

2021.9.8

一般社団法人 全麵協 ニュースフラッシュ 12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

そば打ちの技術・知識を網羅！
受験者必携の一冊！

7年ぶりの
改訂！！

新版 そば打ち教本

全麵協そば道段位認定制度公認テキスト

全麵協が1997年から実施してきた「素人そば打ち段位認定制度」が、2019年に「そば道段位認定制度」に名称変更した。全麵協では、段位認定事業を開始した頃から「段位」は「『そば道』を正しく歩むための道標」と位置づけており、「そば打ち段位認定制度」の名称から「素人」を外して「そば道」をつけることは、積み上げてきた歴史と実績、全麵協が掲げている地域活性化に貢献するとの目的にかなっていると判断したことによる。

本書は2014年に刊行した素人そば打ち段位認定制度公認テキスト『改訂そば打ち教本』の改訂版。記述や情報、データを最新の内容に改めるとともに、大判化して文字・写真を大幅に読みやすく、見やすくした。有段位者・高段位者を目指す人はもちろん、これからそば打ちをはじめようという人にも必読の内容。



最新情報に刷新！
大判化して
より読みやすく！

★2021年10月下旬刊行

一般社団法人 全麵協 編

菊4変型判 224頁(内カラー 80頁) 予定

定価3,300円(税込)

柴田書店刊



●目次より

- 第1章 そば打ち技術の神髄 鶴飼良平、唐橋 宏
第2章 郷土そばの技術とその特徴
津軽そば(青森・津軽地方)
板そば(山形・寒河江)
裁ちそば(福島・檢枝岐村)
会津磐梯そば(福島・磐梯)
宮古丸打ちそば(福島・山都町)
越後へぎそば(新潟・十日町)
ボクチそば(長野・飯山市)
戸隠そば一本打ち(長野・戸隠)
おろしそば(福井市)
今庄そば一本打ち(福井・越前町)
祖谷古式そば(徳島・三好町)
- 第3章 そば道段位認定制度の目的と概要
(1) 一般社団法人全麵協について
(2) そば道段位認定制度
(3) そば道段位認定制度のねらい
(4) そば道段位認定制度の社会的位置づけ
(5) 全麵協活動の推進を目指して
(6) そば道基本理念とそば道憲章の制定
(7) 全麵協活動拠点の開設
(8) 5支部体制による支部活動の開始
- 第4章 そば道段位認定審査の考え方と審査内容
(1) 段位認定審査の狙いと考え方
(2) 審査員の責務と審査技術の研修
(3) 「技能チェック項目」の解説
(4) 全麵協のそば打ち
- 第5章 茹でと洗い・盛りつけの技術
第6章 そば切りの歴史とそば文化
第7章 さらしなそばと変わりそばの技術
第8章 そばのつなぎの種類と使い方
第9章 そばつゆの変遷とその技術
第10章 薬味の役割とその種類
第11章 そば打ちの道具とその知識
第12章 そばの食器と道具類
第13章 日本と世界のそば料理
(1) 日本のそば料理と調理方法
(2) 世界のそば料理と加工方法
(3) 家庭でもてなすそば料理の技術
- 第14章 ソバの種類・品種と栽培
(1) ソバの植物学的分類と特徴
(2) ソバの主要品種と栽培生態的特徴
(3) ソバの栽培方法とその問題点
(4) 国内のそば産地と栽培・生産状況
(5) 世界のそば産地と生産状況
(6) ダットンソバの特性と品種・栽培
- 第15章 ソバのルーツと世界への伝播
第16章 そばの製粉方法とそば粉の種類
第17章 ソバの化学成分と健康機能

担当者 全麵協 総務部長 横田 節子
電話 03-3512-7112 FAX 03-3512-7113
E-mail zenmen.honbu@gmail.com

そば打ち教本が 新しくなります。

お待たせしました。新しいそば打ち教本が発刊されます。しばらく絶版状態が続き、高段位の認定試験を受ける方々にはご不便をお掛けしました。今年度の五段位認定会には間に合いませんでしたが、10月中には配本できる手はずとなりました。

第一回の配本は10月14日までの注文です。

教本価格 3,300円(3,000円+300円税)

10月14日までの初期購入の場合は以下ようになります。

- ・5冊以上購入の場合 一冊2310円(3割引) 送料無料
- ・1~4冊購入の場合 一冊2310円 別途送料770円

10月15日以降の販売は別途送料、振込手数料が発生します。

申込方法

- 1 10月14日までに全麵協本部事務所に購入希望を連絡する。申込のフォーマットについてはホームページをご覧ください。
- 2 注文いただいた方には出版社から本が指定した住所に送られます。一緒にゆうちょの代金振込用紙が入っていますので送金してください。
- 3 全麵協の5支部、会員団体がまとめてお取り置きいただく場合も同様です。
- 4 令和4年1月以降は全麵協本部が販売を行います。その場合は送料をご負担いただくこととなります。

この度の発刊では全麵協として1,500部を責任引き受けとしています。皆さまの購入部数の合計が1,500までは上記価格でお分けします。各支部、会員団体がまとめてお買い上げいただく場合も同様とします。本部の責任販売部数を超えた場合は2割引きでの販売となります。

会員特別割引は期間、部数とも限定ですので是非この機会にお求めください。

西日本支部

四段位認定会 事前審査審査結果

段位認定部 8月30日

西日本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。

そば打ち名人戦のご案内

全麵協が後援をする名人戦の延期

【第1回 杜の都仙台そば打ち名人大会in秋保】

「杜の都仙台そば打ち大会」8月29日(日)

⇒延期 日時未定

【信州オープン】

「地域交流フォーラム in 信濃町」9月4日

⇒延期 11月20日(土)

同 女流そば打ち名人大会・地域交流会」9月5日

⇒延期 11月21日(日)

【新たに後援する名人戦】

「第2回全国手打ちそば生粉打ち大会 in 郡山」

日時：令和3年10月17日(日)

場所：ほっとあたま(熱海多目的交流施設)

〒963-1309 福島県郡山市熱海町熱海 2-15-1

連絡先：大島そば同好会事務局 國井

090-8921-1921

今年度 五段位認定会

コロナ感染の拡大

我が国のコロナ感染は異次元の状況にさしかかり、全く先が見えない状況にあり、本会の諸事業にも多大な影響をもたらしています。コロナ対策は他の政策と比べて、効果の検証サイクルが極めて短いことです。政府が打ち出した政策もうまくいったのかどうか、新規感染者の数字などですぐわかってしまいます。「今回は最後になる覚悟で」といった緊急事態宣言がすぐに延長・追加になるといった具合で、われわれの諸事業計画も振り回されることとなります。

菅総理大臣

突然の退陣表明へ(9月3日)

この非常時に次の指導者はどうなるのでしょうか。コロナウイルスは衰えをみせません。私たちの活動にも大いに影響することでしょう。

自民党総裁選、続く総選挙、私たちがコロナ収束と同時に期待する段位認定事業を直撃しそうです。確保した総選挙関係の会場になったり目が離せない状況となることが予想されます。適時、皆さまには情報を発信しますが、注視してください

当面の全麵協事業

今年度五段位認定会一次審査に合格されました皆さまには、9月25日(土)に東京都板橋区立グリーンホールにて筆記試験を行うことを既に連絡いたしました。

しかしながら、ワクチン接種が進む中でも変異ウイルスの感染が急拡大しており、8月30日現在、21都道府県に9月12日迄の期限で「緊急事態宣言」が発出されており、期限の再延長も考えられます。

全麺協本部といたしましては、「全麺協ガイドライン」を遵守して、受験者の皆さまの安心・安全を確保した受験を実施するため、**本年度の試験は、東京集中を避け、5支部に分散して下記のとおり全国同一期日・同一時間に一斉に行うこととしました。**

また、緊急事態宣言の延長があった場合の措置として当初計画を更に1ヶ月延長し10月24日(日)も会場を確保しました。

飛行機や宿泊先の手配をされた受験者もおられると思いますが、ご理解をお願いするとともに、ご協力をお願いします。

尚、今後も新型コロナウイルス感染拡大状況を注視した上で、試験の開催中止または延期となる場合もありますので、ご了承ください。

尚、五段位認定会本審査会の実施期日(12月4・5日)は変更はありません。

五段位認定会 筆記試験会場

支部	会 場
北海道	9/25, 10/24 北海道滝川市 ホテル三浦華園
東日本	9/25 栃木県上三川町 上三川いきいきプラザ 10/24 栃木県宇都宮市 宇都宮フロアビル5階
首都圏	9/25, 10/24 埼玉県寄居町 埼玉県農業団体教育センター
中日本	9/25, 10/24 長野県塩尻市 塩尻総合文化センター
西日本	9/25, 10/24 兵庫県姫路市 姫路市市民会館

五段位本審査会場はこんなところです。

12月4、5日に行われる五段位認定会本審査会場を事前に視察しました。会場は同じ建物内で意見発表、実技試験、審査員室、控室など素晴らしい会場です。ただし、コロナ禍のなか、参加者の昼食をどう確保するか検討中です。交流会等は予定しておりません。

日 時：令和3年8月13日(金)

場 所：長野県千曲市

視察者 全麺協専務理事 藤間英雄

全麺協段位認定部長 土屋博一

全麺協地域振興部長 赤羽章司

全麺協中日本支部段位認定部長 田中崇喜

全麺協中日本支部事務局長 原 秀夫

現地案内 (一社)信州千曲観光局営業部長 近藤弘之

会場の千曲市戸倉創造館



五 段位実技試験会場



五段位意見発表会場



宿泊は近くの信州・戸倉上山田温泉に合同宿泊となります。

交通：鉄道：長野新幹線 上田駅から車で30分

お車：国道18号線 戸倉・上山田温泉

コロナ禍の異例事態で開催されるため、もしも筆記試験が以下月遅れの10月24日ということになると、実技検定本番まで実技の練習期間は1ヶ月しかありませんが、これはすべての受験者共通のことですのでご容赦ください。

研修センターだより

四段位認定会は、5支部において10月中旬から11月中旬にかけて、また五段位認定会は12月初めに長野県千曲市において開催されることは、ニュースフラッシュ等で既報のとおりです。認定会も間近になってきましたので、研修センターで実施している四段位講座の講師有志6名から受験される皆様

に以下の通りワンポイントアドバイスを送ります。三段位以下の認定会に望まれる方々にも参考となると思います。

ポイント

本番前

- ・「練習を本番と思え、本番を練習と思え」を心掛けております。四段位以上になるとそば打ちへの態度、所作も重要となります。しっかりと身に付けてください。(樋口)
- ・貴方は待ちに待った40分間の舞台の主役です。スタート前に大きく深呼吸してから認定会に臨みましょう。(土屋照)
- ・受験に当たり、道具の手入れは大切ですが、過度の手入れ(麺棒への油塗り、包丁の砥ぎ等)は禁物です。普段使い慣れている状態で臨みましょう。(萩原)
- ・スタート前の道具の配置、終わりの片付けも本番を想定して練習。ここでの減点はもったいないです。(a u)
- ・最後の練習は30分で打ち上げる覚悟で。(a u)
- ・練習のし過ぎに注意 (a u)

水回し・こね・練り

- ・水回しは最初の加水が重要。少ないと後の作業に影響する。加水に迷った時は最後の一振りを。特に粗挽き粉は柔らかい玉の方が作業は楽 (a u)
- ・麺体が柔らかいとき、不用意に4つ出しすると対角線が長くなってしまふことがあります。巻き棒は1本を長め(120cm)のものにしておくと、角を傷つけることなく作業できます。(谷)
- ・水回しから延しに入るときなどの作業途中の手洗いは時間のムダ。手に汚れが付かない水回しが肝要 (a u)

延し

- ・四つ出しを広げた時に麺の長さを決めるため、麺帯をどう広げるか迷ふことがあります。4回目の角出しを終わって巻き取る前に広げる手順を考えておくと後悔せずに済みます。(畠山)
- ・延しは目の下20cmの押し延しが鉄則。腕を伸ばして麺体を伸ばしてはいけません。
- ・延しの作業では、延し台の湿り気をチェック。湿り具合に応じ、延し台に適切な量の打ち粉を振り、生地のかっつきや破れといったトラブルを回避しましょう。*特に受験が後半の方は、注意が必要です。(藤田)
- ・そばの長さは四つ出しで決まるが、長ければよいというものではない。(a u)

ケガ

- ・作業中のケガは段位に関係なく起こりうる。特に包丁のケガは致命的。自分の包丁の3隅はトンガリを落としておく。(a u)

今出来ることをやろう！！

いばらき蕎麦の会

いばらき蕎麦の会が活動の拠点にしている「金砂交流館」は、茨城県の北部 常陸太田市にあります。ここは、常陸秋そばの発祥の地としても知られていて、とても風光明媚な場所です。

2017年に元々幼稚園だったこの場所に移転してから、毎週水曜日の午前中、第1、3火曜日の夜、第3土曜日の午前中にそば打ち講習会を開催しています。今年は更に蕎麦文化の裾野を広げようと、様々な企画をしました。

第1土曜日は、「そば道具作り講習会」です。麺棒・麺棒置き・箸・こま板作りです。麺棒作りでは、初めてカンナを使う人もいて、悪戦苦闘しながら削っていました。麺棒置き作りは、卓上糸ノコやジグソー、ルーターなど電動工具を使つての慣れない作業ですが、みな真剣そのものでした。道具屋さんで売っているように仕上げるには手間暇が掛かる事を実感しながら自分で仕上げた物には愛着が湧いて、あらためて道具の大切さを知ることが出来ます。My 箸作りは自分で打った蕎麦を自分で作った箸で食べることで、通常よりも何倍も美味しくなる事を想像しながら作成しました。

第4土曜日は、「手打ちそばあれこれ講習会」です。「更科そば打ち」・「変わり蕎麦」を実際に体験することで蕎麦の知見を広げております。この後は、全麺協のホームページでも紹介しているような地方の伝統そば打ち講習会を実施する予定です。裁ちそばや丸打ち、丸打ちトントン打ちなど、全国各地の昔ながらの打ち方を体験しながら学び、日本の伝統的な蕎麦打ちに対する見聞を広めたいと思っています。

これらの講座を通して感じるのは、そばに関することは何をしても楽しいということです。今は温度に敏感な時期ですが、そばに対する情熱は冷まらずに燃やし続けていきたいと思ひます。そのためにも常に会員ファーストで、みんなが参加できる楽しい企画を考えています。

<http://www.ibarakisobanokai.org>

