

2021.12.14

一般社団法人 全麺協 ニュースフラッシュ 15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

コロナ禍を乗り越えた

全麺協令和3年度事業

急激な感染増から一転、信じられない収束を見せたわが国のコロナ感染。いったい何があったのだろうか。専門家も不思議だという。しかし、全麺協にとっては天与のチャンスだった。各支部で行われた初段、二段、三段認定会は計画通り終わったところが多い。また、本部開催の四段位認定会は初めての各支部主管の元に無事開催することができた。2年越しの五段位認定会も中日本支部の全面的な支援の元に開催できた。実施に当たった関係団体に感謝申し上げたい。

各会場はコロナ禍の中で無観客での実施で身内や仲間の応援もなく張り合いがないと感じられた方もいたかも知れませんが、逆に、静かで張り詰めた雰囲気の中で実施できた面もあるかと思います。第6波の襲来がないことを祈りましょう。

四段位認定会、五段位認定本審査会

四段位認定会(続報)

北海道支部 本紙14号 報告済み

東日本支部 11月20,21日 仙台市秋保市民センター

受験者62名 合格者40名

首都圏支部 11月13,14日 千葉県山武市ホテル浪川荘

受験者70名 合格者43名

中日本支部 本紙14号 報告済み

西日本支部 11月13,14日 尾道市農村環境改善センター

受験者71名 合格者47名

五段位本審査

開催期日：令和3年12月4日、5日

開催場所：長野県千曲市戸倉創造館、

受験者59名 合格者27名

四段位認定会審査員長 講評

北海道認定会と中日本認定会の講評については本紙14号で紹介しました。ここでは残る3支部の認定会について審査員長の講評を抜粋して紹介します。

審査員長は首都圏支部会場 板倉敏和氏

東日本支部会場 加藤 憲氏

西日本支部会場 藤間英雄氏



首都圏支部千葉会場

基本動作

・そば打ちは体全体を使い軸をブラさないことが大切。こうすることによりそば打ち姿勢に品格、風格が備わり、時間の短縮にもなる。(加藤)

水回し

・粉の状態に応じて適切な加水をすることは、そば打ちの基本中の基本。多くの方が、複数の水差しを使っていますが、初心者ならいざ知らず、スマートに格好良くそばを打つという観点からすると疑問が残る。(板倉)

・今回認定会で使用したそば粉は、粗挽粉ではあるが、比較的難易度の低い粉でした。このため、少し加水しすぎでずる玉気味になった方が多かった。(加藤)

・最初の加水が肝心。一気に用意した水の70%位入れ分散すると段階的に造粒が進み、手にべたべた付くことがない。(藤間)

こね、練り

・肘を伸ばして体重を十分かけて練り込んでいる人は少なく、多くは手先だけ、あるいは力任せで練っている。(板倉)

・上手な身体の使い方は？という疑問を常に持ちながらそば打ちをすることが必要。(加藤)

打ち粉

・打ち粉を使いすぎる人が多い。加水が多すぎて柔らかくなりがちのためそうなるのか、習慣的にいつもたくさんの打ち粉を振っていると思われる。(板倉)

延しと厚さのチェック

・のしの工程で最も大事なことで、それは狙った厚さで、全体を均一に延すこと。少々形が不細工でも均一に薄く延してあれば適切に切ることで麺線の揃った太さが均一の美しいそばになる。暑さのチェックはいくつかの方法がありますが、そのチェックを確実にやっている人にはほとんどお目にかかれませんでした。これからは必ず実行して下さい。(板倉)

・多くの方は四つ出しの後の肉分けが不十分です。だから本延しが不均一になります。また、どうして皆さんは巻き延しをしないのでしょうか。非常に効率的に延しができますはずです。(藤間)

技能審査審査員長 加藤 憲

両日とも審査中に体調不良により転倒して救急搬送されるというハプニングがあり受験者にとりましては、不安と戸惑いがあったと思いましたが終始熱心に受験されてました。

・体の軸がブレない打ち方を心掛ける

姿勢が悪い人、体の軸がぶれている人は、そば打ちの4工程がいずれもうまくいかずに出来上がったそばに美味しさを予感させるものでないことが多いようです。

・水回し

水回しは、美味しいそばを打ち基本中と基本です。そば粉の一粒一粒にいかにか手早く水を浸透するかということですが手の動きの遅い人、手のひらだけで攪拌している人もおりました。それから水を加えてからほかの作業をしている人もおりましたが、水を加えたら手早くわき目を振らずに攪拌し、あおりを加えながらゴマ粒大にすることが必要です。

・こね・練り

こねは、今回の審査で使用した粗挽粉のような場合は、粉に水が浸透するまでは少し時間が長くなります。そのため、体全体を使いよく麵体に体重をかけることが必要です。麵体が十分練り込まれていないと後の作業で地のし、丸のし、四つだし、本のしで麵体の端にひび割れが生じたり破れたりすることが多いようです。

・延し

均一の厚さに延せたかどうかで切り揃え率の良い美味しいそばになるのかどうかの決め手になります。粗挽粉を延す際は、これも体重を充分麵体にかけることが必要です。多くの人は手先だけをコチョココチョコと麵棒を転がしているだけで、時間をかけている割には十分「延し」きれていない人がおりました。

「四つ出し」では、一回目、二回目の巻のしで広げたところの「木の葉」の形が左右均衡になっていない人が多くおりました。これでは、麵体の形や厚さを修正するために時間を要し、40分の時間切れ間際になって後片づけをしなければならず、五段位を目指すものとしては品格を落とすということになります。

・切り

切りは規程上1.5mmから2.0mmとなっていますが、今回は全体的に太い人が多く中には3.0mmもある人もおりました。これはこの粗びき粉のために切れやすいという観念で殆どの人が細くは切れないものと思います。ただ、のし不足のために「太くなっちゃう症候群」に陥ってしまった結果太くなってしまったという人が多かったように感じました。

切りは危険防止ということを大事に考えていただきたいと

・プロとアマの差はずばり作業効率にある。特にのしに時間をかけるというより掛かってしまうのでしょうか、手や麵棒に正しく力が加わっていないため、一回の作業での効率が悪いのです。(板倉)

・麵棒を手先でコチョココチョコ転がしているだけで体重をかけた延しがされていない。このような麵体は色つやがなくて一見してわかるので麵棒を目の直下の麵体部分に体重をかけながら麵棒を転がすことが肝心。(加藤)

切り

・今回に限りませんが、せつかくここまでまずまずの成績でできていたのに、最後の関門、切りで失敗してしまう人が多い。その理由として考えられるのは、時間が迫ってきて焦ってしまうことが第一かと思う。第二は、集中力が切れてしまうこと。第三は、後半だけの問題ではありませんが、のしがうまくできていないため、切り終わったそばの切り揃いが悪くなっているケースも多い。(板倉)

・のし不足で麵体が厚い場合は、切り幅も自然と太くなるので延しとの因果関係が深いということをよく自覚しておく必要がある。(加藤)

生舟へのそば挿入

・段位認定会のチェック項目の総合評価で「美味しそうな食感を予感される」か否かという項目があります。折角、手際よく美味しいそばを打ち上げたのに生舟に並べ方が雑で見た目が美味しと感じないものが多い。(加藤)

・切り上げたそばはその人の作品です。並べ方の練習の成果で作品の評価は変わります。単に切り作業だけでなく工程を遡って判断されます。(藤間)

第8回 五段位認定会審査員長 講演

意見発表審査員長 中谷 信一

適度な緊張感が場内に漂うなか、全体に誠実で真面目な良い印象を強く感じた意見発表会でありました。与えられましたテーマを理解されて、全麵協の今後に対する財政・高齢化対策・若者加入促進・全麵協の知名度アップ等々、沢山の参考となる意見を発表いただきました。敢えて申し上げることとすれば、原稿にあまり頼らず述べていただければ、なお一層に出来が良かったと思います。

以前、余りにも原稿に頼る意見発表者が多く目立った事がありました。このことから改善されることにと、特に意見発表について留意すべきことを全麵協会報 2017 第5号に板倉副理事長の説明が掲載されております。今一度目を通していただきたいと思ひます。



思います。今回、切り動作で指を切ってしまった人がおりました。これは極端に長さの短い特殊な駒板で指が枕に接していて包丁がまくらを超えて指を切ってしまいました。

・麺の並べ

四段の講評にもありますが、五段位審査ではもっと厳しく見られます。

・打ち粉の使い方

プロのそば屋さんのそば打ち風景を見ると打ち粉は最小限にしか使用しません。麺台に張り付かない、いかだを作らない程度という意識が必要だと思います。これも平素からの訓練を心がけておく必要があります。

指導普及部だより

指導員三級任用講習会予告

10月の非常事態宣言の解除を受け、各支部にて予定されていた四段位認定会が開催され、新たな四段位認定者を迎えることが出来ました。

よって、そば道段位認定規定 第25条に基づき、【指導員三級任用講習会】の開催の案内をいたします。

目的と役割

四段位認定者は、リーダーであり指導的立場にあります。活動の場として【指導員三級】になっていただき、支部内での指導者・講習会等での講師または地域における【そば道】の推進役として、全麵協を支えていただきます。

対象者

全ての四段位認定者で任用を希望される方。

- ・令和元年度までの認定者（地方審査員の方も対象）
- ・本年度（令和3年度）の認定者
- ・本年度（令和3年度）の五段位認定者

※全国審査員を目指される方は必須の資格となります

開催予定日

北海道支部 2022/3/20（日）
 東日本支部 2022/3/5（土）6（日）
 首都圏支部 2022/2/12（土）
 中日本支部 2022/3/21（月）春分の日
 西日本支部 2022/1/10（月）成人の日
 開催詳細は、所属の支部より案内します。

支部だより

第4回 日本そば大学講座 in 富山 開催報告

「世界に誇る海・山・きときと富山と手打ちそば」のキャッチフレーズを掲げ開催しました。

場所：富山市千歳町一丁目

日時：2021年11月6日（土）10：00～16：10

高志会館2F「嘉月の間」

参加者：90名（中日本支部のみ）



講座内容

講座Ⅰ 「昆布と北前船」株式会社 四十物こんぶ

代表取締役会長 四十物直之

富山で昆布の消費量が多いのは、北前船の寄港地で北海道から運んできた昆布が取引されたことや黒部市生地から道東や北方四島へ出稼ぎ漁業で多くの人が出かけていたことがある。昆布には老化防止成分やがん細胞に働きかけてアポトーシスを起こさせる成分がある健康食品である。

講座Ⅱ 「そばの栄養と薬膳」富山短期大学食物栄養学科

准教授杉 藤田 恭輔

そばには生活習慣病の抑制に効果があると漠然と考えていたが科学的な分析及び漢方による薬膳としての説明が参考になった。漢方の視点からそばは体を冷やす「涼」とされている。薬味などとの取り合わせでそばの効果を高めたり、欠点を補ったりすることが出来る。

講座Ⅲ 「そばとお酒」 株式会社榊田酒造店

代表取締役社長 榊田隆一郎

時代の変化に伴って北前船で栄えた東岩瀬の町並みが衰退してきた状況から、榊田氏の大きなロマンと人脈を通じた活躍で町並みを再生するだけでなく、魅力的なテナントを誘致し新たな賑わいを取り戻す取り組みをしてきた。

講座Ⅳ 「史料で見るそばの歴史」 郷土史家

南砺利賀そば研究会 会長 浦辻 一成

そばの歴史を「そば打ち教本」で取り上げられたものだけでなく、様々な古文書（歴史書や日記、手紙、旅案内本、挿絵）の中から探し出しその史料を提示しながらの説明。また、加賀藩政下五箇山のそばについての記述を紹介した。

講座Ⅴ 「そば栽培～そば屋店主」 蕎麦処 樹樹店主

高浪 勇

そばに対する興味が高じてそば打ちからそば栽培、地域起こしとしてのそば生産組合の設立、さらにはそばの食文化を普及させたいと熱望するオーナーとの出会いから蕎麦処「樹

樹」の店主となり3年。そば打ちを続け、水回しの奥義に触れたように感じている。

開催を終えて

コロナ禍で、1年延期となり当初は1泊2日の予定で交流会を行い参加者相互の親睦を図る計画でしたが、1日のみの研修となったことは残念でした。しかし、それぞれの分野で活躍される講師の方々から専門的なお話を伺えて受講生は多くの知識を授かり、その思いに感銘を受けました。実り多い一日を過ごしたことを嬉しく思いました。

西日本支部そば大学西日本學舎 in 尾道 開催報告



(尾道千光寺から望む尾道水道)

西日本支部では全麵協が目指す「そばを通して心豊かで潤いのある生活の実現と、そばによる地域振興」の社会的意義に強い確信を持ちながら、【日本遺産の街尾道で、そば道の新たな出会いと奥深い知識を】のキャッチフレーズのもと令和3年度日本そば大学西日本學舎 in 尾道を開催しました。

講演はいずれも興味深く新鮮さと驚きのある充実した内容で、130余名の受講者から好評をいただくことが出来ました。本學舎が受講者の皆様の知識・技術の向上に繋がり、活動の輪が広がると共に、相互交流の一助になることを期待しております。

1. 日 時：令和3年12月5日
2. 場 所：尾道市市民センターむかいしま文化ホール
3. 受講者：130余名
4. 講 演：

- (1)「そば打ちの魅力」 信州大学名誉教授 井上直人氏
名著「そば学」の著者である井上名誉教授が、そば打ちの魅力として①風味が良い、②そば打ちが難しい、③背景にある物語がおもしろいを挙げられ、ソバの起源、そばの効能(千日回峰行、忍者食)、おいしさなどを分かり易く説明していただいた。
- (2)「そばと醸造」株式会社酔心山根本店社長 山根雄一氏
日本画の巨匠 横山大観が愛飲した「酔心」の醸造元である山根社長の貴重な講演です。醸造とそば打ちに共通する「水の大切さ」をキーワードに、酔心の「稀に見

る軟水」について講演いただいた。

- (3)「奥出雲のそばの道」 ゆかり庵 店主 山中将道氏
山中店主のそば屋になったきっかけ、自社栽培する在来種横田小ソバへの拘り、栽培の苦労と喜び、十割そばの難しさと美味しさを聞かせていただいた。

- (4)「蕎麦の美味を求めてアマチュア自家製粉」

全麵協 副理事長 山本剛氏

蕎麦の美味をひたすら追いつける山本副理事長。独学と試行錯誤の結果、3大要件は①良いソバの実②挽きたて③粒度分布。アマチュアが自家製粉するための設備の自作や改良、石臼の原理や管理について熱演いただいた。

- (5)「そば打ちの要諦」

西日本支部長・そば大学実行委員長 篠原美文氏

鉄道関係の上級技術者 篠原支部長。冒頭に橋梁を通過する新幹線の映像が大写しされ、尾道観光案内かと思いきや、何と麵体と麵棒の力学につながる。そば打ちの各工程で麵体は力学・物理学の法則に従って変形していくことを分かり易い図や写真で解説いただきました。

読者のページ

「とよむすめ」いかがですか

上市そば道場顧問・つるぎそば生産組合事務局長
栢田 諧三

地元のそばでそば打ちをしたいと思い農家の方々に声をかけて「つるぎそば生産組合」を結成しました。以来12年間「とよむすめ」を栽培していただいています。

「とよむすめ」は北陸研究センター(上越市)で開発され、平成19年に品種登録された比較的新しい品種です。収穫量が多い、ルチンの含有量が多い、食味が良い等が特徴です。

当初生産されたそばは上市そば道場の研修会、ボランティア、イベント等で使用していましたが、年々生産量が増加し近年は県内外のそば屋さんにも使っていただいております。

全麵協の会員の皆さんにも是非使っていただきたいと思っておりますので、ご希望の方は下記へご連絡ください。

玄そば1kg 330円 そば粉1kg 1150円 (送料はご負担ください)

連絡先 栢田 諧三 Tel・Fax 076-472-1516

メール：masuda@ma.net3-tv.net

お詫びと訂正

本誌14号 老神段位認定会の段位別報告について訂正 東日本支部 工藤 勉

1 初段位受験者は16名ではなく17名

2 二段位受験者は8名でなく10名です。合格率は88%ではなく90%。

3 二段位を受験した方は高校生ではなく専門学校生でした。