



新☆びゃくか (白花) たより

手打ちそばぐる〜ぶ

白花

第1号：25.7.30

第9回全麺協日本そば大学講座空知學舎が開校



そば大学開講

7月13日から7月15日の3日間、砂川市で4段位と5段位を受験対象とした、そば大学が開催され、日本全国から298名の受講生が集まりました。

初日、第1講話は北海道支部長であり学長の佐藤正光先生による「北海道のそば文化の歴史」。

第2講話は、全麺協の立ち上げまでの詳細な生い立ちの講話でした。富山県利賀村で人口減少の歯止め対策に「村おこし」イベントを計画し、「世界演劇祭 in 富山」が開催され、その後、地元の各部落で「そば会」が催されていたもの

のをスケールアップして「利賀そば祭り」に発展して、平成4年の「世界そば博覧会 in 利賀」に至ったようです。人口1200人の村落ですから、来場者は「10万人迄」を設定していたにも関わらず136,530人を数え大成功裏に終えたようです。麺類食文化による地域間交流を通じて、

地域活性化を目的としたネットワーク化を図る目的として、翌、平成5年に東京の明治記念館において、

「全国麺類文化交流推進協議会」がやっと誕生したようです。素人そば打ちが今日の全国組織となった原点は、講話をして頂いた全麺協理事長 中谷信一先生の故郷の「そば祭り」であり、「利賀村」が素人そば打ちの「聖地」だった事を知りました。

2日目は、そばの新品種「シラノカオリ」の紹介・コンビニそばの販売/ウハウ・清酒「吟醸酒」の誕生するまで。3日目、北海道のそばの現状・そば打ちフロからみたそばに対する姿勢。

「茶道」・「剣道」・「柔道」があるように、そばも「そば道」があるべきで、品位・品格を意識して行動して頂きたい旨の講話がありました。3日間貴重な体験をすることができて有意義でした。



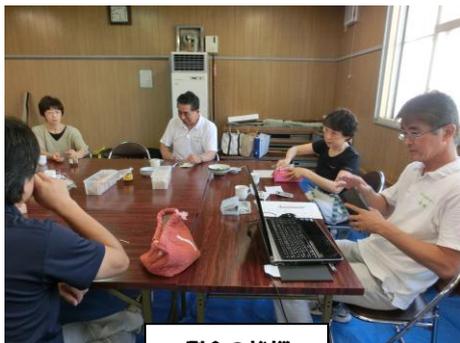
ジングスパーティーで酔っ払う前に

7月の例会がありました。

この時季は仕事を持っている会員は忙しいようで、なかなか出席する事が出来ないようですが、大変盛況でした。

食事用のそば打ちは、T・勇さんとオガ・Gさんが担当し、細麺で美味しいコシのあるそばでした。食事担当は釜前を太郎さんが担当したみたいで、気合の入った麺が茹で上げられました。

特筆は、山ちゃんが盛り付けた冷麺の美味しかったこと。出席出来なかった人残念。もう一度食べたい！！



例会の挨拶



フタシャブとたこ焼きの冷麺