

講習会を受講して目標段位に合格しましょう！
令和6年度 第2回そばリスト技能検定受検予定者技術講習会

1 目的

そばリスト技能検定制度が施行されてから4年が経過し、ゼロからのスタートでしたが6年10月末現在1,133人の認定者数となっており、認定者は北は北海道から南は兵庫県まで18都道県に及び文字通りそばネットジャパンとなつてまいりました。

来年2月22日(土)23日(日)に第15回そばリスト技能検定埼玉大会(初段～六段)が開催されます。

ついては、技能検定受検を目指している方を対象にした「今年度2回目の受検予定者技術講習会を下記のとおり開催します。

初段から六段まで全ての段位を対象としますが、下記のとおり特に四段以上受検予定者の方を優先します。

- ◆ 合格率の低い四段の粗挽き十割は、水だけで打つには相当の技術レベルが必要であり、7月から湯練りも認められていますが、半湯練りの方法で何とか玉ができて、延しで組織を壊してしまう受検者が多く見られます。水回し、捏ね、延しの総合的な技術レベルを高めるためには理にかなった練習方法が求められます。
練習で打ったそばが茹でて長くつながって美味しく食べられっことでなくてなりません。
- ◆ 五段の戸隠そばも、戸隠そばの丸延しが求められていて、ただ丸く延せばいいということではなく、郷土そばとしての「戸隠そば」を理解しているかどうか採点に含まれます。
- ◆ 六段のさらしなそばも玉はできて均一に1.2mm以下に延すには高度な延しの技術が求められ、特に、丸出しを克服するまでの訓練が必要であり、当法人特任師範根本忠明氏の「さらしなが打てて二八そばの完成」の意味が理解できることが大切です。

2 開催日時及び会場

令和7年1月13日(月)(成人の日)12時～16時まで
埼玉県県民活動総合センター 2階 セミナーホール1

3 講習会の内容

12:00～

四段(粗挽き十割)半湯練り法

五段(戸隠そば)

六段(さらしなそば)

初段～三段までの方

段位別に師範が個別指導します。

受講者は麺棒、包丁、小間板等を持参ください。

4 見学者

個別指導を受講せず、見学も可能です。

