

第4回千葉県迷人団体戦大会



5月27日(土)「第4回千葉県名人団体戦」がちば仕事プラザ(千葉市美浜区)で開催されました。12クラブから15チーム45名の参加があり、主催者が用意した困難な条件にもかかわらず、チームワークを発揮してそば打ちにのぞみました。

粋蕎だより

vol. 10

— 発行 —

2017年6月15日

千葉県そば推進協議会
事務局

千葉市中央区道場北2-17-7

(株)昭和広告社内

TEL 043 (225) 4113

参加チームは、あけぼの蕎麦の会(チューリップ組・さくら組)、我孫子そばの会(チーム手賀沼・我孫子レディース)、江戸流手打ち蕎麦 轟そばの会(宮崎支部)、香取そばの会、かるがも蕎麦の会、さくら蕎麦の会、千草そば打ち倶楽部、なりた蕎麦の会、根郷そば道場、二和そばの会(タカノフーズ・青山チーム)、菅田そば打ち同好会、美浜蕎麦会の12クラブ15チームでした。審査員は腰原好五段、横山道國四段、齋藤博四段、油島大祐四段の四氏にお願いしました。

表彰結果は次の通りです。
優秀賞：あけぼの蕎麦の会／チューリップ組、チームワーク賞：二和そばの会／タカノフーズ、ユーモア賞：江戸流手打ち蕎麦 轟そばの会／宮崎支部、よく練習したで賞：根郷そば道場、よく頑張ったで賞：我孫子そばの会／我孫子レディース
【協賛をいただいたクラブ】
あけぼの蕎麦の会、我孫子そばの会、江戸流手打ち蕎麦 轟そばの会、おくら会、香取そばの会、かるがも蕎麦の会、黒砂手打ちそばの会、さくら蕎麦の会、千草そば打ち倶楽部、轟そばの会、ながいさそば倶楽部、なりた蕎麦の会、根郷そば道場、二和そばの会、ふるさと蕎麦の会、ふるさと文化大学手打ちそばの会、菅田そば打ち同好会、美浜蕎麦会、四街道桜ヶ丘手打ち蕎麦の会

20クラブから協賛をいただきました。大変ありがとうございました。



第22回 全日本素人そば打ち名人大会関東予選 千葉大会

5月28日(日)ちば仕事プラザにおいて、福井そばルネッサンス推進実行委員会主催の「第22回全日本素人そば打ち名人大会関東予選千葉大会」が参加選手45名(四組)で開催されました。

審査員長に日本麺類業団体連合会理事長／鵜飼良平氏、審査員に第11代名人／落合輝美氏、第12代名人／井敏朗氏、全麺協理事・地域振興部長／板倉敏和氏の以上4氏に審査をお願い致しました。

競技の結果、掛札久美子、中山徹(いばらき蕎麦の会)、川野辺豊子(江戸流手打ち蕎麦 轟蕎麦の会)の3氏が11月5日福井で行われる本戦の出場権を獲得しました。

第4回千葉県迷人団体戦大会総評

審査委員長 腰原 好

千葉県そば推進協議会 常任顧問
全麵協全国審査員 全麵協五段位



1.2kg (1.5kg) と水回しにベ
ットボトルという不馴れな
条件の下での、大会でした。
水回しの基本は植木鉢に
じょうろで水を遣るように、
そば粉に万遍なく、少しず
つ行き渡るようにする。1
回目の水回し、2回目の水
回し、3回目の水回し、非
常に気を遣うところです。
ペットボトルの口を指で
押さえながら、少しずつ加

えるなど工夫が必要です。
ところが、チームによって
は1回目はドボツといっぱ
い入れ、2回目は少し、3
回目はまた、ドボツと入れ
るなど、調節がきかず加水
量が多く、ズル玉に或いは
ズル玉に近い状態になって
しまうなど配慮に欠ける水
回しが目につきました。
1回目の水やりの見極め。
足りなかったら2回目でも

た水をどのくらい入れるか
の見極めなどなど、いかに
そば打ちでは水加減が大事
であるかという事を感じた
と思います。

水回しは計量器に頼るの
ではなく、粉を見ながらの
見極めを経験で判断できる
ようにして頂きたい。

ずる玉ほど、後から自分
の実力を発揮できないそば
はない。のしなら任せて、
切りなら任せてという人も
ずる玉だったために出来な
かった人も多いと思います。
実力を発揮するには、水回
しが大変重要であります。

それと、のしです。裂け
たり拵がったり色々トラブ
ルがあったと思います。四
角い形になるところが、菱
形になったり北海道のよう
な形になったり色々ありま
した。そういう時の修正の
仕方をぜひ覚えて欲しい。
正しい修正の仕方があるん
です。上位段の人でも裂け
たり失敗する人がいますが、
その時その人はどう直すか、
よく見ていてほしい。打ち
粉の打ち方がいいかんによっ



も直し方の良し悪しがわか
ります。綺麗に修正するこ
とをぜひ覚えて欲しい。

上位段になればなるほど
必要なことです。今日の教
訓を得て実力を発揮できる
ようになって下さい。

以上のことを、審査員の
4人で話し合い、皆さんに
お伝えすることを決めまし
た。

明日、名人戦予選会があ
る訳ですが、良い感覚を持
ち、さすがだなとなる方が
いるはずですよ。ただ単にお
手伝いとしてだけでなく、
いい手本を見に来たと思っ
て参加してください。

昨年度、事務局に
加わりました中村 悟
(二和そばの会) が、
推進協加盟の各クラ
ブに伺います。



中村 悟プロフィール
1949年生れ(男) 船橋市在
住無職。性格…いい加減です。
家内から定年退職したら、そば
打ちでもしたらということから始
まり(不純な動機かな) 船橋市の
公報で「二和そばの会」の会員募
集をしり、申し込むが定員オー
バーで連絡待ち。

2013年3月、目出度く入会
出来、無謀にも9月の初段位認定
会で認定を頂きました。2015
年11月に三段位認定を頂き、現
在そば打ち4年目です。

現在、「二和そばの会」のホー
ムページ担当と2017年4月か
ら推進協議会の事務局担当に任命
され、各クラブ(サークル)さん
へ取材に行きますので宜しくお願い
します。

趣味は、そば打ちの他オート
キャンプに学生時代からハマッ
ており、月1回は
キャンプに出掛け
ております。その
他、アマチュア無
線&パソコン等で
遊んでおります。



美浜蕎麦会 例会取材

設立は、2008年4月1日 現在9年目
 スタート時から準備や片付けが大変なので、朝から夕方5時までやろうということで、真砂コミュニティセンターの調理実習室(2F)で午前2回、午後2回そば打ちに頑張っています。
 会員は設立時7名で、10名ほどの時期が比較的長かったのですが現在は27名です。
 20歳代～70歳代まで幅広く女性が約3割と比較的多いです。
 例会の参加者は初心者から五段位までと有段者も多く、今年は名人戦にも3名が挑戦します。
 例会は月に2回、第2日曜と第4土曜に実施
 そばを打って美味しく食べる方、又、技術を極める方が楽しんでいました。

昼の賄は主にもりそばで、時には個人で持ってきた全国各地のそば粉を食べて食味の意見交換をしながら和気あいあいと楽しんでいます。



磯野会長

油島副会長

美浜蕎麦会の方針は

「楽しんでそばを打とう」を第一にしています。

その延長線上で段位に挑戦する方も出てくるでしょうし、全員が段位を目指すのではないので、楽しくそば打ちをしようという会員もいます。

推進協への要望は

もっと幅広い活動にポイントを付与できるよう、全麵協に働きかけていただきたい。

団体名：美浜蕎麦会

設立：2008年4月1日

代表者：磯野恭行

電話：080-4298-2603

研鑽所：真砂コミュニティセンター

〒261-0011 千葉市美浜区真砂 2-3-1

(旧真砂第一小学校跡施設)

電話：043-277-2512

FAX：043-277-0104

活動日時：毎週第2日曜日と第4土曜日

AM9時～PM5時まで

会費：年会費 500円/月(6ヶ月分前納)

当日会費 700円

その他 そば粉代など

設立から8年間は油島氏が会長を務め、昨年4月から磯野氏が会長を引き継いでいます。

この会場は広くて素晴らしいですね！流れ作業でやればもっともっと会員さんが増えても大丈夫です。

以前の会場は床がグリーンで工場の様だったのですが、新しい調理実習室の床は白にして頂き、試食スペースを設けていただきました。(15名が一度に打つ事が出来る)



二和そば会 例会取材

クラブの歴史（設立の経緯など・・・）

千葉県そば推進協議会石橋理事長より、船橋方面でそばの会を立ち上げてみてはとの話から、当初『船橋おくらの会』として会を立ち上げました。当初は、会員集めや会場確保に苦勞し、市役所広報課等を通じ会員集めをしたりしましたが、一番効果のあったのは公民館主催のそば打ち体験会でした。初めはただそば打ちが出来れば良いと言う人が多く長続きする人が少なかったです。

途中で名称を変更し『二和そばの会』として新たに発足し、認定段位を取る人ができるようになり、積極的にそば打ちを楽しみ、そば打ちを真剣に打ち込む人が増えて現在に至っております。

まだまだ発展途上の会ですが、皆で力を合わせ会をより一層盛り上げていきたいと思ひます。



団体名：二和そばの会

連絡先：090-8027-5230

設立：平成20年3月1日

代表者：腰原 弘敏（会長） 1952年生れ

研鑽場所：二和公民館 4F 調理実習室

船橋市二和東5-26-1

活動日時：例会は、月2回 9時～15時

（基本、第三土曜日と第四土曜日）

昼の賄付き（当番制で各班が賄（トッピング）を準備し釜前も担当）

当日各自が打った蕎麦を1人前を供出し皆で食味

会員数：会員 34 名（会長・講師含む）

会費：月会費 500 円（3ヶ月分前納）

参加の都度そば粉代は1,500円～2,400円

そば粉は、レベルに応じて5段階あり

700g・1kg・1.2kg・1.5kg(3段位)・1.5kg(4段位)

入会金1,000円

詳細は、ホームページ参照願ひます。

現在の活動などについて

- 基本、そば打ちは流れ作業で行わず、打ち台で木鉢から切り・片付けまで行う。
- 実習室の調理台は講師卓除いて6台ですがパイプ打ち台などを増設して9名が同時にそば打ち出来るように木鉢・延し板・切り板・篩などを会の設備で用意。
- 会員の構成は、初心者から五段位まで有段者(70%)と多いが、美味しいお蕎麦を食べたいという方も多く和気あいあいと、昼の賄などで楽しんでます。
- 4班に分け当番は例会日の朝、道具の搬入と賄を当番が行い、美味しく食べるメニューも考え、そばを打つだけでなくネタ選びから釜前まで、そば打ちの一人前になるために。
尚、セッティングと片付けは全員で行う。
- 美味しい蕎麦を食べるための「返しと出汁」の講習会もあります。

これからの活動について

積極的に外に出て、地域の方々とふれあいそば打ちを広めていきたいとともに、会員の方の中から地域に根差した、自分の地元で新たな会を立ち上げ、更にそば打ち人口を取り込み、新しいそば打ち人口を増やす指導者を育成していきたい。

推進協に臨むこと等

このままでは、全麵協の段位認定制度は受験者減少と言うことが目に見えてきます。一つの会で、会場の関係などから会員は30名前後迄と考えます。その為そば打ちに興味のある人を取り逃しているケースが多々あると思ひます。新たな地域での新たな会の立ち上げに、推進協が積極的に関与し支援し、新たなそば打ち人口の掘り起しをしていてもらいたい。

その他

これまでの10年間は、千葉県内の内部での活動が中心でしたが、これからは全国色々な会場に積極的に打ってでて、千葉県そば推進協議会ここに有り全国にアピールしていきたい。手始めに、東日本支部のイベントに積極的に出て行こうと思ひます。

