

令和4年8月15日

NPO法人そばネットジャパン会員各位

そば打ち愛好会、同好会団体関係各位

NPO法人そばネットジャパン

手打ちそば仲間倶楽部

代 表 小笹富貴子

第1回 NPO法人そばネットジャパン手打ちそば伝道師名古屋大会

(初段位～五段位) 開催検定募集依頼について

猛暑の候、そばネットジャパン正会員様、個人会員様、そば打ち愛好会、同好会各会員様におかれましては、益々御清栄のこととお慶び申し上げます。

平素は格別のご支援、ご尽力を賜り厚く御礼申し上げます。

私共、手打ちそば仲間倶楽部は「全麵協そば道段位認定会」を永年開催してきましたが、令和4年度から「NPO法人そばネットジャパン手打ちそば伝道師（初段位～五段位）」をそばネットジャパン正会員様、個人会員様、そば打ち愛好会、同好会各会員様関係各位の深いご理解とご支援、ご協力の下で「第1回手打ちそば伝道師名古屋大会（初段位～五段位）」開催する運びとなりました。

多くのそば打ち愛好会者様方の交流会と日本の伝統食文化の“手打ちそば”で普及啓発、継承推進を目的とします。

NPO法人そばネットジャパン手打ちそば伝道師「そばづくりスト検定基本規程」「そばづくりスト技能検定基準要項」に基づき、初段位～五段位の技能検定を少人数制と無観客で開催いたします。

コロナ感染対策においては愛知県ガイドライン、NPO法人そばネットジャパンガイドライン手打そば仲間倶楽部ガイドラインでコロナ感染対策を遂行します。

皆様におかれましてはご多忙中のところ恐縮ですが、検定募集に関する件について、特段のご配慮と、ご周知をお願い申し上げます。

第1回手打ちそば伝道師技能検定名古屋大会開催要項

(初段位、二段位、三段位、四段位、五段位)

1. 開催趣旨

日本の伝統食文化である“手打ちそば“は長い間地域に適したそれぞれの打ち方が受け継がれている昨今です。高齢化社会を迎え、故郷を懐かしみ多様なそば打ちの向上を図り“日本の伝統食文化”を広めて行くとともに手打ちそば愛好者の皆様の交流を目的とするNPO法人そばネットジャパンの「そばづくりリスト」として認定する技能検定です。

本技能検定会は、そばを通じて地域活性化に取り組む各種団体と連携による地域振興に寄与し次世代に繋ぐ機会となる様に、NPO法人そばネットジャパン手打ちそば伝道師「そばづくりリスト検定基本規程」「そばづくりリスト技能検定基準要項」に基づいて実施します。

2. 大会の位置付け

NPO法人そばネットジャパンが定める「手打ちそば伝道師制度そばづくりリスト検定基本規程」に基づき「初段位、二段位、三段位、四段位、五段位検定会」を実施します。

3. 主催

手打ちそば仲間倶楽部

4. 後援

NPO法人そばネットジャパン、(株)大熊商店、(株)そばの坂本、みなみ製粉(株)

5. 協力

そば打ち愛好会・同好会

6. 開催日時

令和4年10月29日(土) 午後13時00分～午後17時00分

四段位、五段位

令和4年10月30日(日) 午前9時30分～午後15時00分

初段位、二段位、三段位

7. 受付時間

令和4年10月29日(土) 午後12時30分～

令和4年10月30日(日) 午前9時30分～

8. 開催場所

ウィルあいち (別紙地図参照)

〒461-0016 愛知県名古屋市東区上堅杉町1番地 Tel.052-962-2567

1階 セミナールーム(1,2)

9. 募集人数

初段位(5名) 二段位(5名) 三段位(5名) 四段位(5名) 五段位(5名)

先着順と、前年度「全麵協そば道名古屋認定会」で受験された方は優先的に受け付けます。

受検可否については、技能検定申込み受付順と受検料を実行委員会側が着金確認完了した時点で封書にて通知いたします。16(2)の申込み期限及び通知の期限前に募集人数に足した場合は通知致します。

10. 受検資格

受検資格については、年齢、性別、国籍、プロ、アマ等一切制限はありません。

(1) 初段位

上記の通り特に、制限なくどなたでも受検できます。

(2) 二段位

NPO法人そばネットジャパン初段位認定者又は、一般社団法人全麵協初段位認定後1年以上経過している者。

(3) 三段位

NPO法人そばネットジャパン二段位認定者又は、一般社団法人全麵協二段位認定後1年以上経過している者。

(4) 四段位

NPO法人そばネットジャパン三段位認定者又は、一般社団法人全麵協三段位認定後1年以上経過している者。

(5) 五段位

NPO法人そばネットジャパン四段位認定者又は、一般社団法人全麵協四段位認定後1年以上経過している者。

※ 上記以外で二段位～五段位受検希望者はこの要項に記載された問い合わせ先にご連絡ください。

11. 募集人数

各段位 5名程度

新型コロナウイルス感染防止対策で、5名程度の少人数で行います。

12. 検定基準

別紙1「そばづくりスト技能検定基準要項」に基づきます。

13. 受検料

受検料の手続き方法等

受検料期限

令和4年9月20日(火)

*初段位、二段位、三段位、四段位、五段位技能検定申込みをされた方は、受検料をご参照の上、下記の振込先に振込のお手続きを頂き、初段位から五段位の受検料を
実行委員会が着金確認完了した時点で、受検決定と致します。

【受検料】

段位	受検料（円）		備考
	そばネットジャパン会員	そばネットジャパン非会員	
初段位	5,000円	6,000円	
二段位	6,000円	7,000円	
三段位、	7,000円	8,000円	
四段位、	8,000円	8,000円	
五段位	9,000円	9,000円	

※ 新型コロナウイルス感染防止対策と経費高騰の為受検料が高めになります事をご理解を賜りますよう宜しくお願い申し上げます。

14. 振込先

- (1) 振込先 ゆうちょ銀行
(2) 店名 二一八 (読み ニイチハチ)
店番 218
(3) 口座番号 普通 8712111
(4) 名義 小笹 富貴子 (オザサ フキコ)

*振込手数料は各自でご負担をお願い申し上げます。

*受検料は受検をキャンセルされても返納致しません。

15. 認定料

- (1) 各段位検定合格者には認定料の振込先を郵送にてご案内します。

段 位	認定料		備考
	そばネットジャパン会員	そばネットジャパン非会員	
全ての段位	5,000円	6,000円	

各段位の検定に合格した方は、上記の認定料を
NPO法人そばネットジャパンに納入することにより
段位認定証が交付されます。

※ 納入後の受検料、認定料は原則として返金出来ません。

16. 申込み方法

別紙検定申し込みに必要事項を記入の上下記に申し込みください。

- (1) 申込み先 〒463-0051 名古屋市守山区小幡太田1-8
アーバンラフレ小幡5-1108 小笹 富貴子
e-mail fuki-3298@chic.ocn.ne.jp

- (2) 申込み期限及び通知 令和4年8月22日(月)から令和4年9月20日(火)迄(消印有効)
結果については、受付順に封書にて通知いたします。

17. 段位認定証の交付

検定合格者に認定証を交付いたします。

18. 個人情報の管理

受検者の個人情報は、大会のご案内、連絡、NPO法人そばネットジャパン段位認定登録及びプログラムの掲載に限って使用させていただきます。又大会長の厳正な管理のもと保管します。

19. 主催者が用意するもの

- ・そば打ち台 (横120cm×長さ106cm×高さ75cm)
- ・こね鉢 (外径540mm×内径500mm×132mm)
- ・ふるい (40目又は32メッシュ、外径約24cm)、ポリタンク、バケツ、消毒

20. 受検者が用意するもの

- ・包丁、きり板、こま板、のし棒、掃除道具一式、踏み台 (使用される方は各自持参)
- ・生舟 (コロナウイルス感染防止対策で各2個各自持参) 打ち粉入れ (各自持参)
- ・ビニール袋3枚 (麺体包み、切りくず入れ、使用した打ち粉入れ各自持参)

※ NPO法人そばネットジャパンそばづくり技能検定基準要項第2条3の(1)主催者側が用意する道具はコロナ感染対策ガイドラインにより異なります事ご理解をお願い申し上げます。

2 1. 新型コロナウイルス感染防止対策等

- (1) 検定員、受検者、スタッフ全員がワクチン接種（3回目、4回目）後2週間経過者又は、主催者側が実施する抗原検査で陰性者とします。
- (2) 各段位5名程度（少人数制）とし、受検者間隔2Mとします。
- (3) 検定員は、一方通行で審査します。受検者入室と退出は異なります。
- (4) セミナールームは空調換気、窓開放と空気清浄器、オゾン発生器を設置します。
- (5) 受検者、スタッフ、審査員は必ずマスクか、フェイクシールドの着用し、会場到着後に検温手指の消毒を行います。スタッフ、検定員は、消毒後使い捨て手袋着用する。
（体温が37.5度以上の方は検定受検をご辞退お願いします。）
- (6) 共用の道具は、1組終了後食品用アルコール消毒します。
- (7) その他は、愛知県名古屋市ガイドライン、主催者側の感染防止対策に従って下さい。

※ 上記のコロナ感染対策は、この要項を公開した日現在の対策であり今後の感染上記により変更する事があります。

2 2. その他

主催者からのお願い

- (1) 打ったそばは保冷バック又は保冷ボックスにて受検者でお持ち帰り下さい。
- (2) 宿泊を希望されます方は各個人にて、ご手配をお願い申し上げます。
- (3) FAXでの応募はご遠慮ください。

2 3. そば粉について

- (1) 練習用としてのそば粉が必要な方は、受検申込書受付け後に承ります。
（注文を受付後から石臼挽きでそば粉を挽きます。納期までにお時間を頂きます。）

2 4. 申込み・問合せ先について

〒463-0051

愛知県名古屋市守山区小幡太田1-8 アーバンラフレ小幡5-1108

主管代表 小笹 富貴子

Tel 090-2134-1272 FAX 052-799-6054

第1回手打ちそば伝道師技能検定名古屋大会申込書

(申込書は、黒ボールペン、万年筆でご記入ください。鉛筆で記入後のコピーでの申込書は受け付けません)

申込日 令和 年 月 日

ふりがな		生年月日	西暦	年	月	日
氏名		年齢	(満	歳)		
		性別	男	・	女	
住所	〒 ー 都道府県 郡市区					
電話		Fax				
e-mail		携帯				
ふりがな		検 定 段 位	検定段位を○で囲み下さい			
所属 団体名			★初段位	★二段位	★三段位	
			★四段位	★五段位		
★NPO法人そばネットジャパン会員(有・無)について(下記のいずれかに○で囲みください)						
(1) NPO法人そばネットジャパン団体正会員所属 (2) NPO法人そばネットジャパン個人正会員						
(3) 非会員						
認定済 の段位	認定段位	無 段位	認定日	平成・令和	年	月 日
			認定番号			
★認定団体(下記のいずれかに○で囲み、その他団体所属の方は明記して下さい。)						
(1) NPO法人そばネットジャパン (2) その他団体()						
★五段位検定を受検する方は、そば打ちの技法を下記に記載して下さい。						
(例: 1本棒丸延し)						
ワクチン接種済等該当番号に ○で囲み下さい	(1) ワクチン3回接種後2週間経過 (2) ワクチン4回接種後2週間経過					
受検に際しての自己PR・そば打ちに関するきっかけや、想い、抱負等下記に記載下さい						
★特記事項 (身体について検定員に申告事項がありましたら下記に記入をお願いします。例右耳難聴)						

記載事項につきましては、個人情報保護の観点から(当法人関係)のみに使用します。

- ※ NPO法人そばネットジャパンの団体正会員に所属する方は、個人会員であっても(1)を、団体正会員所属しない個人会員は(2)を○で囲んでください。(受検料、認定料の納入金額に関係しますので、所属団体長に受検する旨をお伝え下さい。)

ウィルあいち交通案内MAP



【公共交通機関をご利用の場合】

- ①地下鉄名城線「市役所」駅2番出口 東へ徒歩約10分
- ②名鉄瀬戸線「東大手」駅 南へ徒歩約8分
- ③基幹バス「市役所」下車 東へ徒歩約10分
- ④市バス幹名駅1「市政資料館南」下車 北へ徒歩約5分

【名古屋空港からのアクセス方法】

- ①鉄道(約1時間)
名古屋空港(名鉄バス)→名鉄西春駅(名鉄犬山線乗換)→名鉄名古屋駅(地下鉄東山線乗換)→栄(地下鉄名城線乗換)→市役所下車(徒歩10分)
- ②高速バス(約50分)
名古屋空港(あおい交通)→栄(地下鉄名城線乗換)→市役所下車(徒歩10分)
- ③車(約20分)
名古屋空港→幸田右折→豊山南入口(名古屋高速11号小牧線)→(1号楠線)→黒川出口→金城橋左折→ウィルあいち

【中部国際空港(セントレア)からのアクセス方法】

- ①鉄道(約1時間)
中部国際空港(名鉄)→金山(地下鉄名城線乗換)→市役所下車(徒歩10分)
- ②車(約1時間)
中部国際空港→セントレアライン→知多半島道路→名古屋高速1号楠線→黒川出口→金城橋左折→ウィルあいち

ウィルあいち

愛知県女性総合センター
指定管理者 コングレ・愛知グループ

〒461-0016 名古屋市東区上豊杉町1番地
TEL: (052)962-2511 FAX: (052)962-2567
<http://www.will.pref.aichi.jp/>

開館時間 9:00~21:00

休館日 年末年始
施設・設備の点検のため月1回ほどご利用できない日(点検日)がございますので、お申込の際、事前にお確かめください

駐車場 7:00~22:00(入庫は21:00まで)
駐車料金:30分につき170円

NPO法人そばネットジャパン
そばづくりスト技能検定基準要項

(令和4年1月1日改正)

(令和4年9月1日改正)

第1条 目的

この要項は、特定非営利活動法人そばネットジャパン(以下「そばネットジャパン」という。)が行うそばづくりスト検定基本規程(以下「基本規程」という。)第3条8項に基づき、そばづくりスト技能検定の実施に関する必要な事項を定める。

第2条 検定基準概要

そば打ち技法は地域によって異なり、一様では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、切り幅の均一など、可能な限り客観性を重視した検定基準とする。

2 そば粉の量と種類

級・段	検定課題
六段	さらしな(二八 1.000g)
五段	郷土そば打ち(一本棒丸延し、裁ちそばなど、二八1.000g) (四段受検時のそば打ち技法とは異なる技法とする。)
四段	粗挽き粉 (十割 1.000g)
三段	粗挽き粉 (二八 1.000g)
二段	普通粉 (二八 1.000g)
初段	普通粉 (二八 750g 600+150)
一級	普通粉 (二八 500g 400+100)
二級	普通粉 (二八 400g 320+ 80)
三級	普通粉 (二八 400g 320+ 80) グループ打ち等

3 検定で使用する道具

検定で使用する道具類は、手打ちによる製麺であり、機械等のたぐいの道具の使用を禁止する。ただし、事前に検定委員会の使用許可を得た補助用具の使用はこの限りではない。

(1) 主催者が用意する道具

木鉢(54 cm)、ふるい(網目 40 又は 32 メッシュで外径 24 cm)、麺打ち台(高さ 75 cm)、麺打ち板 (120×100 程度)、手洗いタンク、バケツ、生舟、切り板、計量カップ、踏み台、刷毛、粉とり(塵取り)

※ □の道具は持ち込み不可とする。

(2) 受検者が持参して使用できる道具

(1) の□囲み以外の道具

・木鉢は金属・樹脂等の素材及び大きさも制限しない。木鉢台の持ち込みも可

とする。

・麺棒(本数、材質の制限はない。また、いわゆるエンボス等の使用も可)、包丁、切り板、こま板、刷毛、粉とり、スクレーパー、粉ふるい受け等。

4 検定で使用する材料は、主催者が用意した「そば粉」、「つなぎ粉(小麦粉)」、「水(五・六段位は熱湯等)」、「打ち粉」とする。これ以外の使用は認めない。

5 検定の所要時間

検定の所要時間は、級を除く全段位45分間とする。

なお、開始前の手洗い、衛生検査、服装検査はこの時間に含まないものとする。

6 姿勢

検定におけるそば打ちの姿勢は、地域の特色を考慮して立つ、座る等の打ち方は問わないが、その姿勢、態度に「見苦しさ」があるかについて評価する。

7 服装

食品を作る作業であることを踏まえた服装とする。

8 衛生

食品衛生の観点から、爪、頭髪の手入れ、ひげの手入れ、衣服の乱れ、清潔感等についても審査する。また、作業中のそば粉のこぼれ、汗の処理、道具の片づけ、衣服の乱れ、ふきん、ビニール等の整理整頓も審査の対象とする。

第3条 技能検定基準

1 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「そばづくりスト」として伝統食文化の継承発展に貢献できることを目標に審査するものとする。その内容は別表1の段位・級別検定基準のとおりとする。

なお、審査の公平性を補完するため別表2の検定項目(その1初段～四段位用、その2五段～六段位用)及び別表3の評価項目の配分点及び段位別合格基準点により審査するものとする。

2 「郷土そば打ち」に通称「江戸流そば打ち」で受検する場合、別表2(その1)及び別表2(その2)を併用して採点するものとする。

第4条 客観性を重視した検定

第2条第1項に「客観性を重視した検定基準とする。」を反映して、別表4の客観性を重視した検定を導入する。

第5条 受検資格期日の算定基準

1 受検期日の経過年数は、技能検定会の実施日を基準とする。

2 上位段受検の経過年数は、全ての段位を1年とする。

3 経過年数で、日数不足について15日間以内は、期間を満たしているものと認める。

ただし、開催日程により、これによりがたいときは検定委員会で協議するものとする。

第6条 受検料と認定料

1 受検料

受検者は技能検定申込み時に、受検料を主催者側に納入しなければならない。
ただし、料金設定には、受検者の負担軽減の視点から地域の実情や開催経費の節減を考慮して設定するものとする。

なお、級位については、公認そば打ち教室や各イベント等において行われることが予想されることから主催者の裁量に委ねるものとする。

2 認定料

検定会において、段位を認定された者は、次の認定料をそばネットジャパンに納入しなければならない。

会 員は一律 5.000 円

非会員は一律 6.000 円

なお、合格者には認定証及び認定カードの交付並びに段位認定者として段位認定者名簿に登録される。

第7条 返 金

納入された受検料及び認定料は返金しない。

ただし、受検料については、受検前に天災等または主催者の都合により開催を中止した場合は返金することとする。

第8条 検 定

1 技能検定は、基本規程第5条に基づいた技能検定員を配置して行うものとする。

2 主任検定員は原則として師範とする。

3 主任検定員は、受検者が病気やその他の原因で継続することが安全確保上できないと判断した時は、受検の継続を中止させることが出来るものとする。

4 検定員は、第3条及び第4条に基づき審査するものとする。

第9条 その他

1 本要項の運用にあたり、疑義が生じたときは検定委員会で検討し、重要事項については理事会に諮問して解決するものとする。

2 検定委員会は、検討内容及び検討結果等が会員にとって必要であるものについては、会員に周知するものとする。

3 検定委員会の設置、運営等については別に定める。

附 則

1 この要項は、令和2年9月12日から施行する。

2 この要項の一部改正は、令和4年1月1日から施行する。

3 この要項の一部改正は、令和4年9月1日から施行する。

ただし、周知期間が短いため、令和4年末までに開催される技能検定会で、別表2及び別表4の規定は改正前と改正後の規定について受検者の不利にならないよう、改正前の規定を適用することができる。

別表 1 (第 3 条第 1 項関係)

段位・級別検定基準

区分・級段	粉 総量 (g)	粉の種類	配合量		打ち 粉 (g)	求められる技量	所要 時間 (分)	合格 基準 点	切り 麺の 長さ (cm)	切り 揃え (%)
			そば 粉(g)	つな ぎ (g)						
三級	400	普通粉	320	80	200	講師の指導のもとで、そば麺として食べられる程度に打ち終わること。(親子等複数人で打つことも可)	概ね 60	そば麺として食べられること。		
二級	400	普通粉	320	80	200					
一級	500	普通粉	400	100	200					
初段	750	普通粉	600	150	200	時間内に一定の規格に沿ったそば麺が打てること。	4 5	65	20	60
二段	1.000	普通粉	800	200	200	1 kg の二八そばを効率よく、安定したそば打ちができること。		70	25	70
三段	1.000	粗挽き粉	800	200	250	そば粉の粒子の違いによる打ち方を理解していること。		75		80
四段	1.000	粗挽き粉	1.000	0	300	粗挽き粉の難度を理解し、総合的技量を備えていること。		80	30	90
五段	1.000	技法別	800	200	300	郷土そばの特徴、文化を理解し、技法を指導できること。		85		
六段	1.000	さらしな粉	800	200	300	さらしなそばの特徴を理解し、技法を正しく指導できること。		90		

別表2(その1) (第3条第1項関係)

検定項目 (初段 ~ 四段位用)

項目	区分	チェック項目
準備	事前	道具の準備・取扱いが適切か
	準備	①道具類の手入れは良いか。 ②道具類は適正な位置に配置されているか。 ③ゴミ箱や代用となる物の持ち込みはないか。
衛生	衛生	身支度が衛生的か。見苦しくないか。
	衛生	①頭髪等の落下防止がなされているか。 ②身だしなみ(爪、頭髪、無精ひげの手入れ)がなされているか。 ③腕時計、指輪等の装飾品を外しているか。 ④服装は、食品を作る作業であることを踏まえた上での服装か。 ⑤着衣に不潔感や見苦しさはないか。 ⑥傷の手当てが出来ているか。手洗いはどうか。 ⑦使用したタワシ、スポンジ等はバケツの溜水の中に入れていないか。 ⑧麺棒等の落下(-1) 落下物の衛生処理なしで使用(-3) ⑨汗の落下(1滴-1) (注) ⑧、⑨は以下の作業でも評価する。
木鉢	均等	粉の性質を理解しているか。水の浸透が十分なされているか。
	水の配分	①篩とおし(そば粉とつなぎの混合。粉質を確認しているか。飛散)はどうか。 ②水回し(かき混ぜ方、水の浸透具合等)はどうか。 ③加水量(加水の仕方、麺の硬さの調整等)はどうか。 ④水のこぼれ、粉の飛散(手荒さ、こぼれ具合)はどうか。 ⑤木鉢の汚れはないか。 ⑥姿勢(バランス良く、手先に頼っていないか)はどうか。
練り	練り	手際よく加重され、むらなく練られているか。
	練り結果	①くくり、まとめ、は早すぎないか。 ②こね(適度な練り込み、全体の調合が出来ているか)はどうか。 ③練り(手際の良さ、練りの方法、体重を乗せているか)はどうか。 ④菊練り(菊の形、麺帯の艶の出具合、菊に仕上げる円滑さ)はどうか。 ⑤へそ出し(出っ尻、手際の良さ、形、空気抜き)はどうか。 ⑥姿勢(身体のバランス、構え方、体重のかけ方)はどうか。 ⑦木鉢の手入れはどうか。
延し	丸出し	丸出しは過度な大きさ、形、均一な厚さに延されているか。
	延し	①鏡だし(地延し) (手際の良さ、丸の形状、大きさ、厚さ、手の当て方、縁のひび割れ)はどうか。

延 し		②丸出し(手際の良さ、丸の形状、大きさ、延し跡、麺棒の使い方、縁のひび割れ)はどうか。 ③打ち粉の使い方(適所、適量、飛散具合)はどうか。
	角 出 し	角出しは無理なく均一に延されているか。 ①角出し(手順、手際の良さ、巻き付け、形状、大きさ、均質さ)はどうか。 ②形が概ね四角形になっているか。
	肉 分 け ・ 本 延 し	肉分けが正確で、本延しは無理なく均一に延されているか。 ①肉分け(見極め、手際の良さ、形状、手順、麺棒の使い方、厚み)はどうか。 ②幅だし(見極め、手際の良さ、手順、形状、穴破れ)はどうか。 ③本延し(手際の良さ、形状、均一な延し、麺線、大きさ、破れ、麺棒の使い方・生地荒れ、縁のひび割れ、穴破れ)はどうか。 ④麺棒の使い方(延し棒と巻棒の使い方、握り方、リズムカル、体重の乗せ方)はどうか。 ⑤打ち粉の振り方(適所、適量、飛散具合)はどうか。 ⑥たたみ(打ち粉の振り方、たたみの手際の良さ、手順、重ね方)はどうか。
切 り 幅 の 均 一 等		切り幅が均等で、リズムも良く、切りロスが少なく、生舟への入れ方がきれいか。 ①打ち粉の敷き方(適所、適量)はどうか。 ②麺生地の扱い方(置き方、持ち上げ方)はどうか。 ③包丁のさばき(リズム感、バランスの良さ、当て方の角度、押切、重ね方)はどうか。 ④切り幅、切り揃え、(切りムラ、いかだの有無、R部の切れ等)はどうか。 ⑤包丁を麺打ち板に直置きしていないか。 ⑥手さばき(手際の良さ、打ち粉の落とし具合、生舟への並べ方)はどうか。 ⑦こま板の押さえ方、バランス、平行移動はどうか。 ⑧姿勢(構え、安定具合、足の構え)はどうか。 ⑨出来上がり(打粉払い、麺の揃え、生舟への入れ方)はどうか。 ⑩こま開き(こま分け)は適正に開いているか。 ⑪打ち粉の追加(-1) ⑫切り幅は1.5~2.0mm以内か。 ⑬適切な麺の長さに保たれているか。 ⑭手指の損傷、出血により道具等を汚した場合は即中止、手当後、継続した場合は2点の減点とする。
	後 片	作業に使用した道具類は良く清掃され、片付けられているか。 ①道具類の片づけ(全体的な整理整頓、床下の汚れ)はどうか。

付 け ・ 態 度	付 け ・	②麺打ち板上の道具類は、決められた所定位置に置かれているか。 ③麺打ち板上には粉等の散逸はないか。 ④木鉢の清掃(拭き取り)は出来ているか。 ⑤麺棒、こま板の清掃は出来ているか。 ⑥包丁の清掃(へたの付着)は出来ているか。 ⑦衣服や身体(腕、手の甲)へのそば粉の付着はないか。 ⑧終了宣言後、道具類等に触れていないか。
	態 度	全体的な姿勢、意気込み、気構えがにじみでているか。 ①観客からの助言、指導を受けていないか。 ②作業の姿勢(途中で投げやりの態度等)はどうか。 ③特色ある態度をするなど工夫が見られる(+1)
総 合 評 価	総 合 評 価	① 仕上がった「そば」に食味感が感じられるか。 ② 仕上がった「そば」の出来具合はどうか。 ③ <u>各工程及び総合的に調整が必要としたときに評点する。</u>

(注) 上記の「水回し」「こね・練り」「延し」は、「角打ち(通称・江戸流と呼ばれている)」における検定項目が主となっていますが、郷土そば打ちで受検される場合は、打ち方それぞれの特性に合わせた検定を行います。

別表2(その2) (第3条第1項関係)

検定項目 (五段・六段位用)

五段・六段位は、そば打ち技術やそば学問においても高いレベルにあることから審査の目は「虫の目」のように捉えるのではなく「鳥の目」的評価をするものとする。

特に、身のこなし方、全体の流れ等が抜群であることを要する。

区 分 内容	検 定 項 目	
	五段位 (郷土そばの1例・一本棒丸延し)	六段位 (さらしな)
衛生面	①受検体制の準備 ②服装、衛生面	①受検体制の準備 ②服装、衛生面
木 鉢	①加水の攪拌(均等に混ぜる。)は適正か。 ②捏ね、練りが適切で生地 of 艶、硬軟、しっとり感はどうか。	①熱湯の注ぎ方、混ぜ合わせ具合はどうか。 ②まとめ具合が手際良いか。 ③生地 of 温度と練り込み具合。 ④生地 of 艶、硬軟
延 し	①延しの基本は巻き延しとする。 ②延し終わりが、正円に近い。 半円にたたみ、円弧の重なり具合で評価する。 ③延しは均一か。 ア 5束目の断面を実測する。(肉厚の実測) イ 丸の大きさ 半円にたたんだ底辺の直径を実測する。 <u>目標値は95cm±5cmとする。</u> ④丸棒の使い方が手馴れているか。 ⑤ひび割れ、裂け目はどうか。 ⑥たたみで、△にはみ出た部を切り落とした場合 of 処理は適切か。 ⑦打ち粉 of 追加は減点(-1)	①丸の大きさは、概ね70cmで正円に近いか。 ②角出しは概ね□形になっているか。 ③延しは均一か。 2束目の断面を実測する。 (肉厚の実測) ④生地 of 端(縁) of ひび割れ、形、厚み、裂け目、麵線、穴等はあるか。 ⑤打ち粉 of 追加は減点(-1)
切 り	①たたみ方はどうか。 ②切り幅は1.5~2.0mm ③切り方がリズムカルか。 ④麵打ち板上に切りロスや打粉等の散乱はないか。 ⑤包丁 of 扱いが適切か(てごま、直置き等)。 ⑥R部(手前 of 丸み)を潰していないか。	①切り of 断面が□形で切り揃えはどうか。 ②切り方がリズムカルか。 ③R部(手前 of 丸み)を潰していないか。 ④麵打ち板上に切りロスや打粉等の散乱はないか。 ⑤切った麵は、生舟に入れず、麵打ち板上に1束毎に、整列に置かれているか。
後 片 付 け	①道具類は所定 of 位置に片づけられているか。 ②道具類と麵打ち板上 of 清掃はどうか。 ③周辺に粉 of 飛散、汚れはないか。	
総 合 評 価	高段位らしい立ち振る舞い、身のこなしがなされているか。	

(注) 上記五段位 of 検定項目は、郷土そば of 代表的技法と言われている「一本棒丸延し」に合わせた 検定項目であり、「裁ちそば」、「会津山都そば」など多様な郷土そば打ちで受検される場合は、打ち方それぞれの特性に合わせた検定を行います。

別表3(第3条第1項関係)

評価項目の配分点及び段位別合格基準点

評価項目 配分点 (評価点)

項目	準備・衛生	木鉢	延し	切り	ロス	後片付け	総合評価	合計
配点	10	15	30	20	5	10	10	100

段位別 合格基準点

段位	準備・衛生	木鉢	延し	切り	ロス	後片付け	総合評価	合格基準点
初段	7	9	20	14	3	6	6	65
二段	7	11	20	15	3	7	7	70
三段	8	12	22	16	3	7	7	75
四段	9	12	23	17	3	8	8	80
五段	9	13	25	18	4	8	8	85
六段	9	14	27	18	4	9	9	90

- 1 合格基準点は検定審査の目安であり、受検者が合格するための目標点(合格基準点)と捉えてください。
例えば、「準備・衛生」欄において、チェックするところが無い状態であれば、減点無しの10点が評価点となります。
- 2 時間オーバーによる後片付け未了の場合は、片づけ項目10項目(①篩、②包丁、③こま板、④麺棒、⑤木鉢、⑥麺打ち板上・袖机、⑦道具類の所定位置、⑧床下、⑨刷毛、粉とり等の小間物、⑩身体の粉払い)中、清掃未了数で減点する。
- 3 項目の「ロス」欄は、別表4の段位ごとのロス目標値を超えた場合は10g単位で1点減点する。

別表4(第4条関係)

客観性を重視した検定

内容\区分	客観性を重視した検定内容	1～3級					
		初段	二段	三段	四段	五段	六段
延しの均一	<p>1 厚み等の実測は、三段以上について実測する。</p> <p>① 三段、四段及び六段については、 2束目の断面を実測する。(1束切ったら挙手をする。)</p> <p>② 五段(郷土そばの内、「一本棒丸延し」)については ア 5束目の断面を実測する(4束切ったら挙手をする。) イ 正円の大きさは、半円の底辺の直径を実測する。 目標値は95cm±5cmとし、5cm単位で増減すると減点する。 ウ 正円の審査は、半円にたたみ、円弧の重なり具合で評価する。</p> <p>③ 上記②以外の郷土そばについては、その都度「技法により計測方法を設定する。」こととする</p>	概ねの厚さ	三段から五段まで(厚み) 8枚たたみで 18mm以下 12枚たたみで 27mm以下 (注) 基準以上2mm単位で1点減点する。(六段含む)				六段 12枚たたみで 20mm以下
		郷土そばの「正円の大きさ」減点表					
		長さ基準	90cm 100cm	90cm未満 100cm超え	85cm未満 105cm超え	80cm未満 110cm超え	
減点	0	-1	-2	-3			
切り揃え	<p>事前に用意した標本写真(揃え率 60%、65%、70%、75%、80%、85%、90%、95%の一部)と、生舟に並べられた製麺とを比較して判定する。 以下は減点-1</p>	試食可能	60%以上	70%以上	80%以上	90%以上	
麺の長さ	<p>生舟に並べられた製麺の一束を取り出し、R部を延ばして審査又はR部の2/3以上が繋がっていれば「繋がりにあり」と評価する。 右欄の基準に満たない場合は減点する。 以下は減点-1</p>	概ねの長さ	20cm以上	25cm以上		30cm以上	
そばロス	<p>「そば打ちは、食べて完食」の観点から、そばロスの量を計測する。 概ね、10cm以下はそばロスとみなす。</p>	最小限に務める	そばロスの目標値				
		段位	初～二段	三～四段	五～六段		
		ロス値	70g	80g	50g		
		(注)目標値より10g増えるごとに1点減点					