

一般財団法人日本食生活文化財団 主催 江戸ソバリエ協会 特別講話のご案内

江戸蕎麦の誕生 ～江戸蕎麦を世界文化遺産に～

皆様におかれましては益々清祥のこととお喜び申し上げます。

さて、当財団の活動の一環として、食生活文化の向上発展に寄与することを目的とし、各界の食文化や伝統技術を広く伝えるためのイベントを定期開催しております。皆様には奮ってご参加賜り、食生活文化の発展と啓蒙に資することを願っております。

開催概要

日時 令和7年2月5日(水) 11:00～13:30

会場 明治座 4階 食堂
東京都中央区日本橋浜町2-31-1

受講料 3,000円 ※当日受付にてお支払い下さい

定員 70名様

蕎麦が本格的に食べられるようになったのは江戸初期頃からといわれています。江戸の職人により製法や道具、食器に至るまでが工夫され洗練され、蕎麦は庶民に愛される江戸を代表する食べ物へと発展していきました。江戸式の蕎麦は現在日本の蕎麦の標準であり、将来へと継承され誇るべき食文化といえるでしょう。この度の特別講話では、江戸蕎麦の誕生や歴史のお話と蕎麦打ちの実演と共に、実際に打ち立ての江戸蕎麦をご堪能いただけます。お蕎麦を通じて江戸の粋を味わってください。

I. 江戸蕎麦の話 ほし ひかる

特定非営利活動法人
江戸ソバリエ協会 理事長



略歴

2003年 千代田区の江戸開府400年記念事業として江戸ソバリエ認定講座を開講
2010年 サンフランシスコ日本総領事館にて、江戸ソバリエの仲間と江戸蕎麦披露
2019年 北京外語大学日本語センターにて、江戸蕎麦の講演、ならびに仲間と実演披露
2022年 令和5年和食文化継承リーダー認定
2022年 令和5年度日本食生活文化賞受賞
著書『新・みんなの蕎麦文化入門』(アグネ承風社)、『蕎麦のひみつ』(メイツ出版社)、他

II. 江戸式蕎麦打ちの実演 横田 節子

江戸ソバリエ・ルシック講師、
(一社)全麵協 副理事長



略歴

2007年 日本橋そばの会設立
2016年 江戸ソバリエ・ルシック認定
2017年～ ル・コルドンブルー東京校 和食麵類講師
2020年 全麵協そば道六段位認定

III. 江戸蕎麦の実食 ご提供

江戸ソバリエ、 ワテラス神田そば研チーム

事務局: 江戸ソバリエ・ルシック 一ノ瀬 静男

略歴

ワテラス神田そば研

2014年 江戸ソバリエ有志によりワテラス神田そば研設立
2024年 神田ワテラスにおける蕎麦打ち体験チケットが、千代田区のふるさと納税の返礼品として登録される。

参加申込書

お問合せ先
お申し込み先

(一財)日本食生活文化財団 事務局 担当: 小中
jimukyoku@nsbz.or.jp TEL.03-3541-6622 FAX.03-3541-6652

お名前	所属等
ご住所 〒 <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/>	都道府県
TEL	メールアドレス @
FAX	※必要事項をご記入の上、メールまたはFAXでお申し込みください。

※ 頂きました個人情報は、本講習会の連絡のほか、主催および後援、協賛会社の営業活動に利用させて頂く場合がございます。