

NPO法人そばネットジャパン
令和4年度第2期 手打ちそば指導者養成講座

1 主旨

手打ちそばの正しい知識と技術を広く普及させるために、手打ちそば教室の指導者を養成するものです。

この講座で技能と指導者としての役割を修得された方は、所属するそば打ち愛好会等における指導者となるほか、一般を対象とした「そば打ち教室等」を積極的に開催するなどに努めていただくことを期待するものです。

2 主催

NPO法人そばネットジャパン(以下「そばネットジャパン」という。)

3 対象者と受講種別

そばネットジャパンの会員で、手打ちそば指導者としての活動を目指す方とする。さらしな(二八1k)、粗挽き10割(1k)、粗挽き二八(1k)、郷土そば(丸延し等)その他特に、令和4年度はいよいよ六段位の検定が行われることで、そばネットジャパン3年目にして全ての段位の検定が実施されます。

三段以上の上位段を目指す方はもちろん、師範、准師範を目指す高位段の方は適切な指導法を学ぶことも大切ですので、積極的に受講されることをお勧めします。

また、「別紙コロナ禍における開催要領」をご理解の上お申し込みください。

4 開催期日

土曜日コース 午後13:00～16:30

木曜日Aコース 午前9:00～17:00 Bコース 午後13:00～17:00

受講者の都合により欠席の場合、別途、補講又は1回分のそば粉を支給します。

日程(行事等により、変更になる場合があります。)

	7月		8月		9月	
土曜コース	2日	16日	6日	20日	3日	17日
木曜コースA	14日	28日	11日	25日	8日	22日
木曜コースB	7日	21日	4日	18日	1日	15日

※ 原則6回を1期として、最終回に習熟度診断を実施する。

※ 木曜コースは受講希望人数によりコースA又はBになります。

5 募集人員 各コース 概ね12～24人

6 会場

そばネットジャパン そば打ち道場

7 講師(ホームページで紹介しています。)

8 カリキュラム(状況により変更する場合があります。)

回	講 義	内 容
第1回	概要説明(新規の方)、技術指導	
第2～5、6回	技術指導、6回目に習熟度診断、終了証授与	

原則として、マンツーマン指導としています。(約1時間)

時間予約制となります。申込書に希望時間帯を記入してください。

希望の方は相談に応じます。

9 受講料

1期(6回分として第1回目の受講日に全額前納)

さらしなは24,000円、その他(1k)は21,000円

10 受講生が用意するもの

・ 麺棒 ・小間板 ・包丁 ・打ったそばを持ち帰る容器(保冷庫と保冷剤) ・そば打ちの服装、そばを持ち帰るときのキッチンペーパー、ラップ等

11 参加申込・問合せ

そばネットジャパン 阿部(090-8811-1206)

E-mail:office@sobanetjapan.com FAX 048-885-5827(FAX番号変わりました。)

メール又はFAXで申し込み、メールの場合はホームページから申込書のファイル(Word)をダウンロードし、必要事項を入力・保存したファイルを添付してください。

指導者養成講座の主旨、講師の紹介等詳細はホームページをご覧ください。

https://www.sobanetjapan.com/shidosya_yosei_koza.html

NPO法人そばネットジャパン指導者養成講座
コロナ禍における開催要領

1 主旨

新型コロナウイルス感染状況は第6波の感染縮小期にあり、6月上旬現在緊急事態宣言等の規制は全て解除されております。

ただし、依然として日々の感染者数は高い水準(6月2日は20,697人)であり、感染防止対策を講じて活動することが求められています。

したがいまして、指導者養成講座については下記の対応方法により開催をしますので感染拡大防止に最大限のご理解をいただき受講くださるようお願いいたします。

2 指導者養成講座における対応

主催者側

教室に入退場する際に、全員、手のアルコール消毒と体温測定(非接触型を常備)を行う。(37度以上は受講できません。)

教室内は窓を2か所開け、換気扇を2台、さらに、エアコンの補助として扇風機を2台稼働し、室内換気を徹底する。

共用道具(木鉢、計量カップ、ボールなど)については、受講の終了後、講師がアルコール消毒をする。

打粉は、1人分の使用量とし、余った打粉は受講生が持ち帰るか廃棄する。

講師はマスクを着用する。

受講生

ワクチン3回接種後2週間経過している方の受講をお薦めします。

まだ未接種の方は開催要項に記載してある問合せ先にご連絡ください。

マスクの着用、体温が37度以上ある場合はお休みとします。

極力道具(麺棒等のほか、ふきん、キッチンペーパー、ラップ等)は持参してください。

3 講座の運営について

① 受講人数

通常、時間帯で最大5人の受講生と5人の指導者でありましたが、原則、時間ごとに最大受講生3~4人、指導者4人+講師兼講座担当1人とします。

講師は連続指導を避けるよう考慮する。

② 教室内人数を限定するので、受講生は極力受講時間に来場・退場し、受講の前後に受講生の見学が自由であったが、遠慮していただきます。

③ 受講生と講師の距離はなるべく確保し、密着の指導は避けるよう努める。指導のポイントを極力カルテに記載してお渡しします。

4 新型コロナウイルス感染の危険性を含むことについて

受講申し込みをする者及び講師は、「1の主旨」、「2の指導者養成講座における対応」、「3の講座の運営について」の説明を理解し、現在、誰でも新型コロナウイルス感染の可能性は否定できない状況の中で、感染防止に努めながら活動を開始するものであることを了解したとさせていただきます。

令和4年6月

手打ちそば指導者養成講座受講申込書

令和4年度2期(7月から9月) 提出日 月 日

希望種別	さらしな(六段受験者向き 二八、変わりそば)、一本棒丸延し(五段受験者向き 二八)、粗挽き 10 割(四段受験者向き)、粗挽き二八(三段受験者向き) その他希望により受け付けます。
希望コース	土曜(午後)・木曜 A(午前・午後)・木曜 B(午後)
所属団体	
ふりがな	
ご氏名	
生年月日	
ご住所	〒
電話	
F A X	
携帯電話	
e - m a i l	
現在の段位等	そばづくりリスト 段位 全麵協 段位 その他
その他	

※ 希望クラスは現在認定されている段位の上の段位となります。
送付先 FAX 048-885-5827

予約時間希望表(第3希望まで○を付してください。)遠路の方を優先します。
原則として6回同じ時間帯とします。(開講後の変更は可能です。)

土曜

時間帯	第1希望	第2希望	第3希望
13:00~14:00			
14:00~15:00			
15:00~16:00			
16:00~17:00			

木曜

時間帯	第1希望		第2希望		第3希望	
	A	B	A	B	A	B
9:00~10:00						
10:00~11:00						
11:00~12:00						
13:00~14:00						
14:00~15:00						
15:00~16:00						
16:00~17:00						

申込人数によって希望の時間帯に割り振れない場合があります。