

特定非営利活動法人 そばネット埼玉 理事会

阿部、~~加藤~~野本、飯田、石川、上田、小川、菅野、小山、~~鈴木(銜)~~、高橋、田中(浩)、~~田中(正)~~、~~藤間~~、梶川、野島、長谷川、八木、吉田、川島、鈴木、鳥海

平成 27 年 4 月 20 日 (月)

そばネット埼玉事務所

第 112 回 理事会議事録概要

1 議事録署名人の選任

飯田、野島

2 報告事項

① 会員数の状況

団体会員 31 (1055)、個人会員 179、賛助会員 9

② その他

経理状況

3 議事

① 第 10 回総会提出議案について

第 1 号 事業報告 阿部

第 2 号 決算報告・監査報告 上田

第 3 号 事業計画 阿部

第 4 号 収支予算 上田

第 5 号 役員改選 阿部

それぞれ原案を検討し、加筆・修正したものを議案資料として作成し、各理事に総会前に配布することとした。

総会後の交流会

会場：とり造（大宮駅東口）会費 2500 円とする。

② 第 28 回アカデミーについて

別添案内

③ その他

次回理事会 5 月 25 日 (月) 18:00 から

第 28 回手打ちそばアカデミーin さいたま ～手打ちそばの正しい知識・技術を学ぼう～

平成 27 年 5 月 30 日(土)9:30～受付

会場：埼玉県県民活動総合センター

2 階 セミナーホール 1

第 1 部 講演 (10:00～12:00)

「そば打ち技術とそば打ち道具」

～エンボス加工麺棒とは～

講師：根本忠明氏

講師プロフィール

蕎遊庵当主 1954 年足利市生まれ。足利市で喫茶店「アラビカ」を営む傍ら趣味でそばを打つ。一茶庵創業者片倉康雄の最後の弟子と呼ばれる。その後「そば打ち教室」を同市内で開催し、県内外から多くの受講生が参加する。2007 年 7 月同市内織姫神社参道脇にそば店「蕎遊庵」を開き、そば店営業とそば打ち教室を開催している。

また、片倉氏から指導されたそば打ち道具作成も継続しており話題のエンボス加工の麺棒(特許出願中)などを作成している。

第 2 部 根本氏実演 (13:00～15:00)

さらしな (10 割、変わりそば)・手挽き (粗挽き二八)

エンボス加工麺棒の体験コーナー設置予定

主 催

アマチュアそば打ち家(団体)をネットで結ぶ
NPO法人そばネット埼玉

<http://members3.jcom.home.ne.jp/sobanet/>

- 1 参加対象 NPO 法人そばネット埼玉会員及び一般
- 2 募集定員 150 人
- 3 受講料 会員 1,000 円、一般 1,500 円 (当日受付で) (飲物付)
千葉県そば推進協議会、群馬奥利根連合そば会、NPO 法人信州アカデミー会員は上記会員の受講料となります。(1 部、2 部どちらかでも受講料は同じです。)
- 4 参加申込
別紙 参加申込書に必要事項を記入の上、下記事務局に提出する。
定員になり次第締め切りとさせていただきます。
団体は団体でまとめて申し込みしてください。
申し込み後参加の可否について回答します。
- 5 提出先：そばネット埼玉 事務局
メール：nposobanet@gmail.com
FAX：048-885-7757 (FAX 専用で電話応答はできません。)
郵送：〒330-0843 さいたま市大宮区吉敷町 4-261-5
※ メールの場合は、ホームページから参加申込書をダウンロードできます。
※ 電話による問い合わせ先：アカデミー担当 阿部 090-5397-7950
※ 全麺協単位取得対象事業 (2 単位) です。当日シールを配布します。

