

## 第18回千葉県そば大学講座開催案内

恒例の「千葉県そば大学講座」を下記により開催いたしますので奮ってご応募ください

開催日：令和7年7月26日(土)

場 所：日本大学生産工学部津田沼キャンパス 37号館 101 教室(400名)

(京成大久保駅徒歩 10分又は JR 津田沼駅北口京成バス4番,5番 15分 日大生産工学部下車)

9:00 受付開始

9:15 開講式

9:30~10:50：美味しいそばは畑から -ソバという植物の個性と育て方の工夫- 東京農業大学農学部生物産業学部北方圏農学科 笠島真也氏

11:00~12:20：蕎麦加工食品の美味特性（おいしさ）の解析 龍谷大学農学部食品栄養科学科 朝見祐也氏

12:20~13:00：昼食

13:00~16:00：伝統を守り、新たな手法を探求する 蕎遊庵 根本忠明氏

一部：蕎麦道具作りを通じて新たな蕎麦打ちに出会う -蕎麦道具製作の歴史-

二部：さらしな生一本蕎麦打ち動画解説 -蕎麦打ち実技（アート蕎麦・フルーツ蕎麦）

二八そばの打ち方と変わりそばの打ち方の極意（実演）

三部：蕎遊庵の出汁紹介 -水出し抽出の魅力-（試飲あり）

（13時からのデモンストレーションは各々時間を延長して実施する場合があります）

16:10 学位記授与（博士・修士・学士）

16:20 修了証書授与

17:00 懇親会（任意参加）

受講申込書に必要事項を楷書でご記入頂き、下記までご郵送下さい。

申込先 〒284-0032 千葉県四街道市吉岡 478-3

千葉県そば大学講座実行委員会事務局 勝山富江

**なお、受講料の入金の確認とれ次第参加証をお送り致しますので、受講料のお振込みをお忘れなき様をお願い致します。（必ず受講者のお名前でお振り込み下さい）**

受講証発行後は納入頂いた受講料・懇親会費をご返却致しかねますのでご了承下さい。

振込先 ゆうちょ銀行 10520 90438801

（銀行からの送金：店名058 店番〇五八(漢数字で「ゼロゴハチ）」 9043880)

口座名義人 千葉手打ち蕎麦の会千葉県そば大学講座

受講料 一般：6,000円（昼食代を含む） 学生：3,000円（昼食代を含む）

懇親会費 5,000円（任意参加）

なお、お申込みの締切りは7月15日必着とさせていただきますが、期限前に定員に達した場合はその時点で締切らせて頂きます。また受講申込書は、下記 URL からダウンロード頂けます。

<http://www.catv296.ne.jp/~sobadaigaku-kouza/>