

育てる、打つ、味わう。信州そばの未来をみんなで考える一日。

信州そば 振興シンポジウム

～「信州そば」のこれまでとこれから～



そばの花

お申込はこちら

令和8年

日時

9月12日(土)

9:30～14:00(開場 9:15)

会場

安曇野スイス村
サンモリッツ

長野県安曇野市
豊科南穂高3800-1

ACCESS

JR大糸線「豊科駅」から
車で約10分

安曇野ICから車で5分

申込締切9/9(水)
17:00まで



プログラム(予定)

大ホール

事前申込制(定員先着200名) 参加無料

9:40～10:25 基調講演



「信州そばの
これまでの
歴史と未来」

講師 板倉 敏和 氏
(一社)全麺協
「そば道七段位(範士)」認定
元長野県副知事
信州そば県推進協議会
アドバイザー

10:35～11:35

ネクストジェネレーション・サミット
(パネルディスカッション)

テーマ
信州そばの産地活性化と
次世代の食文化振興

登壇者
板倉 敏和 氏
下平 彩楓 氏(伊那市地域おこし協力隊)
丸山 真太朗 氏(信州そば切りの会会長)
松本第一高等学校調理部

11:45～

そば打ち実演・試食(無料)

松本第一高校調理部によるそ
ば打ち実演と試食をお楽しみ
いただけます。

※試食については松本第一高校
調理部とそばアカデミーから
の提供となります。
※ご試食いただけるそばは2種
類。①県オリジナル新品種
「しなの清流」と、②「信濃1号」
(先着、各200食限定)



中ホール

11:00～14:00 250食限定! 信州のご当地そばを食べ比べ

「信州そばアカデミー」が腕を振るい、「戸隠そば」「とうじそば」「すんきそば」を一度に味わえる
特別なセットをご提供します。個性豊かな信州そばの魅力をこの機会にぜひお楽しみください。
(先着250食限定・1セット1,000円(税込))

※250食のうち、一部はシンポジウム参加者向けに先行販売します。販売状況により一般来場者向けの提供数が変動します。

事前申込不要

どなたでも
ご参加いただけます。

県内各地の特色あるそばのPRや販売も行います。

「しなの清流」について

- ◆実の色が鮮やか
殻を除いた「丸抜き」の緑色が濃く、美しいのが
特徴です。
- ◆麺の色・見た目が良い
製麺すると緑色が強く、従来品種より色の評価が
高いとされています。
- ◆粒が大きい
千粒重(1000粒の重さ)が大きく、品質面でも
優れています。

お問合わせ・お申込み先

信州そば振興シンポジウム事務局(東武トップツアーズ)

☎050-9001-9686(平日9:30～17:30) ✉nagano@tobutoptours.co.jp

主催：長野県 信州「そば県」推進協議会