



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

## 全麺協そば道五段位認定本審査会開催報告

令和5年10月27日(金)から29日(日)まで、第10回そば道五段位認定本審査会が北海道新得町で開催されたので、概要をお知らせします。

- 開催期日:令和5年10月27日~29日
- 開催場所:新得町公民館
- 受験者数:112名
- 合格者数:69名
- 開催概要

新得町には全面的な支援をいただき、共催にて開催されました。

本年度は、全国から一次審査、筆記試験を突破した受験者112名という前年を大幅に上回る大勢の受験者が、3日間に渡り技能審査、意見発表審査に臨みました。

技能審査は難易度の高いそば粉100%、意見発表審査は、本年度は『あなたは五段位として

のリーダーシップをどう発揮しますか』について、3分で意見を述べていただき、その後質疑応答を行いました。審査員長の中谷理事長からは「今回は、レベルが高かった。言葉に詰まることもあった、思いは伝わった。今までで一番の内容だった」と講評を頂いた。

技能審査・意見発表審査とも、かなり難易度の高い中で、69名がこの難関を見事に突破し、五段位に認定されました。

なお、北海道支部実行委員会のスタッフの献身的なご支援を得て、滞りなく無事終了することができました。

(段位認定部長 中村 尚一)

氏名	所属会	氏名	所属会	氏名	所属会
辻美千代	幌加内そばスクール蕎麦庵	竹内一雄	NPO法人信州そばアカデミー	水野茂	楽笑そば打ち倶楽部
佐藤光子	北海道そば研究会	平松誠司	植田塾そば打ち倶楽部	鈴木辰雄	札幌蕎麦道会
今庄勝弘	札幌蕎麦道会	渡邊克之	恵庭川沿そば道場	坂本明子	旭川手打ちそば笑練会
湊弘美	北の郷 そば工房	江川純司	いわきそば塾	岡村秀貴	八雲蕎麦会
白岩さやか	北檜山手打ちそば愛好会	大久保吉弘	NPO法人信州そばアカデミー	水野敏雄	宮城手打ちそば研究会
鶴木栄美	中標津手打ちそばささ敷学校	中村常実	三ツ峠そば打ち愛好会	小山美香	会津そば袖の会
田中哲三	そば道場旭川	藤田哲彦	植田塾そば打ち倶楽部	松本則雄	大島そば同好会
羽豆良宏	千歳夢工房手打ちそばの会	樽沢俊光	いなべ市蕎麦打ち同好会「雅」	岡部孝	いわせ蕎麦の会
木村恵	幌加内そば工房 坂本	岸下昌代	江別手打ちそば愛好会	横谷俊秀	ネーランドそば打ち研究会
沼田利幸	十勝蕎麦倶楽部	五十嵐幸也	宮城手打ちそば研究会	笠井實	津手打ちそばの会
渡邊千枝子	北の郷 そば工房	鈴木孝行	清原手打ちそばの会	二階戸圭介	茨木蕎麦打ち倶楽部
吉田武史	登別蕎麦道場	山崎章	千葉手打ち蕎麦の会	鈴木明範	札幌蕎麦道会
小林聖子	道南ブロック手打ちそば推進協議会	中村千代子	三ツ峠そば打ち愛好会	菅谷明美	びらとり蕎麦同好会
西村光大	幌加内そば工房 坂本	山口恵三	NPO法人信州そばアカデミー	松森行彦	旭川そばスクールまつもり
佐々木則子	いしかり手打ちそば同好会	清水啓二	そば塾すゞか	國井隆介	大島そば同好会
山口満	千歳夢工房手打ちそばの会	岡田カオル	熊野古道そばネット	松田俊広	宮城手打ちそば研究会
服部美恵子	恵庭川沿そば道場	田上昌幸	東家うさぎの会	長谷川弘	群馬奥利根連合そば会
高田豊司	白老手打ちそばの会	倉持四郎	旭川手打ちそば笑練会	佐藤悦子	千葉県そば推進協議会
阿部憲之	宮城手打ちそば研究会	千葉未佳	宮城手打ちそば研究会	原田裕治	こもれび蕎麦の会
堀内信夫	うつのみや 和楽の会	植村保男	大島そば同好会	松村俊明	やつおそば大楽
飯島徳夫	そばの会 小町	菊地勝久	いばらき蕎麦の会	白砂博己	信州中野蕎麦文化普及会
能勢順一	千葉県そば推進協議会	鶴見みどり	千葉県そば推進協議会	練木民恵	津手打ちそばの会
佐野憲久	さいたま蕎麦打ち倶楽部北本	林原好博	やつおそば大楽	立花伸也	祇園蕎麦塾

## 四段位認定会開催報告

### そば道四段位技能審査「中標津認定会」の開催報告



北海道支部では、令和5年10月15日(日)、好天に恵まれた秋晴れの心地よい環境の下、道東根室管内では初となる四段位認定会を、中標津町交流センターにおいて開催しました。アフターコロナとなり、4年ぶりに開・閉会式を行い、応援者をはじめとする観客の入場も認めて有観客で開催しました。開会式では守田支部長の挨拶の後、西村穰中標津町長から歓迎の挨拶をいただき、板倉敏和審査員長からの熱い激励の言葉により開始しました。今回は、全道各地から46歳から78歳までの41名が参集し、緊張した

面持ちの中4組に分かれて実技試験に挑みました。結果33名が晴れて認定され、80.48%の高い合格率となりました。代表として、最高齢者の岩木忠行さん(札幌手打ちそば愛好会)に守田支部長から認定証を授与しました。

今回、お協力いただいた「中標津手打ちそばさざ数学校」、「中標津手打ちそば同好会」の皆さんに改めてお礼を申し上げ報告といたします。



(段位認定部長 中村尚一)

### そば道四段位技能審査「埼玉認定会」の開催報告



秋晴れに恵まれたこの季節に日本の100名城に指定されている「鉢形城」を擁する風光明媚な埼玉県大里郡寄居町のJA埼玉教育センター体育館において10月14

日～15日の2日間「そば道四段位技能審査埼玉認定会」が開催されました。

受験者は70名で、うち合格者数は52名となり、合格率は74%でした。

認定会の概要は、次のとおりです。

埼玉県では、久々の四段位認定会でした。

埼玉県では令和4年9月に、県内の各団体による全麵協埼玉県会員協議会を発足させ、今回は実行委員会形式による初の四段位認定会でありましたが、大勢のスタッフの参加を得て、円滑に進行することができました。

10月に入り朝晩の急激な気温の変化により受験者の体調も心配されましたが、新型コロナウイルスが

5類となったため、観客を入れた技能審査を開催したことから、受験者には活力がみなぎり、気温を気にせず実力を如何なく発揮できたのではないかと思います。

不測の事態に備え、救護対策として保健師を配置、更にAEDを準備するなど万全の体制で臨みました。

幸い傷病者もなく無事に終了しました。

審査員長の山本良明氏から「各工程での見極めが大事です。厚みの確認が甘い。僅かの誤差が八倍になる。たたむとすぐ分かりますので、今後はよく確認をすること。

打ち粉の使い方に工夫をすること。

認定会の合否は、指導者による指導要領が多く影響するので、今後皆さんが指導に当たるときは教え方が悪いと言われないようにしてください。」との講評を頂きました。



(埼玉認定会実行委員会)

## 会員だより

### 「江戸流手打ちそば二・八の会創立20周年記念式典」が開催される

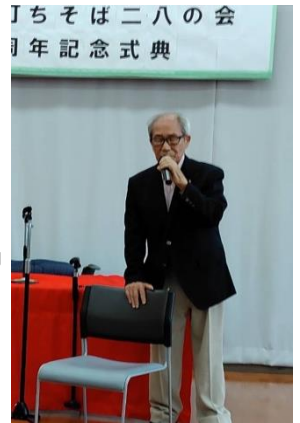
創立20周年記念式典が令和5年10月29日、板橋区立清水地域センターにおいて板橋区・尾科副区長、板橋区文化団体連合会・川口会長、下村衆議院議員、松田都議会議員、鵜の門一会宗主・鵜飼先生、二八の会08・安井前会長、小平前副会長、土屋首都圏支部副会長及び二八の会・会員34名の総勢42名を集め開催された。



開会にあたって、永友現会長からこの20年板橋区を中心にそばを通じ二八の会発展にご尽力いただいたご参加の皆様に感謝致すとともに、今後も地元板橋のために体験教室や各イベント等を開催・参加し、そば打ちを通じ文化の発展・継承に努めていくことを

述べ、今後の一層のご支援をお願いし式典を開始しました。

その後、ご来賓の皆様よりご祝辞を頂いたのち、当日は、催しの一つとして落語家の三遊亭金朝師匠よりそばを題材とした「時そば」の一席を拝聴した後、出席者一同、20年の歩みを語りつつ、懇親を深める中、今後の更なる二八の会の発展を約し、式典を閉会しました。



(江戸流手打ちそば二八の会 岡 節雄)



### 鹿児島県(薩摩藩)第1号全麵協正会員「伊佐手打ちそば倶楽部」の取組み

伊佐手打ちそば倶楽部は2018年1月に設立総会を開催し、今年で6年目を迎えるまだまだ日の浅い組織です。現在会員数は75歳の高齢者から中学生までの16名で、毎月第3土曜日の午前中に例会を開催して活動しています。

伊佐市は鹿児島県の最北部に位置しており、周りを山地に囲まれた盆地で、冬季は気温が零下の日も多く積雪も見られることから、「鹿児島の北海道」とも呼ばれています。

また、日本一金の埋蔵量を誇る菱刈鉱山があり、現在でも採掘されており。更に、九州で2番目に長い川内川が市の南部を流れ東洋のナイアガラと言われる「曾木の滝」があり観光地としても名の通



曾木の滝

(次のページに続く)

っているところであるほか、その流域には肥沃な農地が広がり、朝夕の寒暖差も大きいことから、美味しい「伊佐米」を育む農村地帯です。

そばに関しては、4月と11月の神社例祭に合わせた「そば祭り」があり、各家庭ではそばを打ち、知らない客が立ち寄ってもそばを振る舞い、夜は何軒もはしごする豪傑もいたとか。しかし高齢化や時代の流れには勝てず、このような慣習も次第になくなってきました。

このような貴重な文化を少しでも継承していこうと、倶楽部を立ち上げて、自己研鑽と地域貢献に取り組んでいます。今までは遠隔地であった関係から全麵協正会員としての加入はしておりませんでした。平尾台手打ちそば倶楽部会長の柿川徳子氏の出身地でもあることから諸々ご指導をいただき鹿児島県(薩摩藩)第一号の全麵協正会員となり、三段位認定者を始め多くの有段者が誕生して全国の皆さんと共に活動することができるようになり大変心強

く感じ、更に県内のそば打ち仲間を増やして交流を深めていきたいと思っております。

これまでの主な活動としては、小学校単位のコミュニティ協議会主催のそば打ち体験講座への講師派遣、小学校の土曜授業を活用したそば打ち体験への講師派遣、また去年は伊佐市教育委員会主催の手打ちそば講座が開催され、会場及び道具の都合から8名の定員で始まり、講師派遣の依頼を受けた当倶楽部は延べ6回、有段者6名が指導に当たり大変好評でした。これにより今年は応募者が増えたことから、8名ずつの2講座を開催して延べ10回開催していく予定です。

全麵協主催のそば大学や研修会への参加は、遠路でもあり参加することができませんが、ホームページやニュースフラッシュで全国の情報をいただき、会員のレベルアップに努めながら、楽しくそば活を続けていきたいと思えます。

(伊佐手打ちそば倶楽部 会長 時任 俊明)

## 各種通知等の会員証アプリの活用について

全麵協本部では、今後会員の皆様への情報の発信・各種通知を会員アプリを活用してゆくことを検討しています。

迅速な情報伝達、通信費の削減、ペーパーレス等業務の改善が図れることを目指しています。

そこで、会員アプリに、全麵協に登録済みのメールアドレスを登録いたしました。

この登録されているメールアドレスが正しいかどうか、確認をお願いいたします。

### 【メールアドレスの確認方法】

- ① 全麵協ホームページトップ画面右下の会員証アプリ画面をタッチ
- ② 登録手順に従い会員証アプリをダウンロード  
(既に会員証アプリをスマホにダウンロード済みの方は上記①～②の操作は不要)
- ③ ダウンロード先のスマホで、会員証の画面を開く
- ④ 画面下部に表示されている**会員情報の登録・更新**をタッチ
- ⑤ お客様情報の画面一番上に表記されているメールアドレスを確認願います。
- ⑥ メールアドレスが現在使われていないものであれば、受信可能なアドレスに変更してください。画面から直接入力してください。
- ⑦ 入力が完了したら、一番下の登録ボタンをタッチし、
- ⑧ 「会員情報を更新しました」の画面の確認をタッチし、
- ⑨ 終了です。

※操作で分からないことがあれば、事務局までご照会ください。

電話:03-3512-7112 メール:zenmen.honbu@gmail.com



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