

平成21年度信州大学農学部公開講座

千本杵搗蕎麦に挑戦

蕎麦文化は成熟したように見えるが、さらに美味しい蕎麦を探求する人々の情熱はいまだに熱い。この公開講座は、これまでの「蕎麦打ち」に満足できない人を対象にしています。

蕎麦食文化と味を探求するために、(1) 大学の研究成果の解説、(2) 世界初の千本杵搗き臼による蕎麦の試作と試食(昼食)、(3) 蕎麦と珍しい雑穀の観察を行います。

蕎麦打ち道場を超えた“全員参加型の加工実験”を行い、みんなで新しい食を創造しましょう。

日時：平成21年9月12日(土) 9:00(受付8:45)～17:00

場所：ゆりの木(食と緑の科学資料館)

対象：一般市民

定員：20名(定員になり次第締め切らせていただきます)

受講料：6,400円(受講料は、公開講座当日受付にてお支払いください)

申込み締切：8月31日(月) 17:00

※本講座ではそばを使った試作と試食をおこないません。

スケジュール

8:45～9:00	受付
9:00～10:00	開会
9:10～10:10	講義1：蕎麦の進化に及ぼす風土の影響「中国・蜀の気象」
10:00～11:20	講義2：古代の臼「搗き臼」の衰退と蕎麦打ちの発達
11:30～13:40	「千本杵搗き臼」による蕎麦の試作 全員参加の搗き臼と、開発した世界初の「千本杵搗き機」での試作と試食(加工室)
14:00～15:30	圃場見学：蕎麦、韃靼蕎麦、珍しい雑穀の観察
15:50～16:50	講義3：近世の江戸における「霧下蕎麦」のブランド確立と今後の展望
16:50～17:00	質疑応答、閉会

【講師紹介】

井上直人（信州大学農学部 食料生産科学科 教授）

専門分野 作物学

主な研究テーマ ダツタンソバ、ソバなどの雑穀の生理、生態、栄養などの解明

【講座内容のお問い合わせ先】

井上直人（信州大学農学部 食料生産科学科 教授）

e-mail: inoue55@shinshu-u.ac.jp

TEL: 0265 (77) 1409

申込み方法

所定の申込書がございますので、必要事項を記入していただき、1)学務係へ直接持参、2)FAX、3)郵送、4)e-mail のいずれかの方法でお申込みください。

受講の申込み先

信州大学農学部学務係 公開講座担当 高橋

〒399-4598 上伊那郡南箕輪村 8304

e-mail: ngakumu@shinshu-u.ac.jp

TEL: 0265 (77) 1309 FAX: 0265 (77) 1313

宿泊について

[農学部ホームページ](#)に、農学部への交通情報および宿泊施設の情報があります。また、伊那市観光協会ホームページ（URL：<http://inashi-kankoukyoukai.jp/>）にも宿泊施設の情報が掲載されていますので参考にしてください。

平成 2 1 年度信州大学農学部公開講座申込書

「千本杵搗蕎麦に挑戦」

受付番号 _____

ふりがな 氏名		性別	男・女	年齢	
住所 連絡先	住所 〒 連絡先 TEL FAX E-mail				
職業	会社員・自営業・公務員・教師・主婦・無職 学生（高校生・大学生）・その他（ ）				
受講料	6,400円				

学務係に電話で予約した後、この申込書を学務係へ持参するか、あるいは郵便、FAX
または e-mail で学務係へ送付してください。受講料は、公開講座当日受付にてお支払
ください。

申込先 : 信州大学農学部学務係 担当 高橋
〒399-4598 長野県上伊那郡南箕輪村8304
TEL 0265-77-1309 : FAX 0265-77-1313
e-mail: ngakumu@shinshu-u.ac.jp