

\*\*\*\*\* 川島の玄そばを美味しくするプロジェクトから \*\*\*\*\*

## 「川島産そばの食味鑑定会」参加者募集

川島地区営農そばプロジェクトでは、一昨年から「川島産玄そばを美味しくする」研究をしてきました。昨年は試験圃場のそばも大不作でしたが、各営農組合から貴重な「食味鑑定用玄そば」を提供していただきました。

この「玄そば」を使って食味鑑定や「手打ちそば」を味わう「そばの食味を確かめる研修会」を開催いたします。今回は、一般のそば好きの皆さんにも食味を鑑定いただきたく参加募集をします。下記をご覧ください、お申込みしてください。

※そば試食のみのご参加はご遠慮ください。

日 時 平成31年2月26日(火) 午後1時30分~4時20分予定  
会 場 川島飯沼沢 下横川営農総合センター  
募集人員 20名 申し込み順  
参加費 一人500円 当日受付でお支払ください。  
申込締切 平成31年2月17日(日) 定員に達した場合は締切ります。  
申込先 事務局 根橋正美  
申込方法 E-mail [nebamasa@po10.lcv.ne.jp](mailto:nebamasa@po10.lcv.ne.jp)  
携 帯 : 090-4390-5165  
F a x : 0266-47-5332

### 「そばの食味を確かめる研修会」・・・内容・・・

- ①川島産そば粉を使って美味しい「そばがき」の作り方を学ぶ  
講師 農家レストラン「ひなたぼっこ」 中村智子氏
- ②試験圃場別のそばの食味を比較する  
皆さんで「そばがき」を作り、試食 味・風味・香りなどを評価表に記入する
- ③試験圃場の「平米刈り」の結果の報告、及び平成30年そば栽培の総括  
・上伊那農業改良普及センター担当係長 平出有道氏 、技師 齊藤友理氏
- ④そば栽培の雑草対策について  
・信州大学学術研究院農学系雑草学研究室准教授 渡邊 修氏
- ⑤川島そばの会会員による「手打ちそば」を味わう  
各試験圃場別のそばを使った「手打ちそば」を試食。  
食味などの比較をします



\*主催 川島地区営農そばプロジェクト推進委員会 委員長 一ノ瀬金泰  
(川上営農組合・門前営農組合・一ノ瀬営農組合・飯沼沢耕作組合・下飯沼沢営農組合・渡戸営農組合)

\*協力 信州大学農学部・長野県野菜・花卉試験場・上伊那農業改良普及センター  
・辰野町営農センター・JA上伊那辰野支所営農経済課・川島そばの会 他

○お問い合わせ 事務局 根橋正美 携帯☎090-4390-5165  
(この会は辰野町協働のまちづくり支援金の助成を受けて開催いたします)