

一般社団法人 全麺協

2022.10.20

ニュースフラッシュ no.22



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  
編集責任者:専務理事 赤羽 章司

## 令和4年度 第3回理事会開催報告

令和4年10月17日(月)午後7時から、Web会議方式で「第3回理事会」が開催されたので、その概要をお知らせします。

### 【議 事】

- 1 一般社団法人全麺協「新そば祭り」(案)について (赤羽専務理事)  
令和4年12月3日から5日まで、麺業会館で全麺協設立30周年記念事業のイベントとして、全国各地のブランド化された「新そば」を国の省庁や地方自治体、マスコミなどの招待者と全麺協関係者に提供し、全麺協の活動を広く周知したい。

&lt;全員了承&gt;

- 2 第3回一般公開講座「そば大学in富山」(案)について (赤羽専務理事)  
令和5年5月27日～28日まで富山市で行われる全麺協30周年記念式典の日程・内容について説明。1日目と2日目の午後は一般公開講座、2日目の午前は会員限定の記念式典を予定している。記念式典は、全国から300名以上の参加者を募っていききたい。

&lt;全員了承&gt;

- 3 第1回全日本そば道五段位チャンピオン大会開催要項概要(案)について (赤羽専務理事)  
令和5年11月8日(水)、東京都立産業貿易センター浜松町館において、そば打ち技術の奥義を極め、仲間との相互信頼、きずなを強めさらには「そば文化」を全国的に普及発展させることを目的に五段位認定者を対象とした大会を開催したい。名称、参加資格、経費など詳細については、実行委員会で検討して行く。

&lt;全員了承&gt;

### 【報告事項】

- 1 30周年記念事業について  
記念誌の名称候補として、  
タイトル:「そば道を歩んで30年」、  
サブタイトル:「towards the future」  
で検討していききたい。  
記念誌は記念式典参加者に配布したい。広告掲載を募集している。広く会員にも文書で募集して行く。

&lt;全員了承&gt;

## 四段位認定会開催報告

令和4年度そば道四段位技能審査いしかり認定会の開催報告

令和4年10月8日、9日の二日間、いしかり手打ちそば同好会の協力を得て、石狩市花川南コミュニティセンターにおいて最高齢78歳から最年少28歳の67名〔8日30名、9日37名(当日1名辞退あり)〕の受験者が四段位に挑戦した。本年もコロナ対策を徹底して行うため、各組時間差により参集し、技能審査を受け終了後は解散することとして開催した。審査員長には、本部から板倉敏和特任審査員の派遣を受け、北海道支部から小林安晴、後藤篤雄、高谷晶美、甫木美千子の各全国審査員が任に当たった。実技開始前にはミニ開会式を行い、守田



北海道支部長と板倉審査員長からの激励の挨拶により気持ちを引き締め実技に臨んだ。認定会場は十分な広さがあり、応援者や観客が大勢入ることができなが残念ながら無観客で開催した。

結果として、8日は23名、9日は28名が四段位に認定され、合格率は前年の75.7%を上回る76.1%となった。



(本部段位認定部 調査研究員 中村尚一)

## 令和4年度そば道四段位技能審査茨城認定会の開催報告

高く晴れ渡った秋空の下、常陸秋そばの発祥地のある茨城県常陸太田市で、10月1日（土）、四段位技能審査茨城認定会が開催されました。本認定会は首都圏支部が主管となり、いばらき蕎麦の会を中心とした実行委員会が実施したものです。

認定会では、58名の受験者を五組に分けて審査が行われましたが、半数を上回る30名が70歳以上でした。合格された方は31名で、合格率は53.4%となりました。

井敏朗（特任審査員）審査員長からは、

- ・粗挽き粉に合った加水方法でしっかり粉に水を浸透させてから、練り込みに入るようにしていただきたい。
- ・全麵協の規定では麺の切り巾は1.5mm～2.0mmとされている、規定に合った切り揃えを目指していただきたい。
- ・合格され更なる高段位を目指す皆様、不合格となり再度挑戦される皆様に、中山重成氏の座右の銘『念ずれば 花開く』を贈ります、との講評がありました。

（本部段位認定部 調査研究員 萩原 敏彦）



## 令和4年度そば道四段位技能審査西日本支部大阪認定会の開催報告



10月10日（日）11日（月：祝日）に、大阪市民の台所である大阪市中央卸売市場本場にて開催されました。

普段は大勢の市場関係者でごった返す場所ですが、祝日でしたので、駐車場を有効に使用することが出来ました。ガイドラインに沿って開会式・閉会式なし、無観客での開催となりましたが、会場は、非常に広く、打ち台の間隔も2m確保した認定会会場でした。

また、スタッフの連携が取れていましたので、受験者の道具後片付けから清掃・消毒、次の受験者のそば粉等の設置まで、15分程度で準備終了していました。

会場リーダーの指示のもと、スタッフのきびきびした動作が印象的でした。このような運営体制の中、受験者は、指定された時間に受付し、実技終了後は速やかに退出しましたが、受験者の緊張感と真摯に取り組む姿勢がピリピリと伝わる認定会でした。

山本審査員長からは、水回しの見極め（加水の量とタイミング）がその後の工程に大きく影響しますので、大事です。また、延しの厚み確認も重要なことです。たまたみですと、延しの結果が良く分かりますのでどんな方法でも結構ですので、必ず厚みの確認をすることを習慣づけてください。延しむらがあった場合は切りにも影響してきます等の講評を頂きました。

受験者の皆さんには、後日審査結果を郵送にて通知しましたが、2日間で45名の合格者が誕生しました。

（本部段位認定部 調査研究員 土屋博一）

## 新そばだより

### 《階上早生》

青森県には、今年で品種登録されて100年を迎える「階上早生」という在来種があります。小粒ながらその味の濃さが評判で、町を挙げての需要拡大と、そばによる地域振興に力を入れています。



（青森県階上町）

### 《信州ひすいそば》

長野県には長い歴史を持つ「信濃1号」という品種が広く栽培されています。

近年、甘皮の緑色の濃い「信州ひすいそば」が新たに品種登録され、その色合いの美しさと上品な味に人気が高まっています。



（長野県塩尻市）

島根県のそば作付けは信濃1号が多くを占めていますが、最近では出雲の舞（新種）、三瓶在来種、横田小そば在来種等の作付けにも力を入れています。

今年は異常気象の影響も限定的で、良好な収穫が期待されています。写真は、島根県飯南町の信濃1号収穫風景です。

（西日本支部）



## 地域交流フォーラムin塩尻開催報告

秋深まる長野県塩尻市で、NPO法人信州そばアカデミー主催、全麺協企画部共催による、2022年度「地域交流フォーラムin塩尻」が2日間にわたって開催されました。



して「音で魅せるそば打ち」と題して、音だけを聴いてそば打ちの行程を察知（想像）するショーがあり、音の情報の大切さを実感しました。その後の交流会では、女性がそば打ちを続けて行く難しさや、今後に向けての活動など、さらにそば談議を深める和やかな時間となりました。

10月16日(日)＜第2部＞「信州オープン女流そば打ち名人大会」が開催され、凛とした出で立ちの13名の女性による爽やかな名人大会でした。実技だけでなく、1分間スピーチも審査対象となり、今回は「そば打ちをして楽しかったこと！」を、それぞれの思いで発表しました。

厳正な審査の結果、今年度の名人には古田陽子さん（松本市）が認定されました。

続いての「ガレット講習会」は、東京西浅草の「フルールドサラザン」の玉越幸雄オーナーが実演後、参加者がグループに分かれてガレット作りに挑戦しました。円形に焼くことはかなり難しそうでしたが、出来上がったガレットを実食し、皆さんとても楽しそうでした。現在もコロナ禍ではありますが、そば打ち仲間との再会や、新しい交流もでき、実りある2日間でした。

（企画部長：南木美千子 総務部長：横田節子）

10月15日(土)＜第1部＞「女性の活躍」をテーマとして、基調講演並びに全麺協会員5人の女性によるパネルディスカッションが行われました。基調講演は、岡谷市で糀屋さんを営む花岡慶子氏により、「あなたと糀のご縁をつなぐ」と題し、「手打ちそばも糀も手作りは自然と対話を重ねる時間が必要で、作り手の気持ちにより出来上がりが変わって来る」と話されました。続いて5人のパネリストによる報告があり、女性会員の加入促進のためにそば料理教室を開いたり、地域の団体や施設と連携した活動の取り組みをするなど、大変実効性のある活動が報告されました。

また、そば打ち道場にサロンを併設して、会話を楽しみながらそば文化を発信する試みはユニークな活動でした。

報告後は会場の皆さんと活発で有意義な意見交換がありました。また、コメンテーターの中谷信一理事長並びに横田節子総務部長からは、貴重な講評をいただきました。引き続き、初の試みと



## 支部だより

北海道中標津手打ちそばささ藪学校では、学校法人数島学園ヨコスカ調理製菓専門学校の生徒を受け入れ、道産食材調理実習をテーマに、9月28日に実習を行いました。

受講生徒は30名で、実習内容として、①そば打ち実習で、デモ打ち解説に合わせて各スタッフが工程毎に指導②そば茹で、班毎に茹でから盛り付けまで自分達の打ったそばをお客様に提供する様につくり上げる。③つゆについての知識の習得があり、また、そばの雑学として、①そばの栄養学と健康について②そばの品種と栽培について③国内のソバ産地と生産状況と世界のそば事情について講習しました。

皆さん、楽しそうに真剣に受講されておりまして。何より、先生方の熱意が強く、生徒もしっかりと先生について行く姿勢が素晴らしかったです。

その他に、ジビエ料理でエゾシカ肉の調理実習も行いました。



（北海道支部広報渉外部長 高谷晶美）

## 研修センターだより

在日ベトナム人留学生26人が参加した青年そば打ち体験会が9月25日、西浅草の全麵協研修センターで開催されました。



2001年からベトナム人留学生に日本の食文化を伝えることを目的に始まったこの体験会は、今回で12回目を迎えます。同じ麵文化を持つとはいえ、留学生の多くは日本のそばを打つのも食べるのも初めて。

留学生の皆さんは6テーブルに分かれ、そば打ちや、そば稲荷作りに目を輝かせながら熱心に取り組みました。おそばを食べた皆さんからは“おいしい”と歓声があがり、研修センターは若い熱気に包まれました。

この模様は、VTVベトナム国営放送の日本語放送ジャパンリンクで放映される予定です。



主催：在日ベトナム学生青年協会  
大江戸LC(ライオンズクラブ)  
蕎麦喰地蔵そば打ち会  
後援：江戸ソバリエ協会  
公益社団法人ベトナム協会

(江戸流手打ち蕎麦 鶉の会 藤田ルツ)

30周年

## 30周年記念事業

ニュースフラッシュ20号等で募集しました「記念誌の表題(タイトル)」及び「サブタイトル」につきましては、全国の会員から43件の応募がありました。今後、関係者による審査会において決定します。多数の応募をいただきましてありがとうございました。

(総務部長 横田節子)

### 異動のお知らせ

会員の異動は、次のとおりです。

#### 1 加入

栃木県そば振興協議会(栃木県)  
みつわ手打ちそばの会(千葉県)  
丹沢そば打ち倶楽部(神奈川県)

### イベント・会議のお知らせ

- ・10月30日 四段位白山認定会(中日本支部)
- ・11月12日・13日 五段位認定本審査会(仙台市)
- ・11月19日 全麵協第4回理事会

皆様からの情報提供をお待ちしています。

全麵協ニュースフラッシュ編集グループ

編集責任者 赤羽章司

編集主任 原秀夫

チーム員 山本良明 萩原敏彦 横田節子