

令和7年1月20日

受検予定者様

NPO 法人そばネットジャパン
代表理事 阿部 成男

第15回そばリスト技能検定埼玉大会受検予定者としての登録について

この度は、標記大会の受検申し込みをいただきありがとうございます。

受検予定者として登録をさせていただきましたので、別紙1「第15回そばリスト技能検定埼玉大会受検予定者の方へ」を参照の上、手続き等に遺漏のないようにお願いします。

なお、受検申込書に虚偽の記載があった場合又は受検料を指定した期日までに納入されない場合、受検予定者としての登録を取り消すことがありますのでご了承ください。

問合せ先
NPO法人そばネットジャパン
理事・技能検定部長 田中憲一
TEL 090-2930-0298
E-mail : snjkentei@gmail. com
URL :<https://www.sobanetjapan.com/>

別紙 1

第15回そばリスト技能検定埼玉大会受検予定者の方へ

1 受検料の納入について

受 検 料		
段位	そばジャパン会員	そばジャパン非会員
初段	6,600 円(6,000 円+消費税)	7,700円(7,000 円+消費税)
二段～五段	7,700 円(7,000 円+消費税)	8,800円(8,000 円+消費税)
六段	8,800 円(8,000 円+消費税)	9,900円(9,000 円+消費税)

- (1) 上記受検料を1月31日(金)までに、下記口座にお振込みください。
- (2) 振込手数料は受検者負担となります。
- (3) 期日までに振込みがない場合は受検予定者の資格を取り消しさせていただきます。
また、振込以降は受検を辞退しても返金はしませんのでご了承ください。

振込先口座

- ① 埼玉りそな銀行南浦和支店 普通 4325501
トクヒ)ソバネットジャパン
- ② ゆうちょ銀行普通記号 10350 番号 8945481
- ③ 他の金融機関からの振り込みの場合
店名〇三八(ゼロサンハチ)店番 038 普通 0894548 トクヒ)ソバネットジャパン
※振り込みは、必ず受検予定者本人の氏名にしてください。

2 開催日時等について(受験段位にご留意ください。)

令和7年2月22日(土) 受験段位 四段、五段、六段

- ・ 受付 8:30～9:00
- ・ 開会式・大会参加者への説明 9:00～9:30
- ・ 第1組 10:00～
- ・ 第2組 11:20～
- ・ 第3組 12:40～
- ・ 第4組 14:10～

結果発表、閉会式 16:30 頃から

令和7年2月23日(日) 受験段位 初段、二段、三段

- ・ 受付 8:30～9:00
- ・ 開会式・大会参加者への説明 9:00～9:30
- ・ 第1組 10:00～
- ・ 第2組 11:20～
- ・ 第3組 12:40～
- ・ 第4組 14:10～

結果発表、閉会式 16:30 頃から

上記スケジュールは検定会の進捗状況等により変更することがあります。

3 開催場所

埼玉県県民活動総合センター2階セミナーホール1

4 検定用材料について

そば粉、中力粉、打ち粉、水、お湯、冷却用の氷水を主催者側が用意します。

※ 受検申込書でお湯希望の有・無を○で囲む欄があり、○又はどちらかを削除するなど意思表示をしてない方は水のみとさせていただきます。

また、有無の選択を変更する方は必ず、大会開催前に変更についてメールか電話で連絡をください。

5 使用するそば打ち道具について

麺打ち板(幅120cmx 奥行き100cmx 高さ75cm 程度)、手洗いタンク、バケツ、生舟
以上は主催者が用意したのものを使用しなければなりません。

その他の道具は受検者の持ち込みを可とします。(別紙2参照)

木鉢、ふるい、計量カップ、切り板、踏み台、については主催者が用意しますが、持参しても結構です。「別紙2の②参照」(ふるいの網目等の制限はありません。)

なお、検定会で打ったそばは各自持ち帰りとなりますので、容器を持参してください。(そばロスゼロにご協力ください。)

※ 麺棒については、令和4年8月9日付けで全会員へ通知しました「合成樹脂を使用した手作り麺棒の取り扱いについて」で「安全性が確認されている材質の合成樹脂として確認できない材質を用いた手作り麺棒は、そばネットジャパン主催及びそばネットジャパンが後援するそばづくり技能検定会と各そば打ち大会での使用を認めないこととします。」としてありますのでご注意ください。

なお、麺棒使用の規制は上記の麺棒以外は一切規制していませんのでエンボス麺棒に限らずご自身で使いやすい麺棒をお使いください。

※ 六段検定会における持ち込み道具について

① 湯練りした麺体を冷ますための容器と氷はご持参されて結構ですが、主催者が氷水付きの容器(直径30cmのアルミボール)を貸与又は氷のみを差し上げます。

② 厚み確認のため、麺体の下に文字等を印刷した紙片を持ち込み使用することは可とします。(デジタル計測のような機械式測定器は不可)

6 受検に当たっての留意事項について

当日の受検に当たっては、別紙3「受検に当たっての留意事項」を参照してください。ただし、検定当日に変更になることもありますので、当日の説明を聞いて対応してください。

7 練習用のそば粉の斡旋について

検定会で使用するそば粉等は別紙4又は別紙5で直接下記へお申し込みください。

- ① 初段、二段受検
SNJ 初二段用
- ② 三段、四段受検
SNJ 三四段用
- ③ 五段受検
SNJ 初二段用

販売会社

(株)そばの坂本

〒074-0403 北海道雨竜郡幌加内町字下幌加内

電話 0165-35-3227 Fax 0165-35-3212

④ 六段受検

さらしな粉、中力粉、打ち粉

販売会社

みなみ製粉株式会社

〒005-0849 北海道札幌市南区石山 612 番地

電話 011-591-1429 FAX 011-591-1522

8 昼食について

施設内レストランもありますが、スタッフが作った手打ちそば(天せいろ)を一食500円で提供します。

(事前予約ですので、下記12問合せ先にメール又は電話で予約してください。応援者等も可、当日代金と引き換えに食券をお渡しします。)

9 駐車場について

施設には有料駐車場が完備しています。1日400円です。

10 感染症予防対策等について

会場は極力窓を開放するなど換気に留意し、受検者間は2メートル程度の間隔を確保します。

② 出場者のマスク着用は義務付けませんが、スタッフはマスクを着用し、会場到着後、温、手指の消毒を行う。(体温が37.5度以上の方は出場辞退していただきます。)

③ 出場者が打ったそばは持ち帰りいただきますが、遠路等で持ち帰りが困難な方は事務局に申し出てください。

③ その他、感染症防止策にご協力ください。

11 その他

(1) この検定会開催前に、開催が危ぶまれる事態(地震、天候異変等で交通機関の乱れなど)が生じたときは、延期或いは中止の措置を取らざるを得ないことがあります。その場合、納入済みの受検料の扱いなどはその状況により判断させていただきます。

ただし、購入済みの練習用そば粉についての代金の補償はできませんのでご了承ください。

(2) 検定会実施に関することは「第15回そばリスト技能検定埼玉大会開催要項」及び「NPO法人そばネットジャパンそばリスト技能検定基準要項」を参照してください。

※ 「そばリスト技能検定基準要項」は令和6年7月1日に改正、施行されました。

※ 主な改正点は配布した「第15回そばリスト技能検定埼玉大会開催要項」の別紙1に掲載されていますので確認しておいてください。

12 問合せ先

〒330-0843 さいたま市大宮区吉敷町1-91-2

NPO法人そばネットジャパン 理事・技能検定部長 田中憲一

TEL 090-2930-0298 E-mail: snikentei@gmail.com

別紙2

①主催者で貸与する道具

木鉢 概ね 外径 54cm 深さ 13cm

ふるい 32 メッシュ(40 目)

切板(幅 90cm、奥行 30cm 程度)

生舟2箱(内寸法 概ね横 37cm 縦 27cm 高さ 4.8cm)ただし、六段は使用しない。

計量カップ(1000cc)

湯練りの麺体を冷ますための氷水(直径30cm のアルミボール)

踏み台材質 EVA(バスマット)寸法幅 85cm 奥行 60cm 高さ 4cm

※同じ規格で揃わないことがありますのでご了承ください。

※ 麺打ち台、手洗いタンク・バケツ、生舟以外の道具はご自分で持参されても結構です。

②そば打ち終了後の後片付けの例

初段から五段の例



六段の例



- ・ 左から、麺棒、下が包丁、小間板、切り終えたそばとふるい分けた打ち粉と切り残り、ふるい木鉢。(六段の木鉢は戻さずに後方の机)
- ・ 画像は右利きの方の例で、左利きの方の場合左右逆でもよい。
- ・ 六段で木鉢は麺打ち板に戻さないのですが、検定員がチェックすることもあります。

別紙3

受検に当たっての留意事項

- 1 検定会用そば粉等について
受検段位のそば粉等をそれぞれ、袋に入れて各台に用意してあります。
“開始の合図”(電子音)の前に、袋を口だけ開いておいてください。
初段～六段は550cc のペットボトルを1本、さらに、各段、希望者には約1,000cc のお湯を入れたステンレスポットを配布します。
検定開始後、受検者が適宜計量カップに移されて使用してください。
水、お湯の計量のための秤の持ち込みも認めます。
- 2 使用用具について
麺打ち台、生舟以外のそば打ち用具の持ち込み使用は可能とします。
なお、時計・タイマーの持ち込みは可としますが、音は出ないようにしてください。
- 3 事前準備について
道具のセット等の事前準備は、大会事務局の指示があってから行ってください。
- 4 衛生検査について
開始合図前に検定員が衛生検査を行います。
手洗いの指示に従って手をきれいに洗って、麺打ち台の横に出て両手を出して検査を受けてください。
- 5 開始前の衛生保守について
木鉢、麺打ち台、麺棒、こま板、包丁等そば打ちで使用する道具類は、検定開始の前に、清潔に保守点検しておくことを前提としますので、開始の合図以後、そば打ち作業に入って結構です。
従って、開始後清掃しなくとも減点とはなりません、道具等が清潔に保たれていないと 検定員が判断した場合は減点対象となるでしょう。
- 6 開始について
開始の前に、検定員と受検者がお互いに礼をしてからとなります。
- 7 時間の告知について
会場に受検者全員が見える場所に経過時間を電光掲示(カウントダウン)します。
更に、開始後、10分ごとに経過時間をアナウンスをします。
詳細は、当日、計時担当から説明します。
- 8 延し終わってたたみ時の計測を行いますので、手を挙げてください。
初段～五段は2枚にたたみ終わった時点
六段は3枚にたたんだ時点
- 9 切った束の並べ方
別紙2を参照してください。
初段～五段は2束目をキッチンペーパーにおいてください。
- 10 切り残し等の処理について
そばを打ち終わった後の、切り残しと打ち粉は飾い分けして、そば粉と中力粉が配布された袋に入れて麺打ち台の上に置いてください。切り残しの量を計測します。
飾った打ち粉は打ち粉入れに入れず、袋に入れて麺打ち台上に置いてしてください。
- 11 道具類の処理について
使用した包丁・こま板、ふるい、鉢は、麺打ち台の上に並べて置いてください。(別紙 2 の②参照)
作業終了の電子音で全ての作業を終了して(終了の電子音の前に作業が終了した方を含む。)一歩下がってお待ちください。
検定員の後片付け等の確認後、検定員と受検者がお互いに礼をして検定が終了となります。
受検者が打った成果品は開閉会式会場で一定時間展示されますので、持参した道具類を速やかに撤去して退出してください。
- 12 検定会終了後、自分の打ったそばは持ち帰っていただきます。したがって、持ち帰る容器は各自で持参してください。
- 13 以上のほか、「そばリスト技能検定基準要項」に基づいて行います。

別紙4

NPO法人そばネットジャパン
第15回手打ちそば伝道師技能検定埼玉大会
練習用そば粉等注文票【初・二・三・四・五段用】

種 類	単価	数量	摘要
SNJ 初二段用	928	k	初段、二段、五段用
SNJ 三四段用	928	k	三・四段受検用
中 力 粉	270	k	
打 ち 粉	540	k	
計			

- ※ 単価は税込みで、送料は請求書に計上となります。
- ※ そば粉、中力粉、打粉は1k単位以外は不可です(紙袋)。【1kごとのポリ袋詰めは別価格です。】
- ※ 配送日等については(株)そばの坂本にご相談ください。
- ※ そば粉等とともに請求書が同梱されますので、指定された振込先に入金してください。

受検予定者(そば粉等配送先)2
住所 〒-----

氏名 -----

電話 -----

申込先(問合せ先)

(株)そばの坂本
〒074-0403 北海道雨竜郡幌加内町字下幌加内
電話 0165-35-3227 FAX 0165-35-3212

(株)そばの坂本はNPO法人そばネットジャパンの賛助会員で、そば粉(キタワセ)は、自家栽培、自家製粉(石臼挽き)です。

受検予定者は必ずこの注文票で、FAX 又は郵送で直接上記(株)そばの坂本へ提出してください。

NPO法人そばネットジャパン
第15回そばリスト技能検定埼玉大会
練習用そば粉等注文票【六段用】

種類	単価	数量	摘要
さらしな粉	1,080	k	
中力粉	540	k	
打ち粉	864	k	
計			

※上記種類の合計が 5k 以上の注文に限ります。

※単価は税込みで、送料は請求書に計上となります。

※そば粉等とともに請求書が同梱されますので、指定された振込先に入金してください。

受検予定者(そば粉等配送先)

住所〒

.....

氏名

電話

申込先(問合せ先)

みなみ製粉株式会社

〒005-0849 北海道札幌市南区石山 612 番地

電話 011-591-1429

FAX 011-591-1522

**受検予定者は必ずこの注文票で、FAX 又は郵送で、直接上記
みなみ製粉株式会社へ提出してください。**