いません)⑩蕎麦打ち体験回数(初めての方も大歓迎)</p> <p>(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」から (2)郵便 送り先:〒112-0012 文京区大塚 6-2-5-106 江戸ソバリエ協会宛</p> <p>申込期限は 10月31日まで(消印有効)。</p>	
受講料 払込み 方法	<ul style="list-style-type: none"> ・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。 ・受講料は 30,000 円(消費税込、蕎麦打ち材料費、認定料を含む)です。 ・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、〇ー九(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:mk2025@edosobalier-kyokai.jp ☎090-9140-5610)まで。



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