

2022.1.12

一般社団法人 全麺協 ニュースフラッシュ 16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

全麺協新時代に向けて 令和4年度事業審議

皆さまには新年をいかにお迎えでしょうか。年頭に当たり、思い浮かぶ新年の情景がいまひとつパツとしません。希望に満ちた2022年を想像するのですが、はっきりと見えてこないのは編集子だけでしょうか。たぶんコロナ禍で随分と痛めつけられ、この先もコロナの行方が見通せないだけでなく、この災いがあぶり出した我が国の危機が随分と深いと感じるからでしょうか。全麺協も例外ではなく、コロナには大きなダメージを受けましたが、幸いにも昨年の後半は劇的なコロナ禍の一時的収束をみて主要な段位認定事業が無事に行われたことは奇跡としか言いようがありません。不安要素をあげればキリがありませんが前に進むしかありません。

令和3年度第2回理事会を開催

日時：令和3年12月16日(木) 19時～21時

場所：ZoomによるWeb会議

【出席者】 本部キー局 専務理事 藤間英雄

Web参加 理事長 中谷信一

副理事長 板倉敏和、山本 剛、加藤 憲

理事 山本良明、高谷晶美、芳田時夫、柏倉寛充、安井良博

腰原弘敏、赤羽章司、井 敏朗、谷端淳一郎、小林重森

森一夫、篠原美文、米田隆一、土屋博一、横田節子

監事 廣澤幸雄、大野和則

オブザーバー 事務局 萩原敏彦、谷 昇平

【欠席者】 理事 守田秀生

報告事項

総務部 入退会報告

入 会

支部	種別	会員名	入退会日
北海道	正会員	八雲蕎麦会	2021. 7. 9
東日本	正会員	小野町そば打ち愛好会	2021. 8. 31
中日本	正会員	サンリツそばクラブ	2021. 7. 9
西日本	正会員	赤そばの会	2021. 5. 25
西日本	正会員	楽笑そば打ち倶楽部	2021. 7. 9
首都圏	地方公共団体 賛助会員	埼玉県 寄居町	2021. 10. 18
首都圏	地方公共団体 賛助会員	埼玉県 秩父市	2021. 10. 19

退 会

北海道	正会員	伊達手打ちそばの会	2021. 3. 2
北海道	正会員	北海道ダツタンそばの会	2021. 4. 15
東日本	地方公共団体 正会員	日光市	2021. 5. 13
中日本	正会員	茅野商工会議所	2021. 5. 17
西日本	正会員	岡山そばの会	2021. 4. 14
西日本	地方公共団体 賛助会員	愛媛県 内子町	2021. 6. 16

横田：資料1に沿って説明（直近の団体数：地方公共団体正会員5、正会員団体261、地方公共団体賛助会員5、一般賛助会員6）段位認定者数は16,000人に近づいている。

地方公共団体賛助会員：村田町、秩父市、寄居町、塩尻市、北広島町
<全員了承>

段位認定部

段位認定会開催報告

四段位認定会

支部	開催日	開催場所	受験者数	合格者数
北海道支部	10/23,24	北海道長万部町	74	56
東日本支部	11/20,21	仙台市秋保市	62	40
首都圏支部	11/13,14	千葉県山武市	70	43
中日本支部	10/17	長野県塩尻市	56	31
西日本支部	11/13,14	広島県尾道市	71	47

五段位認定本審査会

開催場所：長野県千曲市戸倉創造館

開催期日：令和3年12月4日,5日

受験者数：59名 合格者数：27名 <全員了承>

議題

(1) 令和4年度定時社員総会について・・・事務局

横田：令和6月26日（日）麵業会館2階を仮予約した。

議長：狭くないか。

横田：まだコロナ感染の先行きが見えないので流動的に考えている。 <全員了承>

(2) 令和4年度事業計画案 要約

以下はコロナ感染が現状程度にとどまることを前提にした案であり、感染の状況によっては当然変更がある。

総務部 【基本方針】

令和4年度は、ウイズコロナの下で、感染の危険に慎重に対処しながら、さらに積極的な事業展開を目指す。

そのためには、本支部間の連携を一段と強化し、分散できる事業は、原則として支部単位で行うこととし、支部に必要な資金を確保すると共に、支部の人材育成を進める。

来年度に創立30周年記念事業を行うための企画・検討に着手する。

【重点方策】

- 1 本支部間の定例的意見調整
- 2 残されたいわゆる21項目の実施
- 3 30周年記念事業の企画
- 4 会員増強と勧誘の点検評価
- 5 高段位認定会の開催
- 6 新教本の普及と副読本の編集及び発行
- 7 人材育成と女性の登用
- 8 段位認定審査員制度と技能審査方法の再点検
- 9 新型コロナウイルス感染の見極めと事業再評価

赤羽：重点方策3の30周年記念事業の企画とあるが2023年度に行うのか？

藤間：具体的には決まっていない。検討委員会を組織してこ

れから日程、事業内容等を決めていきたい。<全員了承>

広報渉外部

- 1 本部・支部「広報担当者会議」を開催して連携強化
- 2 全麵協会報、ホームページ、FaceBook による迅速で正確な情報の配信と提供
- 3 FaceBook そば仲間による全麵協会員の交流促進
- 4 行政機関、社会教育関連団体等との連携強化
- 5 そば検定制度(仮称)導入に向けての検討継続
- 6 会員へのアイデア募集活動

質疑

議長：会報が前回の発刊から1年余り経つが発刊はないのか。

谷端：材料がないので何も決めてない。

藤間：年2回の会報の代わりにニュースフラッシュを出してき

たがそれでは広報にならないということか。

議長：ニュースフラッシュは毎回楽しみにしている。会報について継続するか廃止にするかはっきりしたい。

板倉：現状のニュースフラッシュで十分と思うが、現段階でニュースフラッシュが読めない人がどのくらいいるか実態を把握して、もしIT環境が整っていない人が多くいるのであれば紙の媒体で届ける必要があるのではないか。

藤間：直接ネットで閲覧する人は少数で、会の中で配布をしたり回覧をしたりしている現状は把握している。来年度はニュースフラッシュを郵便で2ヵ月に1度会員の手元に届けることを考えている。

山本良明：北海道支部のネット環境はまだ整っているとは言えないので年会費をいただいていることを考えると年1回でも良いが紙面で届ける必要性があると思う。

加藤：スピーディーに情報を伝達する趣旨でニュースフラッシュを発刊してきたが、重要事項については会報で知らせるとい事が組織として必要ではないか。

赤羽：ニュースフラッシュは速報性がありタイムリーに発刊し、重要性のある事は会報で全会員に届けるとい事が良いのではないか。費用については再度検討が必要。

<全員了承>

段位認定部

1 「そば道段位認定制度規程」の趣旨を広く広報し、そば道段位認定制度の拡充を図る。

(1) 段位認定制度の完成度を一層高める為、段位認定審査員制度と技能審査方法の再点検

・支部段位認定部長をメンバーとした諮問機関の設置

(2) 段位認定制度による段位認定者の増強拡大(小規模認定会の許認可)

(3) 段位認定制度の普及促進

(4) 特任審査員の活動分野の拡充

(5) そば道段位認定制度規程の広報と理解促進

各支部主催の「地方審査員審査技術研修会」に参画して、「そば打ち教本」をテキストとして、そば道段位認定制度(特に技能審査チェックリスト項目)の広報活動を実施。

(6) 五段位本審査会意見発表審査のテーマ、発表時間等制度設計見直し

(7) 六段位認定選考会の技能審査内容の制度設計見直し

2 本部・支部の連携強化

(1) 四段位認定講習会・認定会の支部移管

(2) 段位認定部と各支部段位認定部との定例的なZOOM会議による情報共有化

3 四段位認定講習会の開催

四段位認定講習会の各支部開催。

4 五段位認定講習会の開催

5 そば道段位認定会の開催

6 段位認定会における均一、統一的で高度な技能審査能力の向上

7 四段位認定講習会・認定会の支部面移管について

質疑

山本良明：四段位認定会の支部移管についてはもう少しはつきりした形で示してほしい。今年度は手弁当で実施してきたが予算措置等明確にしていれば次年度はできると思う。

加藤：四段位認定会は全国認定会なので今後各支部で実施した場合、公平、公正、平準化が保てるかが懸念される。

土屋：審査の平準化ということでそば粉の質、量、審査の技術的統一を考えているが、昨年の第6回理事会で賛成が圧倒的に高かったため資料のような案を提示した。

山本良明：次年度からとなっているが表を見ると支部としては直ぐに支部の段位認定部長を中心に人材を決めなければならない。

土屋：来年の初めから着手してほしい。認定会はできれば10月、11月に終わることをイメージしている。

山本良明：細かく表示してあるので支部としても検討する。

土屋：次年度は本部支部の連携を取って進めていく。個人情報もある程度渡すことを考えている。

板倉：加藤氏が今までの仕組みを作ったことは認めるが、全体としてこの方向でやろうと決めたので今後は支部と本部で相談しながら基準がばらばらにならないよう進めていくのがよい。

議長：四段位認定会も今年は各支部が主管して実施したのでこの方向で進めたい。 <全員了承>

地域振興部

全麵協会員の基本的活動の大きな柱の一つに、社会貢献あるいは地域振興に資することが掲げられており、その具体的な取り組みを進めなければならない。またそばを通して世界的なSDGsへの対応が迫られており、本部と支部の緊密な連携を保ち以下の事業を推進する。

- 1 「全国会員交流大会」の開催
- 2 「そばオーナー制度」の実施
- 3 そばを活用した地域振興策の提案

質疑

加藤：公共団体賛助会員制度を活用し協力をしてくれる公共団体と連携をとりながら事業を進めていったらどうか。

赤羽：地域の行政との繋がりは大変なので行政に対するアピ

ールは重要である。

板倉：地方公共団体に声かけをして積極的にそばをテーマに連携を取るのには必要と思うが、なにかプロジェクトがないと声をかけづらい。

中谷：五段位本審査意見発表の中でそばによる出会い、交流を楽しみにしているという意見が多くあった。支部内の交流もあるが全国的な交流を望んでいる人も多い。東日本支部の次年度事業計画にかつてコロナ感染拡大を受けて中止になった事業が再度あげてあるが仙台市でそのまま場所を確保しているようなのでこれを地域振興部事業に当てはめるというのはどうか。

赤羽：仙台で5月14、15日に場所を確保していると聞いた。開催内容を聞き、東日本支部と調整を諮りながらできるものであれば地域振興部としても検討したい。

柏倉：コロナ感染拡大の影響を受けて頓挫をしたが仙台市は全麵協の活動に協力的である。仙台市とは一般市民参加型の事業を望んでいる。23日に担当理事と相談し、東日本支部、赤羽地域振興部長に報告する。

赤羽：一般市民参加型とすると全国そば大学を開催するという事か。

柏倉：一般市民参加型のそば大学であれば行政が関わるとイメージしている。

赤羽：現在そば大学は支部開催となっているが全国そば大学があってもいいのではないかと思う。初日は全国そば大学、二日目は各支部での地域振興事例集等の発表も良いのではないか。

板倉：そば大学がそばの講演だけでは人は集まらないのではないか。施設的には難しいが、そばの試食等があれば参加者は増えるがどうだろうか。

中谷：会場も確保されているのでこの場で決めさせていただき、全国交流会を進めていきたい。 <全員了承>

指導普及部

- 1 そば打ち技術向上のための研修・指導強化
- 2 全麵協研修センターの効率的活用（研修センター運用部と共同事業）
- 3 若年層に対するそばの普及と啓発
- 4 地域振興部と共同して、段位認定者空白地域におけるそば打ち普及活動を強化する
- 5 全麵協認証そば打ち道場の増設
- 6 そば打ち高校選手権大会出場校に対するそば打ち技術指導支援
- 7 郷土そばの映像保全

質疑

横田：全国審査員で指導員資格を持っていない人がいるがど

のような位置づけか。

井：全国審査員はトップの位置にあるので指導員は卒業と考
える。しかし全国審査員としての指導力を発揮してほしい。

加藤：今回五段位に認定された人で地方審査員を持っていな
い人はいるか。

土屋：1名いるがその人は2月に姫路で開催される地方審査
員任用講習会を受講してもらうことにしている。

井：このままだと指導員が増えていくので全国審査員は指導
員から抜けてもらう方向になる。

篠原：今回の五段位認定者には指導員三級講習を受ける旨の
文書を出した方がよい。

井：そのように対応する。 <全員了承>

研修センター運営部

- 1 一般市民等を対象としたそば打ち体験教室、実践教室、
本格教室の参加増に努める
- 2 指導普及部と連携し、技術向上（四段位）講座の充実図
り、引き続き実施する
- 3 首都圏支部と連携したイベント等の推進
- 4 会員の新たなニーズに対応

質疑

板倉：数回不合格になっている受験者に対応についてビデオ
を見て不適格な個所を指摘する研修はどうか。

萩原：検討する。 <全員了承>

（各支部事業計画については次号で紹介）

その他

藤間：段位認定会の審査員、スタッフの日当についてはボラ
ンティアである。交通費についても一律支給は日当に当た
るので実費の支払いにしてほしい。

安井：規程に日当、交通費の支給とあるが。

藤間：過去の理事会でボランティアでお願いすることが決定
している。

加藤：以前はプロのそば屋さんに審査員をお願いをしていた
ので日当として謝礼を出していた。現在は会員がボランテ
ィアで審査に当たっていただいている。規程が以前のまま
になっているので至急見直したい。 <全員了承>

赤羽：12月の五段位本審査会において2人が体調を崩されて
緊急搬送された。このような事態に小林実行委員長と副委
員長の私は責任と不安を感じている。12月6日に理事長名
で認定会における注意喚起が出された。12月7日に小林実
行委員長、副委員長赤羽の名前で健康リスクの対応につい
ての文書を出した。具体的に健康リスク管理チームを作る
など早急に検討をしてほしい。

藤間：今ここで具体的に示す材料はありません。健康情報は
個人データになるので慎重に進める必要がある。段位認定

部と協議は重ねているが結論は出ていない。

加藤：一人の方は快方に向かっていると連絡を受けている。

初期処置が良かったと家族から感謝の連絡を受けている。

<全員了承>

SDGsに則った 段位認定制度改革に着手



このマークは皆さまにはすでにお馴染みかと思いますが、
世界でSDGs【持続可能な開発目標】の実現に取り組んで
おり、わが国でも、国、自治体、企業等が具体的に行動を起
こしています。われわれの組織も例外ではありません。特に
17項目の目標のうち、12の「つくる責任、つかう責任」では
主要事業のそば打ち段位認定事業の実施に当たっては無関心
であってはなりません。先の第2回理事会でも段位認定部から
SDGsを見据えた段位認定制度の提案がなされ承認されまし
た。そこで早速昨年12月22日に本部段位認定部と各支部の
段位認定部長をメンバーとする検討会がスタートして以下に
掲げるような内容について諮問し、早急に結論を出すことにな
りました。

- 1 無駄の出ない材料を使った段位認定実技審査
- 2 四段位、五段位審査会の合理化
- 3 練習粉の斡旋は本当に必要か
- 4 受験料の妥当性
- 5 審査員制度の改善
- 6 受験者の健康状態の把握
- 7 審査技術の向上
- 8 認定会関係の情報管理

SDGsは待ったなしです。有効な答申が期待されます。

支部だより

【北海道支部】

高段位者 段位別技術交流全道大会

開催日・令和3年11月21日 会場：北竜会場

令和3年度・北海道支部の新たな取り組みとして3段位以
上の段位者を対象とした会員間交流とそば打ち技術の向上、
更に地域振興を目的とし開催しました

内容：三段位： そば粉 1 k g + つなぎ 100g
 四段位： そば粉 1.2 k g 生粉打ち
 五段位： 更科粉 1 k g + つなぎ 200g

入賞者

三段位： 最優秀賞 長谷川千津加
 優秀賞 稲田 慎嗣、高橋 富士子
 支部長賞 高村 広行、米本 正和

四段位： 最優秀賞 加地 豪

優秀賞 河地 由紀、有川美紀子
 支部長賞 藤井 光子

五段位： 最優秀賞 安田 薫 (満 87 歳)

優秀賞 小島 裕樹、松森八重子
 支部長賞 縄田 陽子
 北竜町長賞 塚越 智



(事務局長 丸山勝孝)

首都圏支部】

三段位認定会開催 主管 江戸流手打ちそば二・八の会
2021. 11. 21 板橋区清水地域センター

2 回目の三段位認定会東京大会が開催いたしました。当初、9 月 12 日の開催予定が全国的なコロナ感染のまん延により緊急事態宣言が出されていたことから延期されました。9 月受験予定者のほぼ全員が受験出来たことも喜ばしいところです。今回は、会場もやや狭いということもあり、4 回 36 名の受験となり、30 名、85%を超える合格者が誕生しました。コロナ架の関係で今回も開会式閉会式は無く、受験者も班ごとに時間を空け、三密にならないよう 4 回別々に来場いただき、結果発表も郵送にて通知しました。当日は、全麵協名誉顧問の鶴飼良平先生も来場され、「皆さんの水回しは鉢の手元の粉が動いていないね」と厳しい指摘や、土屋審査委員長から地のし、丸出し、本のしで皆さん厚さの確認が出来ていない等、審査結果を全員に郵送しました。



東京都中央企業団体連合会 組合まつり in TOKYO



昨年 12 月 2, 3 日東京都麵類協同組合が参加していた組合祭りで二日間で 600 食の二八そばを見学者に提供したが、わが全麵協首都圏支部の助っ人そば打ちがデモ打ちに協力したが、非常に好評であった。

写真左は鶴蕎の会 小泉さんと彩蕎一門会 穂山さん、応援に駆けつけた鶴飼名誉顧問

写真右は我孫子そばの会 星崎さん(右)と彩蕎一門会 米田さん

読者のページ

新版 「そば打ち教本」の感想

中日本支部副支部長・広報渉外部長 溜島光則

切り終えた蕎麦がパツとまな板の上で踊るように広がる柔軟なコシと風味、甘味と香りと共に美味しい蕎麦を召し上がれと一本一本の蕎麦の主張が表紙から音色と躍動感が伝わって来ます。表紙を開き、信州大学名誉教授、井上直人先生の「そば道」の道しるべは自分のため、仲間のため、社会活動であり精神活動の行動であると述べられておられます。

そば道の概念図の美意識や精神性などが掲載されてそば道の「心・技・体」の重要度を示して分かりやすくなっています。又、そば打ち技術の真髓の指導では鶴飼良平さん、唐橋宏さん、高橋邦弘さん解説の文字が大きく読みやすくなり写真サイズも一回り大きく手の動きも分ります。

さらに郷土そばの技術には座打ち一本打ちは身体全体が写り動きが分ります。それと緋の作務衣に菜切り包丁でのそば切りは郷土感が出ています。又、認定会における「事前書類・小論文の過去問題」も令和の問題集になり参考になります。全麵協本部役員 4 名の標準そば打ち技術、二八そば粉 700 g、1,000 g、1,500 g 粗びき 1,500 g 4 種類のそば粉の試技の掲載はこれから段位認定会に受験される方、さらに上位段を目指している方には最も参考になる写真と解説です。

又、そば道段位認定制度規定(令和 3 年 4 月施行)が掲載され全麵協の趣旨及び目標がわかります。

頁数も増え、文字が大きくなり読みやすくなりました。良くとめられた教本です。

西日本支部 長谷川 勝

前回のそば教本と比較しますと、本がひと回り大きくなり文字のフォントが大きくなって、高齢者にとっては非常に見やすくなりました。掲載されている写真が、以前は白黒のものもありましたが、大部分がカラーになり非常に見やすくなりました。第3章「そば道段位認定制度の目的と概要」の過去問題では、設問が多く掲載されているので受験される方により分かりやすくなっていると思います。

第4章「そば道段位認定審査の考え方と審査内容」では、全麵協の標準そば打ち技術が新しく追加されて、段位認定会を受験される方の参考になると思います。

桃園そば打ち会 都澤 昌克（三遊亭金也）

こんなマニアックな本は、町の本屋に並べても売れないと思いますが、全麵協の段位認定の沼にはまってしまった人には「すべての答えがここにある一冊」だと思います。「技術編」の開設が分かり易くそば打ちに悩んだ際もカラー写真のお陰で見やすく、直ぐに解決してくれるので助かります。技術をマスターした人にも各地の打ち方が載っていることによって更に会得しようと益々沼にはまっていく事でしょう。

私が一番興味を持ったのは124ページからの「そば切りの歴史とそば文化」で私の仕事（落語家）にととても役に立つ内容でした。この本を熟読して上位段を目指します。









全麵協道具街



古物商許可証 第 301022015848 号

<p>品番1 ステンレス包丁 472g 27cm 初心者向け 価格 3000円</p>	
<p>品番2 堺 本格打ち物包丁 905g 33.5cm 中、上級者向け 価格 20,000円</p>	

<p>品番3 篩（全麵協仕様） 真鍮網 22cmφ 40目 個数5個 初心者向け 価格 1個 1000円</p>	
<p>品番4 篩 各種 ステンレス網 32メッシュ 21cmφ 60目 21cmφ 80目 21cmφ 40目 25cmφ 価格 各 1000円</p>	
<p>品番5 計量カップ 1ℓ 個数 4個 価格 1個 1000円</p>	
<p>品番6 打ち台、木鉢セット 全麵協仕様 1セット 価格 10,000円 保管場所（埼玉） まで取りに来られる方。</p>	
<p>品番7 木鉢 39cmφ 白木 塗なし 個数1個 価格 1000円</p>	
<p>品番8 麵棒置き 個数1個 無償贈与 麵棒はありません</p>	

品番6以外は別途送料がかかります。

店主からのお願い

出品道具を募集しています。スマホの写真をお送りください。（問い合わせは本部事務局まで）