

## 第9回千葉県そば大学講座の受講者募集について

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：平成28年7月30日（土）9時30分開講

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  
（京成大久保駅徒歩10分またはJR津田沼駅北口から京成バス4番,5番15分  
日大生産工学部下車）

定 員：350名

カリキュラム：

1. 9:45～10:55 変わりそばを考える：そば処おおの 大野誠一氏
2. 11:00～12:20 そばのルーツ今は昔「麦縄」とは：NPO江戸ソバリ工協会役員  
稲澤敏行氏
3. 13:00～15:00 名人のそば打ちに学ぶ：福井県第12代名人 井 敏朗氏
4. 15:05～16:15 たかが庖丁、されど庖丁。食道具・庖丁の守り：京都竹上  
廣瀬康二氏
5. 16:25～ 第10回記念講座講師のご紹介
6. 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、受講料の入金が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にお願い致します。**

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：3,000円（昼食代を含む）

会員：3,000円（昼食代を含む）

学生：2,000円（昼食代を含む）

懇親会費 3,500円（任意参加）

なお、お申込みの締切りは7月8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。（ホームページでご確認下さい）

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/>

以上