

2020 新たなるページを開く

「NPO 法人そばネット埼玉」から「NPO そばネットジャパン」へ
日本中のそば打ち愛好者とつながろう!!



そばネットジャパン

目的

伝統食文化としての「手打ちそば」の普及・啓発を図るとともに
「手打ちそば」を通じて社会奉仕活動を実践し、
地域社会に貢献することを目的とする。

事業紹介

- 会員のための会員による運営
- 会員の自主活動を尊重し、事業への参加も強制せず、緩やかな連合組織
- そば打ち愛好団体(個人)をネットで結ぶ

交流事業

そばネット埼玉から継続して開催する交流事業(会員そば打ち対抗選手権大会、全日本さらしなそば打ち名人大会、全日本そば打ちマスタース大会、全日本そば料理コンテスト)は、会員数の増加に合わせて、各地域の予選会を開催するなど広域対応を図っていきます。

新規事業として、休耕地を活用した生産者と会員の交流会の開催を計画しています。さらに、会員の自主的に開催する交流事業を支援します。

【情報の共有】

会員はインターネット接続環境、メールアドレスが必要です。

活力ある組織体は、全会員が必要な情報を共有することであり、NPOそばネットジャパンは会員への情報提供は、基本的に全てメール、HPを活用します。

三本の柱(事業)を回し大きく発展

地域文化の継承・地域活力の向上

- ① 地域で活躍する団体、個人の顕彰等継続的でユニークなボランティア活動を実施している団体、個人等を推薦・評価を通して表彰します。
- ② 各地の郷土そばの紹介を順次HPで紹介します。
- ③ 各地域におけるそばイベントをHPで紹介します。

手打ちそば伝道師(そばづくりスト)の育成

「そばづくりスト」とは「そばを作るスペシャリスト」の造語で、そば打ちを楽しみ、仲間と交流を図り、自らの人生に潤いをもたらしながら伝統食文化である手打ちそばの継承・発展に寄与する人のことです。【そばづくりスト技能検定】と【そばづくりストそば学検定】は「そばづくりスト」になっていただくための道しるべとなるものです。(会員、非会員を問わず受験することができます。)

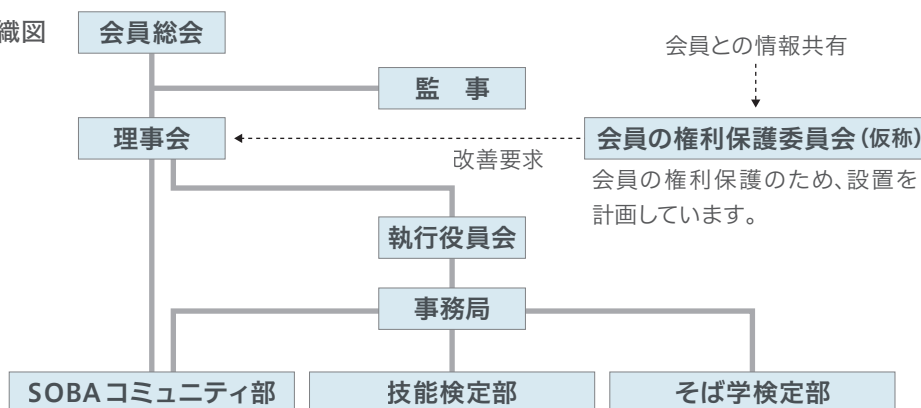
さらに

そばロスZEROの推進

今、世界では食料危機への対応が急務とされており、日本でも年649万トン(2015年推計)の食品ロスの減量について、官民あげて対策に取り組んでいます。私たちそば打ち愛好者は、このことを十分理解して活動することが求められます。「そば打ちは食べて完結」を合言葉に、日ご

ろの稽古でも“切りくず”も廃棄しない活用など全会員が「そばロスZERO」の意識を高めるための工夫をしています。全てを食べきる「そばロスZERO」を目指した取り組みを始めています。さらに、そば打ち大会出場へ向けての稽古などで大量の成果品の飼料、肥料への転換や、フードバンクの活用など、多角的な活用について実施していくこととします。

■組織図



会員の種類と会費(年額) ※入会金はありません。

- ① 団体正会員：10,000円
- ② 個人正会員：2,000円
- ③ 賛助会員：1口5,000円

そばづくりスト技能検定

1. 技能検定の理念

段位は「そばづくりスト」を目指す目安であり、「そばづくりスト」になるための「学習」と位置付けます。

①6年制大学をイメージすると、各年制でそれぞれの課目(課題)を履修し、段位を取得して6年制ですべての「そばづくりスト」の課目(課題)を修了します。(ご自身のペースで何年かけても結構です。)

②すべての課目(課題)を履修・修了して、そばづくりの総合的な技能を学び指導者としての力量を身に付け、真の「手打ちそば伝道師」として伝統食文化の継承発展に貢献することになります。

2. 段・級制度について

すべての課題量を1,000g以内とします。

①家庭での食利用を考慮すると、1kg玉ならもりそば6~10人前ほどで十分な量です。

②段位取得のため、難しい粗挽き粉での稽古で大量の口スを発生させる弊害を考慮すると、最大1kgの課題が適切です。

③現在、日本の各地の“郷土そば”は、丸いままに薄く延ばして切る、いわゆる“丸打ち”が多く、丸打ちの場合、延し台の大きさは、1kg玉なら100×120cmで可能となります。

3. 技能検定の課題について

段	検定課題
六段	さらしな(二八1kg)
五段	伝統そば打ち (1本棒丸延し、裁ちそばなど、二八1kg)
四段	粗挽き粉(十割1kg)
三段	粗挽き(二八1kg)
二段	普通粉(二八1kg)
初段	普通粉(二八750g 600g+150g)

入門者対象(認定料は無料)

級	検定課題
1級	普通粉(二八500g)一般・学童
2級	普通粉(二八400g)学童単独
3級	普通粉(二八400g)学童グループ打ち等

4. 技能検定の編入制度について

学校制度には「編入」があるように、他段位や実力ある者には「編入」を制度として導入することが、この手打ちそば伝道師制度を広く普及させることとなります。

例として、一般社団法人全麵協の初段位から四段位までは上記一覧表の同段位に認定料を修めることにより認定証を交付します。

また、編入せずに受験資格として上位段を受験することも可能です。例;全麵協三段位の方がそばづくりスト技能検定四段位を受験することができます。

5. 検定基準

①そば打ち技法は日本の地域によって異なり、一様でないことを考慮して可否の判定は、「均等な水の配分・練りの結果・延し厚の均一・切幅の均一」など可能な限り客観性を重視した結果主義の検定基準を導入します。

②服装等は、衛生に配慮した服装であれば良しとし、統一性を問いません。

これらの検定基準は可能な限り具体的に公表します。

6. 検定受験料

極力低廉な受験料を設定するため、検定に係わる受験料は、主催者が開催経費や地域の実情を考慮して定めます。

7. 段位認定料(全ての段位)

- NPOそばネットジャパン会員:5,000円
- 非会員:6,000円

8. 師範・准師範・技能検定員

広く、手打ちそばの技能、そば学を指導する師範・准師範を設置します。

師範・准師範は、そばづくりスト技能検定及びそばづくりストそば学検定の全課程を修了した者、又は同等の能力を有すると認められた者を選考により委嘱します。

9. 技能検定員

そばづくりスト技能検定の検定員は、師範・准師範の中から必要な人員を委嘱します。

そばづくりストそば学検定

【学位顕彰について】

- ① 選考試験を実施し、合格者に対して、学士(初級)、修士(中級)、博士(上級)の学位を授与します。
- ② 初年度は3科目に限定した試験の実施、2年度目に5科目試験、3年度目に全7科目の試験を実施し、以降は7科目の筆記試験を実施します。
- ③ 科目別に合否の判定を行い、3科目合格者を「学士」に、5科目合格者に「修士」、7科目(全科目)の合格者に「博士」を授与します。

そば学検定の学びと知識の範囲は、以下の7科目の候補を中心に進め、各科目に精通した専門家に事前学習用テキスト原稿を依頼し、独自色が出せる「そば学教材(冊子)」として制作します。

①日本の伝統食文化 ～「和食」と「そば食」～ 「そばづくりスト」に必要なそばの知識	和食、日本料理、伝統的食文化、WASHOKU、そば食、「たかがそば、されどそば」、そば打ちの技術と知識、「そばづくりスト」の育成など
②そばの歴史とそば食文化の発展 そばに関する蘊蓄(うんちく)もそばの楽しみ	ソバ・蕎麦・そばの呼び名の違い、救荒作物、そば切りの起源、江戸のファストフード、二八そば、蕎麦屋の系譜、さらしなそば、変わりそばなど
③郷土そばの技術と特徴 多様な食文化を知り、そばに関する見識を広げる	郷土そば、江戸流そば、つなぎの材料、そば道具、技法(湯ごね、水ごね)、丸延し、麺棒一本打ちなど
④ソバの種類・品種、栽培、製粉方法 植物学と生態学の見地から	植物学的分類、植物学的特徴、ソバの品種、国内外のソバの産地、そば粉の種類、製粉方法
⑤そばの料理とおもてなしの楽しみを深める 楽しめるそば料理の工夫と世界のそば料理	そばがき、そば味噌、そばずし、そば羊羹(スイーツ)、世界のそば料理文化
⑥栄養学から知るそば食文化の魅力 優れた健康長寿食としてのソバの化学成分を知る	ソバの化学成分、健康機能(必須アミノ酸組成、難消化性、脂質代謝改善)たんぱく質、炭水化物、脂質、ミネラル、ビタミン、ポリフェノール、ルチン、そばアレルギー
⑦そば打ちの身体と心の健康学 正しい体の使い方、精神医学からの健康学、心の処方箋に学ぶ	そば打ちの身体学、そば打ちの健康心理学、論語に学ぶ心の処方箋、食物アレルギーの知識

あなたも手打ちそばのスペシャリストに!!
そばづくりスト検定を受けてみませんか?

非営利活動法人そばネットジャパン (略称) NPO そばネットジャパン

〒330-0843 さいたま市大宮区吉敷町4丁目261番5号



ホームページ <http://www.sobanetjapan.com/>

TEL 048-644-4466 E-mail nposobanet@gmail.com