

特定非営利活動法人 そばネット埼玉 理事会

阿部、中川、小山、飯田、上田、生沼、梶川、菅野、小島、島村、新井、高瀬、高橋、田中（正）、田中（憲）、鳥海、野木、野島、萩原、渡部、小森、鈴木

令和2年1月27日（月）

NPO法人そばネット埼玉事務所

第167回 理事会議事次第（赤字議事概要）

1 議事録署名人の選任

飯田、野島

2 報告事項

① 会員数の状況

団体会員 46、個人会員 162（会費納入済み者）、賛助会員 6

② 経理状況

③ 初二段認定会について

④ 県活総そば打ち教室について

3 議事

① 15年改革の実現に向けて

別紙1について、改革案の実現に向けて検討する部会を設置し、部会員を決定し、それぞれ具体的な検討に入ることとした。

また、伝道師制度段位については小山副代表提案の「そばづくりスト」を愛称として決定し、さらに、改革案は五段が最高であったが、「学び」の理念から六段までとする案が提案され了承された。

② 三段認定会について

現時点での申し込み状況は80人で定員の96人に満たないが予定通り開催することとする。

③ 20年度の主な事業について

別紙2のとおりで了承した。

④ その他

菅野理事から、15年改革に伴い商標登録案として示された「NPO そばネットジャパン」「手打ちそば伝道師」「そばづくりスト」以上3件について登録出願を進めることで承認された。但し、NPO そばネットジャパンについては、長年使用し業界で認知されている「そばネット」或いは、そばネットを用いたシンボルロゴとしては、との意見があった。また3件全て登録が必要かについて専門家と相談して決めていきたいとの報告もあり、引き続き出願態様も含め検討することです承された。

次回理事会 2月17日（月）18:00 から

改革策定部会の進捗により早まるかもしれません。

別紙

手打ちそば伝道師制度(愛称案 そばづくりスト検定制度)

1 技能部門

そば打ち技能検定(現在公表案)

級・段	検定課題	
五段	さらしな(二八、1k)	
四段	伝統そば打ち(1本棒丸延し、裁ちそばなど、二八1k)	
三段	粗挽き粉10割(1k)	
二段	普通粉(二八1k)	
初段	普通粉(二八700g)	
1級	普通粉(二八500g)	
2級	普通粉(二八400g)	
3級	普通粉(二八400g)グループ打ち等	

修正案

そばづくりスト技能検定

級・段	検定課題	
六段	さらしな(二八、1k)	
五段	伝統そば打ち(1本棒丸延し、裁ちそばなど、二八1k)	
四段	粗挽き粉(十割)	
三段	粗挽き(二八1k)	
二段	普通粉(二八1k)	
初段	普通粉(二八750g 600+150)	
1級	普通粉(二八500g)	
2級	普通粉(二八400g)	
3級	普通粉(二八400g)グループ打ち等	

技能検定の基本理念

・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」と位置付けてはどうか。

6年制大学を想定すると、1年生で初段の課程を修め、2年……6年生ですべての「そばづくりスト」の課程を修了する。

したがって上段位が“偉い”ということではなく、そばづくりの総合的な技能を学ぶための制度として定着させることが真の「手打ちそば伝道師制度」といえるのではないか。

・その意味で、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、この制度を広く普及させることになる。

令+A14+A1:E22+A1:E26+A1:E22

実施日	事業名	会場	予約	
5月24日(日)	第14回通常総会			
6/26(金)27(土)	第4回全日本さらしなそば打ち名人大会	県民活動総合センター	○	セミナーホール1ほか
9/26(土)	第41回手打ちそばアカデミーinさいたま	県民活動総合センター	○	セミナーホール1ほか
9/27(日)	第2回全日本そば打ちマスターズ大会	県民活動総合センター	○	セミナーホール1ほか
1/15~17(日)	2021そばづくりリスト技能検定会(三段) <del>2022</del>	県民活動総合センター	○	セミナーホール2ほか
2/11(木)	第8回全日本そば料理コンテスト	県民活動総合センター	○	料理研修室
3/14~15(日)	2021そばづくりリスト技能検定会(初段・二段)	県民活動総合センター	○	セミナーホール2ほか
3/27~28	第11回会員対抗そば打ち選手権大会	県民活動総合センター	○	セミナーホール2ほか

※ 上記のほか下記を入れたい。

- 1 5段、6段編入講習会
- 2 四段位検定会