

全日本そば打ちマスタース大会は 「高齢者のそば打ち幸至園」と呼ばれることを目指します

第5回全日本そば打ちマスタース大会の開催結果概要

- 1 主催 特定非営利活動法人そばネットジャパン
- 2 後援 埼玉県、公益財団法人いきいき埼玉
- 3 協賛 株式会社そばの坂本 有限会社中村豊蔵商店
- 4 開催日時 令和5年10月29日（日）9：00～17：00
- 5 開催会場 埼玉県県民活動総合センター 2階セミナーホール 1ほか8室
- 6 出場資格

年齢	60～69	70～74	75～79	80～84	85～89	90～
クラス	SJ	S	SS	G	GG	GGG

SJ（シルバージュニア）、S（シルバー）、SS（スーパーシルバー）

G（ゴールド）、GG（グランドゴールド）、GGG（トリプルゴールド）

令和5年10月29日現在の年齢でクラス分けです。

- 7 審査課題そば粉（粗挽き）900g、中力粉100g計1,000gを水で打つ。
（もりそばで約10人前）そばを切り終わるまでとし、制限時間は50分
そばを茹ででの試食はありません。
そば打ち技法は自由とする。（結果的に、31人中、通称江戸流が25人、丸延し1本棒などの郷土そば打ちが6人となり、それぞれ自由で楽しい大会となりました。）
- 8 審査内容
そば打ち技術（水回し、練り、延し、切り）に加えて、そば打ちの所作、意気込みなどを総合的に審査する。
- 9 審査員
審査員長 山本育磨 都内でそば店「本陣房」グループを運営する「イクマエンタープライズ代表取締役として活躍
副審査員長 小川伊七 NPO法人そばネットジャパン 副代表理事 師範
杉戸麵打ち愛好会 小川道場 館長
審査員 阿部成男 NPO法人そばネットジャパン 代表理事 師範
審査員 赤石貴子 NPO法人そばネットジャパン 執行役員 師範
- 10 出場者の状況 出場者 31名（申込者数35名）M
GGGの部 1人 Gの部 6人 SSの部 11人 Sの部 5人 SJの部 8人
住所地別（1都6県）
埼玉県20、茨城県4、千葉県3、群馬県2、東京都1、栃木県1
- 11 表彰

GGGの部

優勝 中澤眞理（群馬県渋川市 渋川そば打ち倶楽部）

Gの部

優勝 荻原武雄（埼玉県さいたま市 さいたま蕎麦打ち倶楽部新都心）

準優勝 上石良雄（埼玉県秩父市 秩父そば打ち倶楽部 蕎楽館）

第3位 小川 栄（埼玉県久喜市 分桜流・彩次郎蕎麦打ち会）

優秀賞 坂牧雄夫（千葉県柏市 GRそば打ち倶楽部）

優秀賞 清水信行（埼玉県春日部市 杉戸麵打ち愛好会 小川道場）

優秀賞 神田武紀（栃木県宇都宮市 みや麵友会）

SSの部

優勝 千葉 隆（埼玉県川口市 さいたま蕎麦打ち倶楽部新都心）

準優勝 島村良三（埼玉県行田市 妻沼そば打ち会）

第3位 高野信二（埼玉県狭山市 秩父そば打ち倶楽部 蕎楽館）

優秀賞 相原喜代治 (千葉県我孫子市 GRそば打ち倶楽部)
 優秀賞 鈴木 實 (埼玉県さいたま市 さいたま蕎麦打ち倶楽部新都心)
 優秀賞 木元 滋 (埼玉県さいたま市 さいたま蕎麦打ち倶楽部新都心)
 努力賞 村田 勉 (茨城県日立市 そばネットひたち)
 努力賞 金子 彰 (東京都大田区 杉戸麺打愛好会 小川道場)
 努力賞 浅見眞市 (埼玉県秩父市 秩父そば打ち倶楽部 蕎楽館)
 努力賞 中村 勇 (埼玉県上尾市 杉戸麺打愛好会 小川道場)
 努力賞 長嶋光行 (茨城県常陸大宮市 弥七そばの会)

Sの部

優勝 齋藤正男 (茨城県古河市 NPO法人そばネットジャパン)
 準優勝 千川重之 (群馬県渋川市 渋川そば打ち倶楽部)
 第3位 秋葉治男 (埼玉県加須市 久喜そば倶楽部)
 優秀賞 上原文吾 (埼玉県秩父市 秩父そば打ち倶楽部 蕎楽館)
 優秀賞 吉野 貴 (埼玉県秩父市 秩父そば打ち倶楽部 蕎楽館)

SJの部

優勝 廣木光義 (茨城県常陸太田市 そば楽)
 準優勝 清野真吾 (埼玉県さいたま市 さいたま蕎麦打ち倶楽部新都心)
 第3位 渡部千代子 (埼玉県杉戸町 杉戸麺打愛好会 小川道場)
 優秀賞 豊田康彦 (千葉県野田市 杉戸麺打愛好会 小川道場)
 優秀賞 照沼 稔 (埼玉県さいたま市 さいたま蕎麦打ち倶楽部新都心)
 優秀賞 太田弘子 (埼玉県秩父市 秩父そば打ち倶楽部 蕎楽館)
 努力賞 渡部三郎 (埼玉県久喜市 杉戸麺打愛好会 小川道場)
 努力賞 黒田 毅 (埼玉県深谷市 妻沼そば打ち会)

最優秀賞 (全てのクラスで最高点)

千葉 隆 (埼玉県川口市 さいたま蕎麦打ち倶楽部新都心)

1.2 総評

第2回目となる令和2年9月の大会から新型コロナウイルス感染対策を講じながらなんとか継続してきたマスターズ大会も、今年5月2類に移行され、まだ、感染防止対策は怠らないものの3年ぶりに明るく開放された大会が開催されたことが何よりもうれしく思いました。

◆山本委員長の講評にもありましたとおり粗挽き粉の9：1を見事に打ち込む熟達した技能が光りました。

ただ、一部の方は加水や練り不足により生地荒れが目立ちましたので、特にしっかり練り込むことが美味しいそばとなることを強調されていました。

◆前回よりも郷土そば打ちで出場する方が少なくなりましたが、戸隠そばで上位入賞された方が数人あり、今後とも多様な技法でチャレンジしていただけることを期待します。

◆今回自作の木鉢を持参して出場した方は1名でしたが、鉢の持ち込みは自由であり、技法に合った使い慣れた道具で打つことが良い結果につながることにものので、積極的に活用していただきたいと思えます。(阿部成男)

※ 当日、テレビ埼玉の取材があり、同日の17時45分からのニュースサンデーで放映されました。

※ 蕎麦春秋を発行しているリベラルタイム出版社の取材があり、次回発行の蕎麦春秋に掲載されるかもしれません。

そば打ちは「打って健康、食べて健康」として老若男女が楽しめ、そば打ち愛好者が交流することにより人の輪(和)が広がり、高齢者の心と身体の健康に大きく寄与し、元気な幸齢者を創出することが期待されています。

(趣味や、運動を継続することにより認知症発症のリスクが低くなることも実証されています。)

NPO法人そばネットジャパンは「全日本そば打ちマスターズ大会」が多くの高齢者に愛され、全国各地の予選会から選抜された大会となり「高齢者のそば打ち幸至園」として定着するよう継続・発展に尽力するものです。

12 大会風景



いよいよ審査開始で、選手よりも緊張気味の右から山本、小川、阿部、赤石の審査員です。



1組目は、GGG、G及びSSクラスです。ゼッケン1は90歳の中澤さん、上州沼田流の太棒を使い元気いっぱいです。



鉢の持ち込みは自由です。この鉢は手作りだそうです素敵ですね。



技法は通称江戸流が多いですが、郷土そば代表格の戸隠流一本棒丸延しも見事です。



山本委員長の講評はプロの目から見た技法として美味しいそばの神髄をお話しされました。



GGG優勝の90歳中澤さん、「身体全体を使って無理のない打ち方が秘訣」とのことです。



今回、全クラスで最高点であったSSクラスの千葉さんに最優秀賞が送られました。副賞は(有)中村豊三商店から木製食器セットです。



副賞として会員が栽培した新米及び賛助会員の(株)そばの坂本から普通挽そば、田舎蕎麦、ねむり雪そばなど20kの協賛をいただきました。