



一般社団法人 全麺協

2024.12.15

ニュースフラッシュ 第43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
編集責任者:総務局長 原 秀夫

全麺協そば道五段位認定本審査会開催 報告

令和6年11月8日(金)から10日(日)まで、第11回そば道五段位認定本審査会が台東区・浅草で開催されたので、概要をお知らせします。

- 開催月日:令和6年11月8日~10日
- 開催場所:食品衛生センター6階(技能審査)
:全麺協研修センター(意見発表審査)
- 受験者数:111名
- 合格者数:54名
- 開催概要:本年度も、全国から一次審査、筆記試験を突破した111名の受験者が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、『全麺協に対して五段位認定者としての関わりと、今後全麺協の進むべき道を具体的に述べてください』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。

結果、技能審査、意見発表審査とも、難易度の高い中で54名が見事に合格し、五段位に認定されました。なお、審査会場が2カ所に分かれたにも関わらず、首都圏支部実行委員会のスタッフ(96名)の献身的なご支援を得て、滞りなく無事終了することが出来ました。

(事業局長 井 敏朗)



(五段位合格者一覧)

姓 名	所属	姓 名	所属	姓 名	所属
降幡 治幸	千葉県そば推進協議会	高橋 富士子	幌加内そばスクール蕎麦庵	安川 澄子	北海道 蕎麦会
島崎 朝美	千葉県そば推進協議会	藤井 洋一	わいわい芸備蕎麦塾	中嶋 茂	幌加内手打ちそば雅の会
塚本 政枝	いばらき蕎麦の会	千葉 修	恵庭手打ちそばの会	山下 むつみ	熊野古道そばネット
福田 雅雄	さいたま蕎麦打ち倶楽部北本	峰村 博	信州中野蕎麦文化普及会	渡辺 和哉	北の郷 そば工房
小尾 隆	武蔵野そばの会	土門 貴子	札幌蕎麦道会	阿部 和子	赤そばの会
田村 新一	幕張ベイタウンそば打ち倶楽部	長谷川 和之	札幌蕎麦道会	田村 美知子	いしかり手打ちそば同好会
岡 節雄	江戸流手打ちそば二・八の会	菊池 由起子	そば道場旭川	長田 正文	快適生活塾若見沢手打ちそば同好会
森 哲雄	千葉県そば推進協議会	伊藤 道弘	伊勢手打ちそばの会	菅原 哲雄	伊達手打ちそば愛好会
大塚 康治	下総手打ちそばの会	成田 直喜	いしかり手打ちそば同好会	吉川 忠志	淡海そば打ち倶楽部
栗原 幸子	千葉手打ち蕎麦の会	安田 雅次	きびじそばの会	金澤 美恵	六甲益田屋そば打ちの会
赤尾 吉一	そばの花日吉	遠藤 徳生	宮城手打ちそば研究会	菅沼 輝男	栃木のうまい蕎麦を食べる会
山室 恵美子	雷門そば倶楽部	鶴谷 純子	ニコニコそば打ち同好会	宮本 理香子	北広島手打ちそば愛好会
小林 敬	そば道場旭川	安田 みゆき	幌加内そばスクール蕎麦庵	本田 徳広	NPO法人信州そばアカデミー
江口 光雪	平尾台手打ちそば倶楽部	津田 栄継	恵庭手打ちそばの会	中嶋 和子	馬追手打ちそばの会
大西 由美子	いしかり手打ちそば同好会	中城 一	札幌蕎麦道会	神林 朗	ハヶ岳そば塾
松本 道博	分いしかり 札幌星置そば道場	木下 靖之	ゆーなそば仲間岡山蕎麦会	岩本 真由美	とちぎ蕎麦会
近藤 直幸	ニコニコそば打ち同好会	角谷 賢造	関西上砂川手打ちそば愛好会	大谷 隆	やつおそば大衆
石田 章	備前沖新田そばの会	土井 茂弘	西宮そば打ち同好会	川島 秀行	さいたま蕎麦打ち倶楽部北本

2024年度中小企業組合まつりin TOKYO開催報告

2024年度の「組合まつりin TOKYO」が東京国際フォーラム ホールEで10月30日、31日の2日間に渡り開催されました。東京と全国の中小企業組合が集結し「技」と「食」を紹介する組合まつりです。



佐藤悦子さん

山口昌彦さん



吉川甲次さん



齋藤スミさん

全麺協では東京都麺類協同組合様からそば打ちのデモンストレーションの依頼を受け、各日2名計4名がそば打ちを披露しました。好天候に恵まれ盛況な祭りの中、打ち立てそばを来場者に振舞いました。

(副理事長 横田節子)

各支部から

全麺協そば道四段位東神楽認定会開催報告

北海道支部では、11月17日(日)に本年4月に新築となった東神楽町コミュニティセンターにおいて四段位認定会を開催しました。

開会式における、守田秀生北海道支部長の開会挨拶、山本進東神楽町長の歓迎挨拶、山本良明審査員長(副理事長)より激励の挨拶を戴き開会しました。

本年は41名が受験し、審査員の厳正な審査の下、29名が認定され、合格率は70.7%となり全国平均よりも高い結果となりました。



また、幌加内高校2年生の大迫沙輝斗君は最年少での認定となりました。今回、認定された方もされなかった方も、今後益々そば道に対する活動を進めていただくと祈念します。開催地として準備万端取り組んでいただき盛会裏に収めていただいた、東神楽町、東神楽町聖手打そば研究会を始めとする関係各位の皆様にお礼を申し上げ報告いたします。

(北海道支部 段位認定部長 中村尚一)

各支部から

全麵協そば道四段位大阪認定会開催 報告

西日本支部では、11月4日（月）大阪市中央卸売市場本場マイドプラザにて、四段位技能審査大阪認定会を開催しました。

開会式において、篠原美文審査員長（副理事長）の挨拶に続き、米田隆一西日本支部長より激励の挨拶を戴き開会しました。本年の受験者38名が4組に分かれて日頃の鍛錬の成果を出し切るべく熱心に試技に取り組みました。

審査員長は総評で、四段は何故こんな難しい粗挽きの粉を打つのかという事に付いて次のように述べられました。今までの三段位の技量が確実に



習得されているかを確認するため、粗挽きは水回しで決まる、左右のラインはきちり揃える、切りは最後の仕上げの工程で有り良く練習すること、切りが良いと言う事は前工程の延しが良いという事です。と言うお話があり、受験者は真剣な眼差しで聞き入っていました。今回は受験者38名で、20名が認定されました。今回認定されなかった方も、そば道に精進されて再挑戦される事を祈念します。

（西日本支部広報担当 木下靖之）



大谷市民センター親子そば打ち体験教室開催 報告

平尾台手打ちそば倶楽部は、毎年地域の社会貢献活動の一環としてそば文化の継承につなげるため、親子そば打ち体験教室を行っています。令和6年度は11月10日に、北九州市戸畑区の大谷市民センターで「大谷親子そば打ち体験教室」を実施しました。大谷まちづくり協議会のご協力もあり大谷では3回目の開催で、今年度は全麵協の補助事業の認定もいただきました。

体験者は、大谷地区の学童保育の子供たちが中心で、年長組から小学校6年生までの12名と、そのお父さんやお母さん達12名の24名です。そばの豆知識を学習したあと、親子2～3名ずつ10班に分かれ各班講師1名で対応しました。参加者は講師の指導を受けながら、楽しさの中にも



悪戦苦闘、年少の子も真剣に取り組み講師もいつも以上に熱が入りました。1時間ほどで打ちあがり、早速自分たちのそばを「ぶっかけそば」でいただきました。「自分の打ったそばは、そば店のより美味しい」と自慢げで、お代わりをする子が何人もいました。

試食後に、当倶楽部の二級・三級の認定書を北崎代表より授与しました。「楽しく打てました。そばを切るのが一番難しかった。」と好評で、また打ちたいと多くの声が聞こえました。これからも、積極的に地域の皆さんの元へ出かけようと倶楽部会員は張り切っています。

（平尾台手打ちそば倶楽部 林 誠司）



(一社)全麵協 2024年度 地域交流フォーラムin大阪 【第2回全麵協そば道女流名人大会】開催のお知らせ

開催趣旨

一般社団法人全麵協は、その定款に「地域活性化に取り組む各種団体と連携し、相互扶助と協働の精神に基づいた“そば”による地域振興を進める。」と規定しています。

本年度は7月に開催された「地域交流フォーラムin小淵沢」に続き、「第2回全麵協そば道女流名人大会」を開催し、会員相互の親睦と交流を深めるとともに、そば打ち技術の向上を図ります。

主催 (一社)全麵協企画部
主管 (一社)全麵協西日本支部

○実施内容

- 1 期 日 令和7年2月23日(日) 午前9時00分競技開始(受付8時)
- 2 場 所 大阪市中央卸売市場本場 マイドプラザ2階多目的ホール
大阪市福島区野田1-1-86
- 3 競技種目 「女流名人」の部
- 4 競技規則 微粉そば粉外二八:1.2kg 制限時間:40分
- 5 審査項目 ①1分間スピーチ～競技開始前(テーマ:若者に伝えるそば打ちの楽しさ)
②衛生面 ③技術的魅力 ④自己表現 ⑤総合評価
- 6 募 集 30名(全国募集)
*応募者多数の場合は主催者にて選考
*本大会の優勝経験者も参加を認める
- 7 審査員 4名
- 8 そば粉 長野県産(石臼挽き)*練習用そば粉の販売については後日連絡します。
- 9 表 彰 名人賞・準名人賞・優秀賞・努力賞・参加賞等
- 10 参加料 6,000円
- 11 申込〆切 令和7年1月31日(金)必着(別紙申込書をメールまたは郵送にて)
- 12 申 込 先 甫木美千子宛:メールか郵送(申込書に記載)
*申し込み締め切り後、参加の可否を全員に通知しますので、それ以降に参加料を振り込んでください。
- 13 問合せ先 甫木美千子宛
携帯:080-6069-3166
メール:hogi_michiko_1216@yahoo.co.jp (iおよびoの後はアンダーバー)
- 14 その他 (1)開催する会場には連絡しませんようお願いします。
(2)交流会は23日に開催予定です。

《感染症予防について》

- 1 本事業は、全麵協が定めた「新型コロナウイルスの感染予防ガイドライン」に沿って実施します。
- 2 新型コロナウイルスなどの感染拡大により、本事業を中止することがあります。
- 3 参加者各自で、新型コロナウイルスなどの感染予防対策を徹底してください。

☆開催要項及び参加申込書をご要望の方は、甫木企画担当部長までご連絡下さい。
皆様の御参加をお待ちしています。

(全麵協本部企画担当部長 甫木美千子)



本部事務局は12月28日～
1月5日まで年末年始の休み
です

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 原 秀夫

編集主任 入江一統

チーム員 横田節子 赤羽章司