

2022.4.6

一般社団法人 全麺協 ニュースフラッシュ 18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

そばの世界を楽しく学んでみませんか？

会員交流大会

令和4年度 \ 一般公開 /

そば大学 in 仙台

(兼段位認定講習会)

5/14(土) ~ 5/15(日)

12:40~16:40 9:30~16:30

場所：日立システムズホール仙台

仙台市青葉区旭が丘 3-27-5 (仙台市青年文化センター)

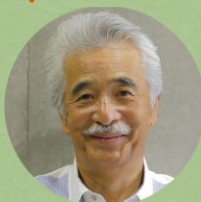
14日
無料

定員：約280名

※14日はチラシの裏面を記入しお持ちの上、直接会場までお越しください。
※15日は全麺協会員専用の専門講座になります。一般の方はご遠慮ください。

日本の伝統食文化「そば」は、全国各地でどのように食べられているのか、どのように地域おこしに役立っているのかが分かる「そば大学」を仙台市で開講いたします。ご興味のある方はお気軽にご参加ください。いままで知らなかったそばの魅力を発見できるチャンス。多くの方のご来場をお待ちしています！

Special program



さとう
宗幸

01 コンサート♪

昭和53年「青葉城恋唄」でデビュー、100万枚を突破するミリオンセラーを記録、数々の賞を受賞。その後、ドラマや映画に役者としても出演する。



今村
文彦

02 特別講演

東北大学教授
「サバ・メシ(サバイバル飯)を考えるー防災参加活動と東日本大震災の教訓」



槻田
良孝

03 基調講演

前仙台市太白区秋保総合支所 次長
「仙台市秋保地区におけるそば振興」

一般社団法人 全麺協 会員交流大会

令和4年度 一般公開「そば大学 in 仙台」(兼段位認定講習会)プログラム

- ① 日時：2022年5月14日(土)13時00分～15日(日)16時30分(1泊2日)
- ② 会場：〒981-0904 仙台市青葉区旭が丘 3-27-5 日立システムズホール仙台(仙台市青年文化センター)
- ③ 目的：多くの市民の皆様に対して日本の伝統食文化「そば」について全国各地でどのように食べられているのか、それがどのように地域おこしに役立っているのかを知ってもらうと同時に、全麺協の高段位昇段を目指す人に対しては全麺協の活動実態を学んで今後の自身の地域貢献活動の糧とするために本そば大学講座と段位認定講習会を開催する。
- ④ 参加予定人数：約280名(一般市民を含む)

第1日目 5月14日(土)				
受付開始		11:30～12.30		
開式	オリエンテーション	12:40～12:50		
	開会挨拶	13:00～13:30	主催者 来賓	全麺協理事長 中谷 信一 仙台市長 郡 和子
講演				
市民コンサート		13:30～14:40	さとう宗幸 歌とトーク	
特別講演		14:50～15:40	サバ・メシ(サバイバル飯)を考えるー 防災参加活動と東日本大震災の教訓	東北大学教授 今村 文彦
基調講演		15:50～16:40	仙台市秋保地区におけるそば振興	仙台市太白区秋保総合支所 前次長 槻田 良孝
会員交流会		18:00～20:00	パレス へいあん	
第2日目 5月15日(日)				
受付		8:30～		
第1講		9:30～ 9:50	全麺協30年の歩みから	理事長 中谷 信一
第2講		10:00～11:20	地域振興事例報告:各支部発表	地域振興部長 赤羽 章司
第3講		11:30～12:30	「全麺協を解剖する～30 年持続した訳」 ～なぜ生まれ、どこに向かっているのか?～	広報渉外部副部長 砂野 信
昼 食		12:30～13:20		
第4講		13:20～13:50	高段位認定者になって ～五段位認定者の意見発表～	北海道 蕎悠会 三浦美智子 広島そば打ち倶楽部 前浜静男
第5講		14:00～14:30	全麺協の現状と課題	総務部長 横田 節子
第6講		14:40～15:20	そば道段位認定制度について	段位認定部長 土屋 博一
第7講		15:30～16:00	五段位受験希望者一次審査説明	段位認定部副部長 谷 昇平
			四段位受験希望者事前審査説明	東日本支部段位認定部長 市川 宗信
閉式	閉会挨拶	16:10～16:20	理事長 中谷 信一	
	修了証書交付	16:20～16:30		
閉会・解散		16:30		

※ 2日目の段位認定講習会は受験資格のある方を優先します。

※ 会場のコロナ対策のため収容人数に制限があり、定員をオーバーしたため募集は終了しました。

第 3 回理事会開催

日時：令和 4 年 3 月 24 日(木)19:00～21:00

場所：Zoom Web 会議

以下に概要をお知らせします。

報告事項

(1) 事務局

①令和 3 年度五段位本審査会における発病者の病状現況について加藤副理事長、藤間専務理事より 2 名の病状回復が進んでいることが報告された。

②迷惑メール、本部セキュリティ対応について

藤間：迷惑メールは注意喚起をした。本部のサーバーに関してはセキュリティ対策を強めた。

谷端：ウイルスメール「エモテット」について説明

③新入会報告

東日本支部 自治体賛助会員 仙台市 (1/20)

北海道支部 正会員 北檜山手打ちそば愛好会 (4/1)

北海道支部 正会員 白老手打ちそばの会 (4/1)

首都圏支部 正会員 そばの花日吉 (4/1)

首都圏支部 正会員 横浜南そば倶楽部 (4/1)

首都圏支部 正会員 麺文化アカデミーよこはま栄 (4/1)

西日本支部 正会員 きびじそばの会 (4/1) >

④研修センター寄付金の状況について

横田：平成 31 年 1 月～令和 4 年 3 月までに 254 人から 705 口 7,050,000 円、直近 1.年間では 30 人 98 口 980,000 円をいただいた。

議長：寄付についてはスタート時には異論があったが会員の研修センターを支えていこうという気持ちに感謝したい。

⑤日麺連主催第 12 回全国高校生そば打ち選手権大会について

横田：今年は 8 月に開催される。

(2) 段位認定部 土屋段位認定部長

①四段位認定講習会

土屋：受講者 北海道支部 58 名 東日本支部 33 名 首都圏支部 46 名 中日本支部 18 名 西日本支部 78 名計 232 名受講。

2020 年はコロナ禍で三段位認定会が開催できず、その影響で受験対象者が 3 割減少した。2021 年は開催されたので 2023 年は増える見込み。

②五段位認定講習会

土屋：5/14,5 仙台にて開催 受講者 128 名

③六段位認定選考会日程等について

土屋：令和 3 年度事業として 4/28(木)開催。受験者は 14 名 (男性 11 名、女性 3 名)

④令和 4 年度地方審査員任用について

土屋：2/11 開催の西日本支部任用講習会参加者を含めて 27 名任用 1 名保留

加藤：1 名保留の理由は何か

藤間：審査員選考委員長としてこの方と連絡を取ったが、現段階では審査員として任用するにはふさわしくないと判断した。

米田：27 名にはいつ任用の連絡がいくか。

土屋：この理事会で承認をいただければ速やかに任用証を送付し、令和 4 年度から活躍をしてほしい。

⑤段位認定会の審査員 7 人制について

土屋：検討委員会から答申を受けた。骨子は以下の通り。

- ・そば道段位認定制度規程は変更せず、運用で対応
- ・受験者の人数により 3 名 5 名 7 名とする。
- ・対象認定会は初段、二段、三段とする。
- ・実施時期は令和 4 年度認定会からとする。

(3)指導普及部 井指導普及部長

令和 4 年度指導員三級について

井：任用講習会参加者は北海道支部 151 名 東日本支部 133 名 首都圏支部 133 名 中日本支部 70 名 西日本支部 79 名 計 566 名上申した。今後は 5000 円の費用がかかるので 1 割ほど減少するのではないか。

(4)地域振興部 赤羽地域振興部長

会員交流大会 令和 4 年度一般公開「そば大学(兼段位認定講習会)in 仙台」について

赤羽：(本紙冒頭の)資料に沿って説明

横田：参加予定人数は会場の都合で約 280 名となる。

議 題

(1)令和 4 年度事業計画の変更及び追加

①研修センター運営部

萩原：そば打ちプラス研究会の創設について

練習用そば打ちの材料有効利用を研究する会、研修センターを情報発信基地にもしたいと提案した。

②東日本支部

芳田：追加説明

③中日本支部

小林：資料に沿って説明

(2) 令和 3 年度決算見込み、令和 4 年度予算案について

藤間：資料に沿って説明 収入の部でかなり厳しくなるところがある。

(3)一般社団法人 全麺協設立 30 周年記念事業について

議長：令和 3 年度に検討し令和 5 年度に記念行事を開催したい。次回以降の理事会で協議したい。

(4)顧問、相談役、参与委嘱に関する任期について

横田：(現状を説明)

山本剛：委嘱をした後で具体的にお世話になったか、今後もお世話になるか、その人毎で対応は変わるのではないか。お世話になっていない方の任期は終了という考え方が良いのではないか。

議長：事務局で調べて次回の理事会で報告してもらいたい。そこで今後の扱いを決めたい。

会員の声・読者の声

音更神社新嘗祭の奉納蕎麦打ち（令和3年11月23日）

十勝蕎麦倶楽部 高橋英三

北海道東部に位置する十勝は、明治16年（1883年）に静岡県から依田勉三を中心とする「晩成社」が帯広に入植して十勝の開拓が始まり、今日では日本最大の食糧基地として大規模で生産性の高い農業を展開しています。十勝の中心部にある音更町も十勝農業を牽引する北海道有数の農村都市として発展しています。

音更神社は、明治33年（1900年）に音幌神社と称し、翌年、音更村開基と共に音更神社と改称し、開拓民の増加とともに、町内の数多くの神社合祀と氏子地域の統合を経て今日に至り、令和2年5月には御創祀百二十年記念大祭が斎行されました。神社の境内は、樹齢5百年を越すハルニレの御神木があり、面積は一万五千坪であります。この杜は別名、千畳敷公園と呼ばれ、北海道環境緑地保護地区等の指定を受けております。春は桜の名所として、秋は紅葉が美しく、エゾリス、エゾモモンガも暮らし、時にはフクロウ、キタキツネ、ワシ、カモを見ることができる自然豊かな杜であります。

新嘗祭は、勤労感謝の日である11月23日に全国の神社で斎行されており、音更神社においても、新穀の豊かな実りを御神前に献じて豊穰を感謝し、生産者、勤労者、氏子崇敬者が一同に介して感謝の誠を捧げる祭事が盛大に斎行されています。

新嘗祭での奉納蕎麦は、参列者からの要望で平成17年（2005年）から始まり、手打ちで打ちたての新蕎麦は大変好評でありました。令和元年（2019年）には、音更町在住の宮澤敏泰（十勝蕎麦倶楽部代表）に奉納蕎麦の提供依頼がありました。昨年はコロナ禍の影響により、奉納蕎麦の提供は中止になり、本年は2年振りとなりました。

当日は、十勝蕎麦倶楽部の宮澤代表を始め3名の会員が朝5時から神社参集殿で、170食の新蕎麦を打ち、御神前に献上後、生麺を2食ずつフードバックに詰め宮澤代表特製の汁付きで参列者にお配りしました。後日、参列者から宮澤代表に「気持ちを込めた新蕎麦と熟成した特製汁はとても美味でした。来年は是非神社で茹でたての蕎麦を食べたいです。」との要望が多数ありましたので、今後とも一層精進して、更に美味しい蕎麦の提供に努めようと思います。



（編集部からお詫び）

この記事は昨年11月にいただいていましたが、紙面の都合と編集部のミスで掲載が遅れてしまいました。

そば道段位認定会沖縄大会

やんばる手打ちそば倶楽部 代表 宮城久美子

初段5名・二段8名全員合格一!! 全員合格感謝で一す!!
令和4年2月27日に沖縄県国頭郡大宜味村の塩屋公民館で初段位・二段位認定会を行いました。無観客での開催は少々寂しいものでありましたが、全麵協のガイドラインに従いコロナ対策徹底の認定会開始です

コロナのお陰で練習もままならない状況でした。認定会近くなると、皆さん緊張して練習せずにはいられなくなり、夜遅くまで練習に励んでいました。当日は、緊張の中にも楽しさいっぱい。試験が始まり、皆、時間内にできますようにと祈るのみでした。

全員合格!! 篠原審査員長の結果報告に大歓声でした、一同大喜びです。その様子が直ぐ夕方のNHK6時45分放送の九州・沖縄ニュースで放映され、続いて全国放送されました。

皆が打ち終えたそばが気になりますね。もちろん、全麵協の趣旨地域興しに繋げられるよう塩屋区の方々に提供。100人近くが食べに来てくださいました、打ち終えたそば完食で一す。日本そばは茹でも大切なこと、まだ、地域の方々では繋がらず、ボロボロになって難しいです。茹では関東・関西から支援に来ていただいた方々が茹でて下さり、塩屋区の方々から感謝されました。



そばのセレンは何をしている？

江戸流手打ちそば二・八の会 松本 明

セレンは生体の必須ミネラルで、肝臓で作られたセレノプロテインがセレンを体の各細胞に送り届ける。これは抗酸化作用があり、この欠乏によってケシヤン病やカシンベック病を発症することが知られている。ソバは土壌からセレンを吸収して蓄積しやすい性質があり、セレン欠乏を補う食材になる（生物学的栄養強化）と考えられている。

オーストラリア・クイーンズランド大学のWalker教授らの研究によると、セレンは脳の認知機能を改善することに役立つらしい。若齢のマウスを円形の回転ケージに入れて運動させる（「輪回し」という）とセレノプロテインの一種であるセレノプロテインPが増加することは彼女らが既に報じている。教授らの最新の研究で、若齢のマウスにセレンを投与すると海馬の神経細胞が増加すること、そしてセレノプロテインPの合成やその受容体の発現に関わる遺伝子を欠損させた（セレノプロテインPが働かないようにする）マウスが回転ケージで運動しても海馬の神経細胞は増加しないことが分かった。面

白いことに、老齢のマウスにセリンを投与すると、海馬の神経細胞は増加し学習や記憶能力に改善が認められたのである。

マウスは「輪回し」、ヒトは「水回し」、これは脳の老化防止の秘訣かもしれない。海馬は学習や記憶といった認知機能に重要な役割を果たす脳の一部分だ。そばに含まれるセリンも認知機能の改善に関わっているかもしれないと想像するだけでも心が弾む。ちなみに、軽度の認知障害のある老人がセリンを多く含んだブラジルナッツを食べると言語能力や模写能力が改善するとブラジル・サンパウロ大学のCardoso教授らは報告している。

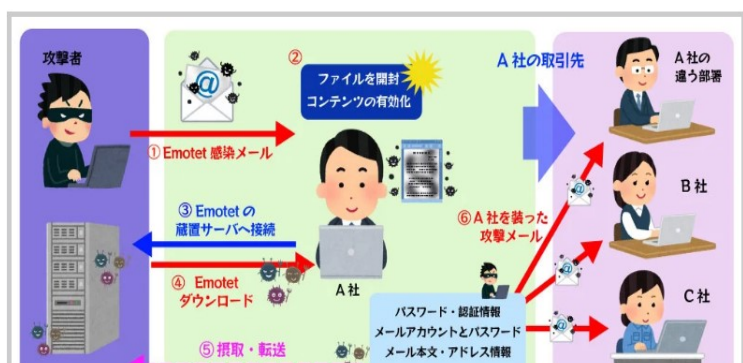
迷惑メールにご注意

広報渉外部長 谷端淳一郎

今年2月頃から、全麵協本部の役員名で「迷惑メール」が送信されています。このことは、全麵協ホームページでも警告していますが、このメールは非常に危険な「Emotet（エモテット）」というものです。私には、3月16日に土屋段位認定部長名で送信され、そのメールは下の通りです。この他に加藤副理事長、板倉副理事長、故・蒔氏の名前で私に送信されて来ています。

Emotet（エモテット）とは、2014年に発見された非常に強い感染力を持つマルウェアです。不正メールの添付ファイルが主要な感染経路で、情報窃盗に加えて他のウイルスの媒介もおこないます。一度侵入されれば他のウイルスにも次々と感染してしまうため、甚大な被害に発展する危険性が高いマルウェアとして有名です。

Emotet（エモテット）の特徴



先般、Zoom 会議で開催した「本部・支部 広報担当者連絡会」では、私と同様に Emotet メールが送信されている例が複数報告されました。しかも、知らないままに「添付ファイル」を開けてしまい、パソコンが感染してしまった事例も報告されました。

現在、複数の全麵協関係者に「Emotet メール」が送信されている事が判明しています。一般会員にとって、全麵協本部役員名で送信されたメールは信用しますし、指示された通りに「添付ファイル」を開けてしまい、感染がさらに拡大する

危険性があります。

読者の皆さんは、次の手順に従って Emotet の感染対策を至急に進めて下さい！

《手順1》

ご自身のパソコンが Emotet に感染していないか調べて下さい。

Emotet 感染確認ツール「EmoCheck」の実行手順

(警視庁サイバーセキュリティ対策本部)

https://www.keishicho.metro.tokyo.lg.jp/kurashi/cyber/CS_ad.files/EmoCheck.pdf

EmoCheck の入手先

<https://github.com/JPCERTCC/EmoCheck/releases>

英文で書かれていて分かり難いですが、windows32bit をご利用の方は emocheck_x86.exe を、64bit をご利用の方は emocheck_x64.exe をクリックします。

①感染していないことが判明した場合⇒OKです。Emotet に感染していません。

時々EmoCheck を使って感染していないことをチェックして下さい。

②感染している事が判明した場合⇒《手順2》を参考に感染ファイルを除去して下さい。

《手順2》

マルウェア Emotet への対応 FAQ

<https://blogs.jpCERT.or.jp/ja/2019/12/emotetfaq.html>

《Emotet メールが送信されてきた場合》

「迷惑メール」⇒「受信拒否リスト」に振り分けた後に削除する。絶対に「添付ファイル」は開かないこと。

研修センターだより

第3回理事会で研修センター運営部から【そば打ちプラス研究会】の創設が報告されました。これは多くの会員が段意位認定会の取得や選手権大会のため、そば打ちの練習をしますが、打ち上がったそばをすべて食べることは難しい状況があります。

他方、行政や民間においては食品資源の有効利用や環境保護の観点から「食品ロス」の削減に対する様々な試みが行われています。このような状況に対応するため、全麵協研修センターに打ち上がったそばを再利用する方法や保存方法を研究開発するグループを結成するというものです。

本紙では会員の協力を得て早速いくつかの実験的挑戦を紹介します。

(協力 江戸流手打ちそば 鶯の会 塩田多賀子 氏)

1, スコーン (ビスケット)

材料 切蕎麦 500 g

ベーキングパウダー 5 g

重曹 5 g

バター 100 g

牛乳（豆乳など） 大匙 3～4

砂糖 大匙 2～（お好みで）

塩 小匙 1/2

作り方

- ① 切蕎麦に柔らかくしたバターをいれ、ケイパーか手でぜる。絶対にこねない。ほろほろになったら、牛乳、砂糖、塩、ベーキングパウダー、重曹の順にあまりこねないようにさくっと切るように混ぜる。
- ② 生地を折り重ねるようにまとめ、絶対に練らない。おるとき、そば粉（小麦粉）を打ちこのように振りかけて手につかないようにする。厚さ2cmぐらいにして、丸い型で抜いたり、三角や四角に切ったりしてクッキングシートを敷いた鉄板に並べ、表面にミルクや黄身を塗ったりする。
- ③ 200度に温めていたオーブンで20分前後ぐらい焼く。焼き色加減を見て時間を調節。そのまま、冷ます。

※クルミやレーズンなどを入れてもおいしい。

ジャムやチーズ、クリームをつけて食べても良い。
また、砂糖をもっとたくさん入れて甘くしても良い。冷めるとおいしくないなので、温めて食べるとよい。



2. カステラ

材料 切蕎麦 100g

卵黄 3個分 + 砂糖 30g

食物油 20g

はちみつ 30g

砂糖 60～100g（お好み）

みりん 大匙 2

卵白 3個分 + 砂糖 30g

ザラメ 少々（底に敷く分 なくても OK）

作り方

- ①卵黄に砂糖を入れてよく混ぜる。はちみつ、みりん、食物油をよく混ぜる。

切蕎麦を入れて、ブレンダーなどでよく混ぜ、白っぽくなるまで泡立てる。

②卵白を泡立て、砂糖を3回に分けていれる。角がたつまで泡立てる。

泡立てた卵白を少し泡立てた卵黄の中に入れて混ぜてから切るようにして泡をつぶさないように、全体を混ぜていく。

③クッキングペーパーを敷いた型（牛乳パック2本分ぐらい）に（ザラメと）生地を入れて、上から落としたり、くして泡切りをして均一にする。

④ 180度に温めておいたオーブンに入れ、10分焼く。表面に焦げ目がついたら、150度の下げ、30～40分焼く。串を指して何もついてこなかったら出来上がり。冷蔵庫で一晩冷ます。



そば仲間のお店紹介

Fleur de Sarrasin フルールドサラザン

東京浅草にあります、蕎麦ガレット屋の玉越幸雄です。

なかなかコロナで難しい状況ではございますが、国産蕎麦の魅力をもっと沢山の方に知って頂き、家庭での蕎麦の消費を増やす為、出張の蕎麦ガレット教室を始めました。コロナがおさまりましたら、全国を回りたいと考えておりまして、全麵協と連携がとれたら幸いです。

料理教室を主催、開催して下さる方を探しております。日本の蕎麦打ちの伝統と文化の継承と同時に国産蕎麦の家庭での消費を増やす取組みを発信したいと考えております。

※ガレット：フランス・ブルターニュ地方発祥のソバ料理



編集部から

3月はいろいろな重要な行事の準備がありました。その結果を待っての編集となり3月発行の本紙が遅れてしまいました。