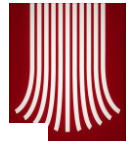


2021.11.8

一般社団法人 全麺協 ニュースフラッシュ 14号



ニュースで伝える全麺協の今

発行：全麺協ニュースフラッシュ編集グループ
編集長 藤間英雄

新版そば打ち教本
販売開始

お陰様で3000部突破



新しく完成した新版そば打ち教本は10月に完成し、早速全国の会員に向けて販売された。当初は、出版社の意向もあり全麺協で1500部を責任販売する約束であったが、前回の改訂から日も経ち、どのくらいの販売が見込めるのか心配された。とにかく一人でも多くの会員にお手にとりいただくことを優先し、出版社から7掛けで仕入れたものをそのまま会員にお譲りすることにした。

10月14日に初回の販売を締め切ったが、予想に反して3000部を超える注文をいただいた。編集・販売を担当した事務局は責任を果たせてほっとしている。第一次の優先販売は終了したが、本部も多少の在庫を確保しているのでその分は年明けから販売する予定である。新版教本は全麺協そば道段位認定制度公認テキストであり、今後予定されている高段位認定講習会や審査員講習会では改めての講義資料は作成せず、この教本がテキストとして利用されることになる。

全麺協事業 コロナの収束を待つ本格 開始

世界的なパンデミックを引き起こしたコロナ感染が急速に収束を見せている。まるで本会の本格的事業再開と合わせたようなタイミングの良さである。寒くなる年末に向けてコロナ感染の第6波を予想するむきもあるが、ここは粛々と事業を進めることとしたい。

令和3年度全麺協四段位認定会

今年度から全国5支部が主管となり開催される四段位認定会の技能審査ですが、先陣を切って中日本支部、北海道支部で開催された。コロナを心配して閉会式もなく審査員の講評もなかったので参考までに掲載する。

中日本支部四段位認定会

事務局報告 原 秀夫

中日本支部では、2年ぶりの四段位認定会を開催しました。当初予定していた会場が、総選挙の準備事務のため使えなくなり、会場を急遽変更しての開催となりました。

ガイドラインに沿い、会場内は受験者、審査員、スタッフなどの大会役員のみで無観客での認定会となりました。受験者の皆さんは、静まり返った会場で緊張しながらも、全力を尽くしている真剣な表情が印象的な認定会でした。

認定会の概要については、次のとおりです。

- 1 日時：10月17日(日) 午前 9時30分
～15時20分
- 2 会場：長野県塩尻市 中信会館
- 3 認定会受験者：5組 58名（うち辞退2名）
- 4 認定者(合格者)数：31名（合格率55%）



会場施設が変わったため、認定会場の事前調査や受験者・スタッフへの周知など改めて実施し、「そば道段位認定会ガイドライン」に沿って改めて準備・運営をしました。

(1) 認定会場の事前調査

新たな会場の事前調査をする中で、レイアウトの見直し、フロアの全面シート張り、駐車場の対応、館内での感染症対策の見直しなどが必要となり、必要経費の増加となってしまいました。

会館側の全面的なご理解を得て、何とか開催することができ、安心したところです。

(2) 受験者・審査員・運営担当者への周知

「そば道段位認定会ガイドライン」に沿い、開閉会式は行わず、成績発表は後日文書で行うこと、会場内への入場者の制限、ゼッケンを公式競技でも使用される使い捨てタイプのものなどを採用し、手指消毒用のアルコールの設置など感染症対策に万全を期しました。

前述しましたように、会場変更のお知らせを急遽しましたが、皆様にはご理解をいただき感謝をしています。

(3) 会場設営・審査上の留意点

そば打ち台は対面6m、横60センチの間隔となるため、飛沫防止シートを各台の左右に設置しました。

審査員は、マスク・フェイスシールドを着用して審査をしました。

(4) その他

受験者の皆さん、審査員や認定会スタッフも慣れていない会場での認定会であったためか、練習では考えられないようなことなどが起き、受験者の皆さんは緊張されたのではないかと思います。

審査員講評 山本 剛 審査員長

◇まず、衆議院選挙の事務のため予定会場が使えず、急遽代替の場所を確保し、開催を準備しなければならなかった中日本支部では、予定外の手数も多々あったと思われませんが、会場は立派に準備できていて、感動しました。

◇さて、審査の所感ですが、まず今年の粉は、打ちやすい粉でした。つながりにくい、実用性に乏しい粉での試験という批判を受けることが無い筈です。しかし、審査員には負担が増えるのです。というのは、麺としては形になるけれど、作業としては足りたか不足したかを見極めないといけません。

水回し

一次加水の後の処理、つまりダマ対策の適否、段階的加水の様子、水回しの最後の追い込みの過不足などを見ました。

そして、加水量も少ない粉でした。それにしても、打ち粉の残量がほとんど無い人がいました。打ち粉の必要最小限の使用は、味のためです。鶴飼良平さんの打ったそばは打ち粉の使用量が少ないので、美味かったという感想を聞いたことがあります。打ち粉の使い方、その人の打ったそばの味が分かるようです。

延し

ブルトナーのように麺体の先まで延す作業も見えましたが、麺棒は基本的にのし板の手前半分ぐらいで使うと、上からの圧が効果的に出るので。次に、多くの人の丸出しが小さいです。だから、四つ出しも貧相な大きさとなります。普通、1.5キロを打って幅出しがいるのは合点できません。ま

た、小さい麺帯を大きくするのに時間を食われて、肝心の本延しがおろそかになるのは更に残念です。のし不足で厚きにつられて切った麺が太すぎる人、逆に、無理に細く切って、平打ち麺になった人など、のしの厚さは結果に響きます。

切り

切りは腰で切るといいます。腕と包丁が一直線が原則です。また姿勢とリズムが大切です。中に、腹の前に包丁が位置する腹切りの人がいました。また、切った麺を包丁ですくい上げる包丁取りも見ましたが、空中での作業は危険を伴うので、できれば刃先は切板に付けて行うなどの工夫を望みます。なお、この日、2件の裂傷事故がありました。麺帯や道具に血が付かず、手当により出血が止まったので、いずれも受験できましたが、包丁はいつも慎重に、が大切です。

このようなことを感じながら、5組の審査を終えました。今年最初の4段位認定会が無事に終了したことは、中日本の皆様の多大な御尽力の賜物と、心からお礼を申し上げて、所感に代えます。誠にありがとうございました。

北海道支部四段位認定会

認定会の概要については、次のとおりです。

- 日時：10月23(土)、24日(日) 午前9時30分～15時30分
- 会場：北海道長万部町 長万部スポーツセンター
- 認定会受験者：8組 80名(うち辞退6名)
- 認定者(合格者)数：56名(合格率75%)

審査員講評 加藤 憲 審査員長

コロナ感染症の蔓延により、全麺協の令和2年度事業の殆どが中止又は延期になりました。四段位技能審査認定会も中止となりましたので受験者にとっては待ちに待った認定会ではなかったかと思えます。

水回し

今回の認定会で使用したそば粉は、比較的易しい粉でしたので、加水に失敗した人は少なかったようです。木鉢にふるい終わって粉に対して直ぐに加水をしてしまっている人が多くおりました。もう少しそば粉とつなぎ粉の混合を均一にする配慮が必要だと思いました。また、加水についても、四段位認定に挑戦しようとする人であればもっと粉の状態を見て加水をすることを心掛けてもらいたいと感じました。

こね

多くの人は手だけでこねており、十分な体重が麺体に掛かっておらず、こね不足の人も見受けられました。こね不足はのしの段階で端割れが多くみられましたので、このような粗粉の場合は十分に練り込み粉の一粒一粒に水が浸透するようにすることが大切です。また、今回は菊練りの確認はしませんでした。この作業が上手にできない人がおり、訓練がされてないということが一目瞭然でした。

延し

これも全般的には手だけでごしごしとやっている人が見られました。体重をかけ、目の下に上からの圧力をかけ麺棒を転がすという打ち方の人は、同じそば粉であっても麺体の色が違って見えることもよくわかります。姿勢がよく麺体によく体重がのる麺棒の使い方ができている人は素早く均一の厚さにのし上げられ、時間的にも余裕ができるということもよく理解しておく必要があります。麺棒をしごくという人も散見されました。また、このような粗粉で加水量の多い場合は、丸のしから巻棒で延して、のし棒への水分付着を防止し、肉分けや本のしをしやすいようにするという人がいましたが、全麵協としては公式的にこの場合どうするかという見解は示していないので今後検討をする必要があると思います。

切り

切りは姿勢とリズムです。器用な人とそうでない人がおりますが、よく訓練をした人と訓練不足の人の差がよくわかります。駒板の枕に沿って包丁を少しスライドさせながら垂直に落とす人の切り幅、切り揃えは綺麗で、しかも切りくずも少ないです。外包丁の人がおりましたがリズムがそれなりの速さで切れておりましたが、表面と底の麺幅が違う人も散見されました。切り終えた麺を生舟に並べる動作もまちまちですが、この良否は、総合評価の「美味しそうな食感を予感させる」ということにも影響することですから、この点にも配慮しておく必要があります。

今回の北海道認定会は、20歳から78歳までの年齢層であり、女性も初日は6名、2日目は10名が合格しており、特に2日目は上位10位までに7名が入っており女性陣のレベルの高さを示してくれました。

当日新聞記者が取材に訪れましたが、ガイドラインに則り開催している旨説明してお引き取り願いました。緊急事態宣言が解除されているのに取材させないのは取材拒否ではないかと言われましたが、今後各地でこのようなことが無きにしもあらずと思われまますので対応策についても検討しておく必要があると思います。

令和3年度全麵協五段位筆記試験

12月の5段位認定会本審査を控え、一次審査を突破した90名の対象者に対して10月24日、同一時刻に五段位筆記試験が各支部で開催されました。コロナ禍の中、当初予定した東京での一斉開催は見送られ、1ヶ月遅れで5支部分散の開催となりました。コロナ感染の拡大とはいえ、受験者には多大な心配をおかけしました。

北海道支部

実施場所 北海道滝川市 ホテル三浦華園

受験者 18名（2名欠席）



東日本支部

実施場所 栃木県宇都宮市 宇都宮フロア5階

受験者 11名

首都圏支部

実施場所 埼玉県大里郡寄居町

埼玉県農業団体教育センター203 研修室

受験者 23名（欠席1名）

中日本支部

実施場所 長野県塩尻総合文化センター

受験者 11名（欠席1名）

西日本支部

実施場所 姫路市市民会館

受験者 19名（1名欠席）

五段位筆記試験合格者

各会場の答案は本部事務局に集められ、3日間に渡り採点、集計が行われた。10月29日には受験者各人に合否結果が送付された。

合格者 83名中 60名

五段位本審査は、12月4、5日の二日間にわたり長野県千曲市にて意見発表、実技審査を行うが、日程上、どうしても60名が限界で残念ながら合格できなかった方には次回を期待したい。

支部だより

北海道支部

地方審査員技術研修会

コロナ禍で延期になっていました標記研修会は季節的問題もありZoomと併用での開催の運びとなりました。

道内のこの地域での特有な気象状況になる可能性が有り、スタッフでの車両送迎はリスクが高いためZoom(リモート・Web)を「やむを得ず」取り入れること致しました。

なお、日本そば大学講座は、諸般の事情により本年度は

「中止」と決定しました。

日時 令和3年11月28日(日)午前10時

会場 せたな町民ふれあいプラザ

プログラム

1. 講演 「審査技術の向上を目指して」
10:20～11:00 パワーポイントによる Web 講義
全麵協 専務理事・事務局長 藤間 英雄
2. 模擬審査 11:00～11:40
1kg 打ち DVD によるビデオ審査
3. 全体討議 12:30～13:45

東日本支部

第1回 全麵協そば道段位 群馬高校生認定会(初段)

日時: 10月24日(日)

場所: 沼田市利根実業高等学校第二体育館

東日本支部群馬奥利根連合そば会では、日本の代表的な伝統食である「そば」の技術と文化の継承を教育の場と連携し普及していく取組みを行っています。その中で、日本の将来を担う若い高校生が、“伝統の技・伝統の味”に磨きをかけ、さらに飛躍することを目指してこの認定会を企画しました。

出場校は地元利根実業高等学校・安中総合学園高等学校・伊勢崎興陽高等学校・大泉高等学校の計4校です。当初は9月18日に予定しましたが、新型コロナウイルスによる緊急事態宣言の解除が明けず延期をせざるを得ませんでした。

審査結果は出場者30名全員が初段位を獲得しました。

長い人生の中で社会人となってからも更に上を目指してそば打ちに励むことに期待を致します。



群馬奥利根連合そば会 事務局 長谷川

第17回全麵協そば道段位認定群馬大会 in 老神

日時: 10月30日(土)、初二段認定会、31日(日)三

場所: 群馬県沼田市利根町老神温泉 観山荘

東日本支部群馬奥利根連合そば会では、昔から地域住民に愛され食されてきた「そば」という宝物を活かし、生産・加工・販売の一体化で農業・商業・観光との連携を図り地域振興に取り組んできました。「奥利根高原そば」を元に地産地消活動を広め、18歳から84歳までの幅広い年齢層の受験者が常日頃の研鑽結果を發揮しました。



初段位認定会

受験者16名 全員合格

16名の中利根実業高等学校生が揃いのユニフォームで整然とした姿で御当地に昔から伝わる太さ 80mm長さ600mmの麵棒を使い蕎麦を打つ独特の打ち方で挑戦し見事な麵棒捌きで審査員を魅了しました。

二段位認定会

受験者8名 合格率88%

受験した高校生は「私は、全麵協の段位認定を希望し挑戦します」との心強い意気込みを披露しました。

三段位認定会

受験者8名 合格率62.5%

三段位では83歳の方が日頃の研鑽を披露されておりました。

群馬奥利根連合そば会 事務局 長谷川

中日本支部

修学旅行生のそば打ち体験

白馬そば塾 野々山 美樹

長野県の北部、北アルプスの麓にある白馬村では、毎年多くの修学旅行生に来て頂いております。

私の家もペンションをしており、そのご縁で先日、体験学習の一つである「そば打ち体験」を担当することとなりました。総勢180名の中学生のうち32名が「そば打ち」を希望したことに大変、嬉しく思いました。とは言え、2時間半でそばを打ち、食べ終わらなければならないというハードスケジュール。4人一組になってもらい、私と同時進行でそば打ちをスタートさせました。幸い新そばのシーズンですし、そばつゆも本格的に仕上げたものを用意しました。水回しは、とにかく丁寧に。もちろん一人の力では足りませんので「白馬そば塾」の会員数人にサポートしてもらいました。この「白馬そば塾」も立ち上げて2年。まだまだですが、人に教えるということは大変勉強になります。おかげで一石二鳥です。修学旅行生も一生懸命、話を聞いて取り組んでいましたし、何より先生方が楽しんでおられました。「のし」も色々な形にはなりましたが薄く、「切り」も包丁と駒板を駆使し交代しながら丁寧に一刀一刀切り終え、なかなかの出来映えでした。同時進行でのそば打ちは、分からないと生徒さんたちが見に来てくれるので、そばの状態が自分たちとどう違うのか分かりやすいようでした。



生徒さんの真剣な水回し

そばが美味しくできました。