



# 伊那の食文化「そば」を学ぶ！食べる！ そば打ち講習会



そばの歴史は古く、ここ伊那の地でも昔から愛される食文化として「信州そば発祥の地 伊那」を全国に向けて PR しています。ですが、なぜ発祥の地と呼ばれるかご存じですか？伊那のそばにまつわる歴史・文化を学び、自分で作った出来たてのそばを味わう、伊那のそばの魅力がぎゅっと詰まったそば打ちの講習会を開催します。

**8/27(日)** 9:30~14:00 (予定) 座学のみ 9:30~11:30

みはらしファーム内施設「やってみらっし」  
体験交流の家  
伊那市西箕輪羽広 3447-2 (みはらしファーム)  
TEL:0265-74-1807 (公園事務所)

- 定員** ・講演会 50人 ※定員に達し  
・そば打ち 20人 次第締切
- 持ち物** ・動きやすく汚れても良い格好  
・そば打ちmy 道具持ち込み可能

講演会のみ  
**500円**  
お土産付き  
(そばかりんとう)

講演会・そば打ち  
**2,000円**  
(試食付き)

講座当日にご持参下さい。

しめきり  
**8/18(金)**

**講演**

## 「信州そば発祥の地 伊那」ってなあに？

**講師** 信州そば発祥の地 伊那そば振興会会長 **飯島 進氏**  
高遠そばの会 代表



飯島氏が代表を務める高遠そばの会は、今年で創立 20 周年を迎え、そばによる観光産業や、農業政策をはじめとする地域振興に従事。在来種復活にも力を入れ、新たな観光資源として注目されています。

**そば打ち体験**

## 本格！そば打ち体験

そば打ち名人が丁寧な指導のもと、地元のそば粉を100%使用した本格的なそば打ち体験。打ったそばはその場で食べられ、持ち帰りもできます。

1人 500g  
(4~5人前)



## 「そば屋開業」応援プロジェクト始動！

伊那商工会議所「伊那の食プロジェクト特別委員会」では『信州そば発祥の地 伊那』のさらなるそば振興を目指し、市街地でそば屋を開業する方を応援します。今回の講座以降も、そば打ち技術向上のため、そば屋開業予定者を対象に、中級・上級の技術講習会を実施予定です。受講者には創業・経営相談や、空き店舗情報の提供も行います。市内外はもちろん県外からのU・ターンの方も大歓迎。詳しくは、伊那商工会議所 (TEL:0265-72-7000) もしくはそば打ち講習会当日にご案内します。



信州そば発祥の地 伊那を学ぶ！食べる！そば打ち講習会 申込書 (FAX: 0265-73-7766)  
▷申込は FAX またはお電話でも承ります。

住所	〒	ご連絡先	
		TEL:	
フリガナ		年齢・性別	受講内容 (どちらかに○)
氏名	氏名	歳	講演会のみ参加 ・ 講演会とそば打ちに参加
		男・女	そば屋開業に興味がある・ない

※ご記入いただいた個人情報は、当会からの連絡、情報提供のほか、今後の当会のセミナー開催のために利用することがあります。

主催：伊那商工会議所「伊那の食プロジェクト特別委員会」