

全麵協素人そば打ち段位認定 技能審査チェック項目

○:確認項目、◎:重要確認項目、●:高いレベルで確認項目 ※三～五段位の●では上段位ほど精度の高さが問われる

		配点				合格基準点					
		初段	二段	三段	四・五段	初段	二段	三段	四段	五段	
準備衛生	《事前準備》 道具の準備・取扱いが適切であること					10	10	10	10	10	10
	①道具類は適切な位置に配置されているか(必要に応じて養生されているか)	●	●	●	●						
	②道具類の手入れはよいか	●	●	●	●						
	③ゴミ箱や代用となり得るものを持ち込んでいないか	●	●	●	●						
①爪の手入れ(短かく、汚れが無いこと) マニキュアの有無、手指の傷の有無	●	●	●	●							
②調理に相応しい服装で、清潔感があり、着こなしは見苦しくないか	●	●	●	●							
③その他衛生面の配慮に欠ける事柄はないか	●	●	●	●							
水回し・こね(練り)	《水回し》 粉の性質を熟知しているか 加水、水の浸透が十分にされているか					30	23	25	26	28	30
	①ふるい通し・粉の混合は良いか	●	●	●	●						
	②水のこぼれ、粉の散逸はないか(手荒さ・こぼれ具合)	●	●	●	●						
	③各回毎の加水は均一に粉に浸透できているか	◎	●	●	●						
	④各回毎の加水量は適切か	○	◎	●	●						
	⑤手の汚れは適切に落とし、木鉢も汚れてないか	○	◎	●	●						
	⑥手の動きや姿勢は良いか(身体のバランスはよいか・手先に頼っていないか)	○	◎	●	●						
	⑦加水量は適切か(見極め、硬過ぎ軟らか過ぎはないか)	◎	●	●	●						
	⑧無駄のない作業が来ているか	◎	◎	●	●						
	《こね(練り)の行程》手際よく加重され、むらなく練られていること										
	①こね(練り)に移行するタイミングの見極めは良いか	◎	●	●	●						
	②こね(練り)(適度な練込み・全体の調合)はできているか	◎	●	●	●						
	③身体の使い方は適切か(腕の力だけに任せていないか)	○	◎	●	●						
	④菊練り(練りの仕上げ具合・円滑さ・形・艶の出具合)はよいか	○	◎	●	●						
④へそ出し(出っ尻・手際良さ・形・空気を混入させない)はできているか	○	●	●	●							
⑤手洗い・粉落としを行っているか	●	●	●	●							
⑥そば玉の養生はされたか	●	●	●	●							
⑦汗の落下はないか	●	●	●	●							
のし	《延しの行程》適切な大きさ・形・均等な厚さに延されているか					20	13	14	16	19	20
	①鏡出し(地延し(手の当て方・手際良さ・丸の形状・厚さ・大きさ)は良いか)	○	◎	●	●						
	②丸出し(手際良さ・丸の形状・厚さ・大きさ・延し跡)は良いか	○	◎	●	●						
	③四つ出し(手順・手際良さ・巻き付け・形状・大きさ・均質さ)は良いか	○	◎	●	●						
	④肉分け(見極め・手順・手際良さ・形状)は良いか	○	◎	●	●						
	⑤麺の適切な長さを確保しているか(見極め・手順・手際良さ・形状)	○	●	●	●						
	⑥本延し(手際良さ・延しムラ・形・幅・大きさ)は良いか	◎	●	●	●						
	⑦たたみ方(手順・手際良さ・重ね方)は良いか	◎	●	●	●						
	⑧麺棒の使い方(握り方・圧のかけ方・リズム感・延し棒と巻き棒の使い分)	◎	◎	●	●						
	⑨麺体に穴・破れはないか、表面は乾燥していないか	●	●	●	●						
	⑩打ち粉の使い方(適所・適量・散逸具合)は適正か	○	○	●	●						
	⑪汗の落下はないか	●	●	●	●						
	⑫各工程の時間配分と作業の効率が良いか	◎	◎	●	●						
切り	《きり(包丁)の行程》切り幅が均等で、リズムよく切られ、切り屑が少ないこと					20	12	13	14	18	20
	①打ち粉の使い方(適所・適量・散逸具合)は適正か	○	◎	●	●						
	②麺生地置き方(扱い方・持ち上げ方・置き方)は良いか	○	◎	●	●						
	③包丁さばき(リズム感・スピード・バランス良さ・当て方の角度・空打ち)は良いか	◎	●	●	●						
	④姿勢(構え・こま板の押さえ方・安定具合・足の構え)は良いか、力み過ぎはないか	●	●	●	●						
	⑤包丁で麺打ち台を傷つけないよう配慮はされているか	●	●	●	●						
	⑥切り幅は適当か、切り揃えは良いか、最終1/3～1/4の対処方法出来ているか	◎	◎	●	●						
	⑦コマ幅(一定間隔の取り方)は良いか	○	◎	●	●						
	⑧さばき(手際良さ・打ち粉の落とし具合)は良いか	○	◎	●	●						
	⑨出来上がり(揃え・生舟への入れ方)は良いか	○	◎	●	●						
	⑩いかだはないか	○	◎	●	●						
	⑪切り残しはないか、切り屑は少ないか	◎	◎	●	●						
	⑫汗の落下はないか	●	●	●	●						

技能審査チェック項目の補足説明

審査項目		補足説明
全般事項	技能審査全般	<ul style="list-style-type: none"> ・平成17年度・平成24年度 全国認定審査員会議における統一見解は廃止する ・技能7割、熱意・姿勢3割の点数配分は変えないが、高段位の審査になるほど姿勢や風格の評価を厳しくする。 ・流儀・流派・地域性によって加点、減点はせず、そば打ち作業の基本の理解度、効率性、合理性について評価する。 ・審査員からの受験者への声かけは不公平感を持たれるので慎む。 ・審査員が審査のために麺生地に触れることはよいが、受験者の作業の妨げにならないようにすること。
	衛生準備	<ul style="list-style-type: none"> 配点 段位によるあらかじめの減点はしない。 服装関係 服装はそば打ちにふさわしいものとし、審査員の判断による。 手洗い 審査時間外なので審査項目としない。 汗 汗一滴1点減点とし、各工程ごとに審査する。確認した審査員のみが減点し、審査員相互の情報を共有する対象とはしない。 けがの処置 <ul style="list-style-type: none"> ・審査開始前に審査員の指示に従う。 ・作業中の包丁によるけがは減点もしくは手技を中止させる。 事前の道具清掃 審査会の開始前に行うこと。
水回し	1 木鉢	三段以上の審査は全麵協指定のものを使用(直径54cm)。
	2 ふるい	全麵協指定のものを使用(32メッシュまたは40目)。直径24cm
	3 加水	<ul style="list-style-type: none"> ・加水量の配分、方法は審査員の判断で評価する。 ・加水し過ぎて「打ち粉」を混ぜた場合は減点する。 ・手のひらに水をとることは妥当とする。
	4 水回し	揉み手、擦り手、あおり手など手法については問わない。
こね練り	菊練り	「三段位」以上の審査では「菊練り」が終わったら最低一人の審査員がその状態を審査し、確認する。
	手洗い	練り作業中の手洗いは特に規定しない。
延し	延しの方法	波のし、巻き延し、手の形等は審査員の判断による。
	ひび割れ	延してひび割れや裂け目が出た場合、作業の前に戻って判定するかどうかは審査員の判断による。
	麵棒の角度	審査員の判断による。
	麵棒の種類、本数	審査員の判断による。(エンボス麵棒、4本以上)
切り	切り板の確認	切板の凸凹の確認作業の有無については審査に問わない。
	包丁の始末	包丁を無造作に打ち台に置くことは減点する。
	切り揃え	切り揃え率は、審査員の見た目で判断する。
	麵の断面	麵の断面は正方形(厚みと幅が同じ)であることが望ましい。
	包丁使い	落とし切り、押し出し、えぐり包丁は審査員の判断による。
	切りくず	<ul style="list-style-type: none"> ・切りくずの量は厳正に審査する。 ・切りくずを隠すなど不正行為は厳しく減点する。
打ち粉	使用量	<ul style="list-style-type: none"> ・使用量は二段以下は300g以下、三段以上は400g以下を目安とする。 ・使用方法、量は審査する。
	追加	打ち粉の追加は減点対象とする。(ずる玉に練りこむ、打ち粉入れのぶちまけ)
片付け	配点	段位によるあらかじめの減点はしない。
	終了	<ul style="list-style-type: none"> 作業途中での「終了宣言」は認めるが状況は厳しく審査する。 終了後の態度は審査する。(姿勢、声かけ、道具に触れる等)
	諦め	途中で諦めた受験者には厳しい評価をする。
その他	プロフィール	申込書に記載されたプロフィールは「総合評価」の対象とする。
	受験者の人数	一組12名以内、一日60人を限度とするが、極端な少人数の審査会は認めない。