

2021.8.4

一般社団法人 全麵協 ニュースフラッシュ 11号



ニュースで伝える全麵協の今

発行：全麵協ニュースフラッシュ編集グループ

コロナ後の本格的活動に向けて 支部・本部の意見交換

コロナウイルス感染がまだ収まらない中ではあるが7月22日、支部と本部の諸事情すり合わせのために支部長連絡会が開催されました。中谷理事長は「コロナ禍の中で終息が見えず、深刻化しているが全麵協では下半期の事業を計画通り進める、また来年度以降の事業計画も考えなくてはいけない。今日は皆さんの意見を伺いたい。」と挨拶の中で発言しました。議論された項目は次の通りですが、具体的な検討は次回理事会の議題となります。

1 コロナ後の全麵協基本的運営方針

ワクチン接種の進捗と感染状況を見極めながらの運営となるだろう。現在のところ支部・本部関係者にコロナ感染者の報告はない。

2 令和4年度事業計画の作成準備

12月までに支部としての計画を出すことにした。

3 本部事業の支部移管を進めるための準備

(1) 支部事務所について

- ・(一社)全麵協組織の一部としての事務所施設は可能か
- ・本部からの助成金等の会計処理(税務処理)、事業収入の適正処理はできるか

(令和3年8月3日 顧問税理士の意見)

本部・支部は厳密な意味での本・支店関係でなく現状のままが良い。しかし会計は本部・支部一体で処理すべきであり、今後、本部の処理フォーマットに沿った会計に統一しておく必要がある。

(2) 人材の育成と活用を進める。

- ・支部段階での役員として女性、中年層の人材登用を本部として要望したい。

(3) 蕎麦関係市町村との交流と連携の再確認

- ・各支部で目標を定めて連携を強化して欲しい。
- ・市民ファーストの団体であることをPRして欲しい。

(4) 会員団体の主催事業を積極的にフォローして欲しい。

ニュースフラッシュ10号で紹介した新入会員(サンリツそばクラブ)のような団体の活動支援を積極的に行う

4 以下の諸課題について各支部から適任者を推薦する

次回理事会でプロジェクトチーム(PT)を編成する。

(1) 段位認定実技審査の見直し

- ・審査に使用するそば粉の量、質
- ・実技の服装、練習時のユニフォーム
- ・審査時間
- ・再審査期間の見直し
- ・五段位受験時の所属団体長の推薦の是非

(2) 個人会員7000人までの増強計画推進

- ・各支部の具体的な推進目標とその実践方策(単位得点、表彰制度)

(3) 全麵協設立30周年(令和4年度)の記念事業推進

- ・具体的な記念事業と分担検討
- ・記念誌の発刊準備と資料収集

(4) 類似組織に流れた会員の復帰に向けての受け入れ体制の整備(comeback キャンペーン)

- ・各支部で受け入れは可能か、その方法は。
- ・入会金、当該年会費の取り扱い
- ・段位復帰、取得単位復帰等

5 六段位選考会(前年度の持ち越し事業)の実施

令和4年2月20日 東京都千代田区神田神保町 麵業会館で開催予定

6 ニュースフラッシュの配信

議論の中でニュースフラッシュは月1回の発行でよい、ページ数が多すぎるとの意見があった。本部としてはコロナ禍の中で唯一の会員との接点の場であることを担当から説明したが、支部の負担軽減も考慮して検討する。

7 会員団体が主催する段位認定会以外の名人戦など

全麵協の主たる事業はあくまで段位認定事業であることを再確認して、これらは全麵協共催でなく後援とする。

令和3年度 五段位認定会「一次審査」 90名が筆記試験に進む

段位認定部

新型コロナウイルスの蔓延により、昨年度は五段位認定会を中止せざるを得なくなりましたが、今年度は12月に本審査を実施する予定です。これに先立ち、今回の一次審査には102名の方が応募し90名が9月の筆記試験に臨みます。

全麵協では五段位認定者の人物像は次の3点であることを組織決定しています。

- 1 社会的、人格的に広く敬意を受けるような人物である。
- 2 全麵協の会員として、全麵協の活動を継続発展できる人物である。
- 3 そばによる地域活性化に無償の汗が流せる人物である。

「一次審査」では、この3つの観点から提出された書類を審査いたしました。

【活動状況】

今年度はZEN 麵ライセンス規約に基づき過去3年間の単位取得得点の取得状況を審査いたしました。四段位認定者はそばによる地域づくりのリーダーとして役割の他、夫々の地域で段位認定会の審査員、各種ボランティア活動等で活発に活動されていることがわかりました。

また、全麵協の事業として東京都台東区西浅草に設置した研修センターの運営資金への寄付をいただいた方に対して単位取得得点を付与いたしました。地域によっては参加する行事がなかったり、現役で仕事を持っているというような個人の人々の事情により日常的な社会貢献活動ができないという人でも寄付という行為に対して評価対象にしました。

【小論文】

テーマは『今の全麵協に必要な事は何だと考えますか？その為にあなたはどのような行動を起こそうと思えますか、具体的に述べてください』

このテーマを設定した趣旨とねらいは、次の2点でした。

1 昨年来、前記した通り新型コロナウイルス情勢により翻弄され、社会が一変してしまいました。それにより全麵協も活動、財務、組織に大きな影響を受けています。このような情勢に対して五段位を目指す人が現状をどう認識し、具体的にどのように対応しようと考えているか。

2 全麵協は発足以来、満28年が経過しましたが、構成個人会員の高齢化や若年層への浸透不足、そば打ちに対する価値観の変容等の課題も見られます。このようなことなどについて五段位認定者としてこれをどう捉え、持続可能な組織として存続させていくための覚悟、意気込みを問う。

提出された小論文を拝読すると、コロナ禍における全麵協の対応についてはおおむね理解を示し、課題の趣旨に則った論旨で素直にご自分の考えを述べられておられました。特に、多くの受験者がコロナ禍においていろいろな行動変容を学習してきた経験を生かし、オンライン会議や研修会、そしてITを駆使したそば打ち指導等について将来の全麵協の進むべき方向の提案が多くみられました。更に、高齢化が急速に進行している全麵協においては若い世代の会員獲得が喫緊の課題であり、

新しい情報伝達ツールを積極的に取入れていくべきであるという提案もありました。

また、全麵協の組織運営についても、新しい個人会員の加入促進に尽力したい、また、ポストコロナを見据え、コロナ禍で学習したいろいろなノウハウを効果的に活用して全麵協の再生・復活を図る活動をしたい、女性が活躍できる環境を拡充し、より魅力ある組織にするためにはいかにするべきかについての具体的な提示など、全麵協の現況を正確に把握しての適切な回答が多数あり、全麵協の将来に明るさと希望が持てると感じました。

小論文審査で強く感じたことは、全麵協にはいろいろな分野における経歴の持ち主がおり、それぞれの知識、技術を有している人材が豊富で、これらの人々の力を結集すれば大きな力になると確信しました。

令和3年度 各支部で予定されている認定会

本誌10号でお知らせできなかったもの
段位認定部

支部	段位	開催者	開催日
北海道	初二段	中標津手打ちそば「ささ藪学校	9/26
	初二段	江別手打ちそば愛好会	10/10
	初二段	東神楽聖台手打ちそば愛好会	10/17
	初二段	奈井江手打ちそば道好会	11/7
	三段	幌加内町そば祭り実行委員会	12/5
	初二段	そば食楽部北竜	R4/2/27
	三段	奈井江手打ちそば道好会	R4/3/13
東日本	初二段	大島そば同好会	10/16
	初二段	栃木のうまい蕎麦を食べる会	11/27
	三段	栃木のうまい蕎麦を食べる会	11/28
	初二三段	ふるさと寒河江そば工房	12/4
首都圏	初二段	いばらき蕎麦の会	R4/3
中日本	初二段	手打ちそば仲間倶楽部	R3/11
	三段	手打ちそば仲間倶楽部	R4/3
	初二段	信州 長和蕎麦会	R4/3
西日本	初 段	永沢寺そば道場	9/26
	二 段	永沢寺そば道場	10/10
	三 段	永沢寺そば道場	10/31
	初二段	尾道そば道場	11/6
	三 段	尾道そば道場	11/7
	初二段	いなべ市蕎麦打ち同好会雅	11/20
	初二段	NPO 法人泉北そば打ち普及の会	11/20
	三 段	NPO 法人泉北そば打ち普及の会	11/21
	初二段	平尾台手打ちそば倶楽部	11/28
初二段	やんばる手打ちそば倶楽部	R4/2/27	

首都圏支部 四段位認定会 事前審査審査結果

段位認定部 7月19日

首都圏支部で実施された四段位認定会「事前審査」の審査結果は下記の通りでしたので、ご通知申し上げます。審査にあたっての公表等は本誌10号で掲載した中日本支部の状況と同じですので割愛します。

1. 事前審査の結果 事前審査受験者91名 合格 76人

五段位一次審査希望者は、7月では日程的に申請が間に合わないため18名(会場12名、リモート6名)の参加により開催した。

開場が、午前9時だったことと、リモート参加者は支部役員と事前にテストを繰り返し、当日を迎えたがセッティングに想定外の時間がかかり、20分遅れの開会となった。開会後は、予定通りプログラムを進め、一部のプログラムでは講師もリモートによる参加で行った。また、講師スタッフは7名により、少人数での対応とした。

(北海道支部 中村 尚一)

全麵協 そば打ち名人戦のご案内

全麵協では会員主催の名人戦を応援します。後援依頼のありました3件の名人戦を紹介します。奮ってご参加ください。

【第1回 杜の都仙台そば打ち名人大会in秋保】

(無観客開催です)

開催趣旨：そば打ち愛好家の技術向上と交流を深める

日時：令和3年8月29日(日) 9:00~16:00

場所：仙台市秋保町 仙台市秋保市民センター

連絡先：宮城手打ちそば研究会(岡部) 090-2950-7347

【信州オープン】

女流そば打ち名人大会：1分間スピーチと実技

開催趣旨：全麵協が目的とする地域振興活動に寄与する。

日時：令和3年9月5日(日) 9:00~12:00

場所：長野県上水内郡信濃町 信濃町立総合体育館

連絡先：NPO法人信州アカデミー フォーラム事務局(赤羽)

0263-54-2943

【第8回武蔵の国そば打ち名人戦】(無観客開催です)

開催趣旨：蕎麦を「美味しく食す」ための技術を身に着けた名人を発掘する。

日時：令和3年10月23日(土) 8:00~16:30

場所：埼玉県北葛飾郡杉戸町

学校法人志学会高等学校体育館

連絡先：そば塾 彩蕎庵(小川) 080-1057-4426

支部だより

令和3年6月27日午前9時から、TKP 札幌カンファレンスセンターにおいて一般社団法人全麵協北海道支部五段位認定講習会を開催した。

6月13日に四段位・五段位講習会として石狩市で開催予定



であったが、北海道における緊急事態宣言の延長により延期を余儀なくされた。7月24日に開催予定であるが、本年度、

四段位技術向上講座の講師 土屋 照雄
そば打ちをスタートして早いもので15年目に入ります。この間、沢山の仲間との出会いがあり、平成29年には念願の五段位に合格することが出来、感動したことを今でも鮮明に覚えています。一方で失敗して悔しい思いをしたことも多くあり、これらの経験から指導に当たって心掛けていることは5つの心得です。基本的なことですが、この心得を理解して常に頭の片隅に入れて打つことが良い結果(美味しい蕎麦・認定会合格)に必ず繋がってくると思います。以下のことをモットーとしています。

そば打ち5つの心得

楽しく、心を込めて、リズムカルに、優しく、全身で打つ
*身体の使い方のイメージ

- ・10本指のミキサーをイメージしてゆっくり大きく回す
- ・練りはリズムカルに身体全体を使って粘りを引き出す
- ・地のしは肘を伸ばして真上から均等に圧をかける。
- ・丸出しの麺棒の使い方は平泳ぎをイメージにストローク
- ・四つ出しは左右均等な圧力を心がける
- ・延しはローラーをかけるイメージで厚さの均一化を図る
- ・切りは肘を脇につけ肩峰を回転中心軸に前後運動で切る



読者のページ

そばは寿命を延ばす食材かもしれない

江戸流手打ちそば二・八の会 松本 明

コロナ禍のもと外出自粛で座敷牢のような生活を強いられている。巣ごもり中、本や雑誌を片付けていると、そばが寿命を延ばす食材らしいというそば好きの諸姉・諸兄にとって朗報のような記事が見つかった。

健康で長生きしたいという願望を叶えそうなものの一つが長

寿遺伝子と呼ばれるサーチュイン遺伝子である。サーチュイン遺伝子の指令によって作られるサーチュイン蛋白質は抗酸化作用や代謝の促進など細胞の老化を抑制するいろいろな効果を持つと言われ、その結果寿命が延びると考えられている。

サーチュインはカロリー制限下で活性化することが分かっていたが、それは日常生活では現実的でない。そこでカロリー制限をしなくてサーチュインを活性化する因子の探索が始まり、赤ワインなどに含まれるレスベラトロールがその嚆矢となった。ポリフェノール類に属しているレスベラトロールはサーチュインの一員であるサーチュイン1を活性化してエネルギー代謝を促進し、細胞内の活性酸素を除去して細胞の劣化を防いでいることが分かった。

そこでシベリア連邦大学のPande博士らはそば粉入りの餌を食べたネズミの血液、胃、肝臓、腎臓のサーチュイン1量を調べたところ、普通の餌を食べたネズミのそれらより増加していた。

一方、サーチュイン研究の第一人者である今井眞一郎ワシントン大学教授によると、サーチュイン1の活性化にはビタミンB3が重要な役割を果たしている。

ところで、そば粉（全粒粉）100g当りのビタミンB3含有量は4.5mgで、米（精白米）1.4mg、小麦粉（中力粉）0.7mgより多い。これは長寿の食材としてのそばの有用性を示唆している。全麵協会報に記したように、そば打ちは脳の老化防止に役立つらしい。「そばを打って蕎麦を食べ、健康で長生き」、ただし老害には注意しよう！

そばザル作りについて

NPO法人手打ちそば道場新宿村 車田 文弘 所属している新宿村では、そば打ちの研鑽を中心に、そばやそば文化の理解を深めるためそば栽培などに取り組んでおります。本年度は、コロナ禍のため一部の行事を中止せざるを得ない一方、竹細工によるそばザル作りを新たな事業に追加しました。

そばザルを含めた日常使いの竹細工は安価な輸入物が中心となり、丁寧に作られた国産の製品は激減しています。そばに関わる道具を自ら製作することでモノづくりの面白さと本物のよさを再確認できればと思います、様々な形のそばザルの試作、および希望する道場メンバーによるそばザル製作を計画しました。

希望する道場メンバーによるそばザルの製作については、竹の準備と的確な寸法の竹ひごを作る過程に一定の経験を有するため、竹ひごはまとめて準備しておき、編む段階から開始でき

るように進めたいと考えています。

画像は、今年度試作したそばザルです。伐採、火による油抜き、天日干しを経て竹ひごを作り編んでみましたが、イメージしたものと異なる出来となってしまいました。はじめて製作した形のため、竹ひごの幅、厚みが微妙に合っていなかったようです。

今後の研究のため、地域で特徴のあるそばザルの情報をお持ちの方がいましたら是非連絡ください。info@sobauchi.jp（新宿村）



段位制度の見方・考え方（承認欲求と合格率）

埼玉 理屈屋の蕎麦打ち ニュースフラッシュ9号に段位についての話題がいくつかありました。段位制度に対する見方・考え方は、人により立場によりいろいろですが、一つに「承認欲求を満たすための制度」という見方ができると思います。

承認欲求と言うのは、「他人から自分を価値ある存在として認められたい」という欲求です。これが行き過ぎると問題ですが（SNS等）、承認欲求自体は人を動かす原動力であり悪いことではありません。

さて、段位制度では、段位ごとに設けられた審査基準により審査が行われ、合格していればその段位が与えられ、「価値ある存在として認められる」こととなります。では、この「価値」を担保するものは何でしょうか。

「価値ある段位」であるためには、審査基準が適正であり、それが公正に運用されていることがまず必要です。

さらに、この価値を高めるもう一つの要素が、合格の難度を表す合格率です。合格が困難であるほど価値は高まります（オリンピックのメダル争いが似ています）。

低段者（初級者）の場合は、審査基準が低く設定されているので100%に近い合格もあり得ますが、高段者も同じようだと、「価値ある存在」になれません。そのあげく、段位自体が魅力のないものになり、段位制度を揺るがすことにもなりません。

兼ね合いが難しいですが、高段者の審査を少し厳しくするのが良いように思います。

聞けば、類似団体では、規定された審査によることなく、最高段位である六段が一挙に数十名、100%認定されたそうです。段位制度に対する見方・考え方は、人により立場によりいろいろあって良いのですが、私は「価値」を全く感じる事が出来ませんね。