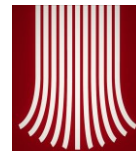


2022.5.10

# 一般社団法人 全麺協 ニュースフラッシュ19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



## 令和3年度 新六段位認定の13人

令和3年度事業として延期されていた全麺協六段位認定選考会が令和4年4月28日に東京千代田区神田神保町の麺業会館で開催されました。

新型コロナウイルスのオミクロン株による感染が一時的感染者数より減少したとはいえ、まだまだ予断を許さない時期ではありましたが、中谷理事長の強い意向により開催されたものです。通常の感染予防手段はもちろんのこと、昨年の長野県での五段位認定会で救急救命事故を経験した教訓から看護師の配置、AEDの用意など万全の体制で臨みました。

厳正な審査の結果、以下の方々が合格されました。

(北から50音順 敬称略)

坂本 勝之 北海道 幌加内そば工房 坂本 所属  
中村 尚一 北海道 そば食楽部北竜 所属  
中村 雅義 北海道 幌加内手打ちそば雅の会 所属  
甫木 美千子 北海道 北海道そば研究会 所属  
丸山 勝孝 北海道 奈井江手打ちそば道光会 所属  
吉田 勝 北海道 分いしかり札幌星置そば道場 所属  
廣澤 幸雄 栃木県 栃木のうまい蕎麦を食べる会 所属  
仲山 徹 茨城県 いばらき蕎麦の会 所属  
鈴木 光雄 埼玉県 さいたまそば打ち倶楽部北本 所属

井 敏朗 福井県 ふくいそば打ち愛好会 所属  
田中 崇喜 長野県 信州そば道場 所属  
西川 朋子 長野県 信州蕎麦の会 所属  
大野 和則 兵庫県 はりまの国麺道倶楽部 所属

### 【審査員の方々】



### 技能審査

審査員長 鶴飼 良平 様 特任審査員  
審査員 板倉 敏和 様 特任審査員 六段位  
審査員 加藤 憲 様 特任審査員 六段位  
審査員 山本 良明 様 特任審査員 六段位

### 面接審査

審査員長 中谷 信一 様 全麺協理事長

山本 剛 様 全麵協副理事長  
ほし ひかる 様 江戸ソバリエ理事長  
大久保 洋子 様 和食文化国民会議理事

【開会式で挨拶する中谷理事長】



【緊張の面持ち 受験者の皆さん】



【実技審査風景】

そば粉1kg、つなぎ200g、練習粉なしのぶつけ本番



【面接審査 風景 審査員と真剣勝負】



【審査員会議 全員合格が決まる】



【閉会式 組ごとの合格者の皆さん 整列】



中谷理事長が  
合格者一人ひとりに六段位  
認定証を授与

【審査の講評】

実技審査員長 鵜飼良平 様

皆さんは五段位認定から今日までだいぶ時間が経過しているのではないのでしょうか。久しぶり実技審査でさぞお疲れのことと思います。最近あまりソバを打ってないでしょう(笑)。

それでも皆さんお人柄我出ている打ち方が見て取れました。これからもっとそば打ちがうまくなるなんて考えないでいいからどうか全麵協の発展に寄与して下さい。

それから主催者側に注文ですが、50分という制限時間は無理です。普段、30分とか40分でやっていらっしやるとリズムが狂うのではないかと思います。いつも通りでよいのではないのでしょうか。

面接審査員長 中谷全麵協理事長

今日の受験者は五段位認定会でも意見発表を経験されたベテランの方々に、そばに対する強い思い、そして全麵協の組織に対する思いを十分に拝聴させていただきました。六段位合格された暁には今日の面接でお話になったことを必ず実行していただくようお願いいたします。全麵協にとっては素晴らしい力になると確信しております。

今日の意見発表はわれわれ主催側の配慮が足りなかったようで一人ひとりの持ち時間の使い方が一律ではありませんでした。

面接に望む態度もスタイルも皆さんきちんとしていらっしやって安心いたしました。

## 段位認定部よりお知らせ

令和4年3月27日

各支部長経由正会員 各位

一般社団法人 全麺協 段位認定部

段位認定会における審査員数について

平素より、全麺協事業に関しまして、ご支援、ご協力を賜りに有難うございます。

さて、令和3年度第3回理事会にて段位認定会における審査員の人数に関して下記の通りの運用が承認されましたので通知申し上げます。

この運用実施の背景は、新規受験者数の伸び悩みと、2年間にわたるコロナ禍による段位認定会の開催機会の減少、また段位認定会が開催されても小規模な認定会が増加した事に加えて地方審査員の審査機会の創出を図る事。以上の点を鑑みて受験者並びに審査員双方に満足いただく為の対応として実施が承認されました。

記

### (1) 具体的運用方法

#### 【導入条件】

- ① 「そば道段位認定制度規程」第17条（原則として5名と記載されている）は変更せずに、運用にて対応する。
- ② 段位認定会を開催する場合に、段位認定会開催日の3か月前に提出される「段位認定会開催申請書」と同時に提出される「段位認定会審査員候補者名簿」には原則通り5名記載する。（「そば道段位認定制度規程」第5条）
- ③ 「段位認定会受験者事前報告書」を段位認定部に提出する際の確定受験者数が1組当たり平均人数により  
原則1組11人以上～12人迄の場合 審査員7名（審査員長1名を含む）  
原則1組7人以上～10人迄の場合 審査員5名（審査員長1名を含む）  
原則1組6人以下の場合 審査員3名（審査員長1名を含む）  
\*1組当たり平均人数とは当該認定会受験者総数を組数で割り小数点以下を四捨五入した整数で判断することとする。
- ④ 本運用の対象段位認定会は初段位・二段位・三段位認定会迄とする。
- ⑤ 本運用の審査方法は当該段位認定会の審査員の合計平均値を使用する。

#### 【実施時期】

令和4年度段位認定会より運用開始、但し既に段位認定部にて審査後、理事長が承認した段位認定会で開催期日が3月24日より後の場合、可能であれば運用出来るものとする。

#### 【経費負担その他】

審査員は原則全てボランティアとし、交通費の補助を支給することができる。

## 研修センターだより

### <講師による試し打ち>

先日、研修センターで実施している四段位技術向上講座で使用するそば粉を決定するため、当講座の講師による試し打ちを行いました。

製粉業者から厳しい？粗挽き粉を取り寄せ、この粉に並み粉を加え混ぜ合わせ、混合割合を変えたそば粉をいくつか作り、それぞれのケースで篩に残る粉等の量、加水量、加水した粉の造粒具合、玉のシマリ状況、縁割れ、打ち粉の使用料等々をチェックして、粗挽き粉の特徴等が十分に感じられる粉を選定しました。

なお、四段位講座の令和4年度第二期（7月～9月）募集は、6月初めを予定しています。



講師の試し打ちは、大変見事なもので、初めて打つ粉でありながら、まるで並み粉の二八そばのような出来栄でした。

### さらしなそば打ち講習会

3月末から3回にわたり、さらしなそば打ち講習会を実施しました。打ち方はいろいろありますが、首都圏支部チーム交流戦の更科の部に参加される者を応援するため交流戦ルール（1kg、二八、50分）に沿った方法とし、最後の3回目は変わり蕎麦（抹茶蕎麦）を打ったところです。

さらしなそば打ちは、でんぷん糊をつないだ弾力性のない生地であり、加水（熱湯）率も53%と高く、さらには水分の蒸発も多い中で薄く延すことが求められます。

具体的な打ち方は以下のとおりです。

- ① 木鉢作業では、つなぎの役割をするでんぷん糊を少しでも多く作るため、熱湯が拡散しないよう木鉢は小さめのものとし、さらしな粉と割粉を混ぜた粉に電気ケトルの熱湯約530ccを一気に注ぎ込み、冷めないうちに

練り込み氷水で 5 分程度冷やした後、さらに菊練りをしっかり行いました。

②延し作業では、地延し、丸出し、四つ出しを 1.5kg 玉と同等なサイズとして、各工程で段階的に適切な厚さを確保し、最終的には 1.2mm 以下の厚さを目指しました。

③切りの作業では、12 枚にたたんで、麺体を潰さないよう、やや包丁のスライドを意識して生地の高さに見合った太さとししました。

④抹茶そばは、熱湯をかけ練り込んだ後、12g の抹茶を水適量で練ったものを加えました。

②延し作業では、地延し、丸出し、四つ出しを 1.5kg 玉と同等なサイズとして、各工程で段階的に適切な厚さを確保し、最終的には 1.2mm 以下の厚さを目指しました。

③切りの作業では、12 枚にたたんで、麺体を潰さないよう、やや包丁のスライドを意識して生地の高さに見合った太さとししました。

④抹茶そばは、熱湯を掛け練り込んだ後、12g の抹茶を水適量で練ったものを加えました。



10月～11月頃に「蕎麦がき」から作る「色物・変わり蕎麦」の講習会を予定していますので興味のある方は是非ご参加下さい。

## 全麺協 道具街

今号には以下の品々が出品されております。  
ご希望のものがありましたら事務局までご連絡下さい

メール：[zenmen.honbu@gmail.com](mailto:zenmen.honbu@gmail.com)

電話：03-512-7112

### 1 麺棒セット 漆塗り 中古品

のし棒 30mmΦ 90cm 1本  
巻棒 30mmΦ 120cm 2本  
価格 3000円(別途送料がかかります)



### 2 つなぎ麺棒 3分割できます。中古品でも使用は少ない

30mmΦ 90cm 3本  
30mmΦ 120cm 6本  
価格 一本5000円(別途送料がかかります)



### 3 切板又は麺棒用アルミケース ほぼ新品

内寸 1185mm×270mm×90mm(スポンジクッションあり)  
外寸 1200mm×280mm×103mm  
価格 5000円(別途送料がかかります)



### 4 アルミ麺棒ケース (銃ケース) 少々キズあり

内寸 1220mm×140mm×50mm(スポンジクッションあり)  
外寸 1240mm×170mm×110mm  
価格 3000円(別途送料がかかります)



### 5 アルミ包丁ケース ほぼ新品

内寸 385mm×145mm×30mm(ウレタンクッションあり)  
外寸 405mm×165mm×50mm  
価格 2000円 別途送料がかかります。



### 6 アルミ道具用アタッシュケース 鍵付き

内寸 450mm×340mm×100mm ポケットあり  
外寸 460mm×345mm×120mm  
価格 2000円(別途送料がかかります)



### 7 アルミ道具用アタッシュケース 少々キズあり

内寸 400mm×310mm×85mm  
外寸 420mm×330mm×110mm  
価格 500円(別途送料がかかります)

