

NPO法人そばネットジャパン
第1期そば学検定研修講義開催される

11月19日(土)20日(日)に北海道十勝川温泉会場、11月23日(水)に埼玉県県民活動総合センター会場でそば学検定研修講義が開催されました。

両会場とも検定委員の熱のこもった講義に多くの受講者が“楽しく学ぶ”ことを実感し、次の科目別検定受検への意欲が高まったことでしょう。

以下に概要を報告します。(講師の紹介は最終ページに)

11月19日～20日十勝会場

1 会場 北海道音更町十勝川温泉 観月苑 会議室

2 受講者数 48人

3 講義 19日 13:30～

代表理事阿部成男 そば学検定が目指すもの

1 講 ほしひかる検定委員 江戸蕎麦文化

2 講 永山寛康検定委員 そば料理学

20日 8:30～

3 講 井上直人検定委員 ソバの植物学と食品科学

4 講 足立和隆検定委員 そば打ちの身体学

特別講義 小山周三 副代表理事、西武文理大学名誉教授
長寿社会を元気に生きる

4 概要

- ◆ 受講者は道内各地から参加すること及び講師も宿泊を要し往復航空便で往復するため、土曜日午後、日曜日午前の講義となりました。
- ◆ 受講生30人と講師等6人が宿泊し、懇談の機会があったことで、お互いに親近感が増し、特に講師からは大変好評でありました。
- ◆ 講義内容については、限られた時間でテキストの解説をするにはどうしても駆け足になりがちで、今後の課題として検討する必要があると感じました。

11月23日(水)埼玉県県民活動総合センター会場

1 会場 埼玉県県民活動総合センター

2 受講者数 108人

3 講義

代表理事阿部成男 そば学検定が目指すもの

1 講 小野常夫検定委員 そば打ちの心理学

2 講 打越竜也検定委員 論語から学ぶ～心の処方箋～

3 講 井上直人検定委員 ソバの植物学と食品科学

4 講 足立和隆検定委員 そば打ちの身体学

5 講 永山寛康検定委員 そば料理学

6 講 ほしひかる検定委員 江戸蕎麦文化

4 概要

- ◆ 朝から雨で肌寒い天候でしたが、早朝から多くの受講者が集合していただき、会場は108人の熱気に包まれました。8時15分受付45分開会ですが、新型コロナウイルス感染防止対策で、ワクチン接種証明の提示などで時間がかかり今後の課題となりました。
- ◆ 十勝会場は北海道への宿泊を伴う講師派遣という事情もあり4人の講師でしたが、埼玉会場は6人の講師となり、1講義60分(質問時間を含んで)というタイトな時間割で講師、受講者共に大変でしたが、熱のこもった講義を真剣に聴いていました。

今後の課題

今回は4科目6講義で、十勝会場が4講義となったこと(2講義はビデオを配布する。)、講義時間が1時間と短く、講師と受講者との対話が取れなかったことなどが分かりました。

来年度は3科目加わることを考慮して、開催会場、回数等を検討することとします。

画像で紹介

十勝会場



会場は十勝川温泉観月苑の会議室です。160人収容ですので50人は楽々でした。(第1講は講師の講義風景)

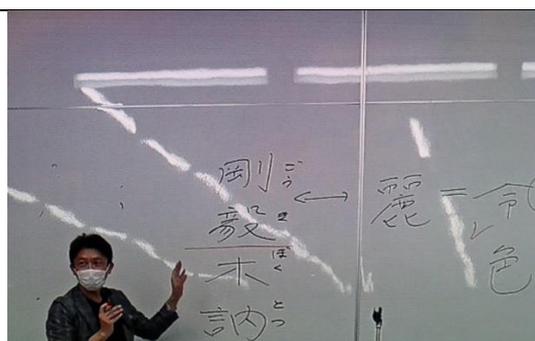


夕食は、講師も交えて楽しい交流のひとつでした。新型コロナウイルス感染対策で4回以上のワクチン接種者又は抗原検査陰性の方に限りましたので感染者は出ませんでした。

埼玉会場



会場は210人定員で、一座席空けての着席でした。画像の左側にそば学検定研修講座の横断幕があります。正面に掲示するつもりで作成したのですが、吊るとスクリーンの上部分が隠れてしまうので脇にしました。次回までに工夫します。



5名の講師はスクリーンと資料での講義ですが、論語の打越講師は資料配布と板書での対話形式です。受講者も講師の質問に手を上げるなどの対応もあり好評でした。

NPO法人そばネットジャパンそば学検定委員名簿(令和3年7月9日現在) 50音順

担当科目	氏名	現(元)職	主な著書(共著、翻訳)
そば打ちの身体学	足立和隆	元筑波大学准教授 理学博士	翻訳 よくわかる筋の機能解剖 第2版(メディカルサイエンスインターナショナル)、 翻訳 運動科学の基礎—アスリートのパフォーマンス向上のために(西村書店)
ソバの植物学と食品科学	井上直人	信州大学名誉教授 農学博士	そば学(柴田書店)、おいしい穀物の科学(講談社ブルーバックス)など
そば切りの起源と江戸のそば屋	岩崎信也	蕎麦研究家	蕎麦屋の系図(光文社)、蕎麦と生きる—茶庵友蕎子 片倉康雄伝(柴田書店)など
論語から学ぶ～心の処方箋～	打越竜也	放送大学埼玉学習センター講師	
そば打ちの心理学	小野常夫	精神科医	共訳 小児のてんかん(東京医学者)、共著 てんかんテキスト(南光堂)など
そば料理学	永山寛康	そば料理研究家	永山寛康のそば料理大全(旭屋出版)、そば・そば料理つけ汁・かけ便利帳(旭屋出版)など
江戸蕎麦文化	ほしひかる	(特非)江戸ソバリエ協会理事長 そばエッセイスト	新・みんなのそば文化入門」～お江戸育ちの日本そば～(アグネ承風社サイエンス)、蕎麦王国 埼玉(高陵社書店)など