

令和3年2月17日

受検予定者 様

特定非営利活動法人そばネットジャパン
代表理事 阿部 成 男

NPO そばネットジャパン「第2回そばづくりスト技能検定埼玉大会（初
段・二段・三段・四段）」受検予定者としての登録について

この度は、「第2回そばづくりスト技能検定埼玉大会」への受検申し込みをいただきありがとうございます。

おかげさまで募集定員を上回る応募があり、NPOそばネットジャパンのそばづくりスト技能検定制度に大きな期待をかけていただき深く感謝申し上げます。

つきましては、下記受検日を指定して、あなたを受検予定者として登録いたしましたので、**別紙1**「第2回そばづくり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お願いいたします。

なお、あなたが「第2回そばづくりスト技能検定埼玉大会開催要項」6に規定する受検資格を有しないと判明した場合及び受検料を指定した期日までに納入されない場合は、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。

記

受検日 令和3年3月13日（土）又は14日（日）（個別に通知）

第2回そばづくりスト技能検定埼玉大会事務局
〒330-0843 さいたま市大宮区吉敷町4-261-5

NPOそばネットジャパン
理事 高瀬 賢 司

TEL 090-6159-4703

メールアドレス E-mail : japankentei@sobajapan.com

URL : <http://www.sobanetjapan.com/>

～捨てないで そばは打つもの 食べるもの～
（「そばロス ZERO」川柳部門入賞作品）

第2回そばづくり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

| | (ジャパン会員) | (ジャパン非会員) |
|-----|----------|-----------|
| 初段位 | 6,000 | 7,000 |
| 二段位 | 7,000 | 8,000 |
| 三段位 | 7,000 | 8,000 |
| 四段位 | 7,000 | 8,000 |

上記受検料を2月26日(金)までに下記口座にお振込みください。
振り込み手数料は受検予定者負担となります。
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ます。また、
振込み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
他の金融機関からの振込の場合
店名 ○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

※振込人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

令和3年3月13日(土)

| | |
|---------------|--------------|
| 受付 | 9:00から 9:30 |
| 開会式・大会参加者への説明 | 9:30から 10:00 |
| 第1組 | 10:20から |
| 第2組 | 11:50から |
| 第3組 | 13:20から |
| 第4組 | 14:50から |
| 検定結果発表・閉会式 | 16:30から |

14日(日)

| | |
|---------------|--------------|
| 受付 | 9:00から 9:30 |
| 開会式・大会参加者への説明 | 9:30から 10:00 |
| 第1組 | 10:20から |
| 第2組 | 11:50から |
| 第3組 | 13:20から |
| 第4組 | 14:50から |
| 検定結果発表・閉会式 | 16:30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になることがあります。

3 検定用材料について

そば粉、中力粉、打ち粉、水は主催者が用意します。

4 持ち込み道具について

麺打ち台(幅120cm×奥行110cm高さ75cm程度)、手洗いタンク、バケツ、生舟は主催者が用意したものを使用しなければなりません。(別紙2)の①参照)

その他の道具は受検者の持込を可とします。

木鉢、ふるい、計量カップ、切板、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)

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。

5 受検に当たっての留意事項等について
当日の受検に当たっての留意事項については、**別紙3**を参照してください。
ただし、検定会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。

6 練習用そば粉の斡旋について
検定会で使用するそば粉（幌加内産石臼挽き）、中力粉、打ち粉と同等品（完全に同じではありません。）を斡旋しますのでご希望の方は**別紙4**により直接下記へお申し込みください。
弊法人の直轄検定会は、受検者の経費負担軽減を図るため、練習用そば粉等は販売会社直販とします。
価格等詳細は**別紙4**を参照してください。

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

7 昼食について
県民活動総合センター内にレストラン（1階）がありますので、ご利用ください。

8 駐車場について
施設には有料駐車場が完備しております。
1日400円

9 新型コロナウイルス感染防止対策等について
配布済みの「第2回そばづくりスト技能検定埼玉大会開催要項」「10 新型コロナウイルス感染防止対策等」を再度確認の上受検ください。
なお、この通知書発信時現在、埼玉県をはじめ全国10都府県に新型コロナウイルス感染拡大防止のための“緊急時多宣言”が発表されています。
この宣言期間は3月7日までとなっておりますが、この検定会開催前に開催が危ぶまれる場合は、延期或いは中止の措置が取らざるを得ないことがあります。
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が、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。

10 その他
その他認定会実施に関することは、「第2回そばづくりスト技能検定埼玉大会開催要項」及び「NPO そばネットジャパンそばづくりスト技能検定基準要項」を参照してください。

11 問合せ先

〒330-0843 さいたま市大宮区吉敷町4-261-5
NPO そばネットジャパン
理事 高瀬 賢 司
TEL 090-6159-4703
E-mail : japankentei@sobajapan.com

別紙2

- ① 第2回そばづくりスト技能検定埼玉大会で使用する生舟の規格
生舟（透明ケース）2箱（内寸法 概ね横37cm 縦27cm 高さ4.8cm）
- ② 主催者で用意する道具
木鉢 概ね 外径54cm 高さ13cm
ふるい 32メッシュ（40目）
切板（幅90cm、奥行30cm程度）
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
- ③ そば打ち終了後の後片付けの例



- 左から、麺棒、打粉の残り、（上）ふるい 木鉢
（下）包丁、こま板、ふるい分けた打ち粉、切り残り、切り終えたそば
※ キッチンペーパーの上の一束は、切りの2束目（切揃いとR部の確認用）
※ 生舟には画像のように束の間隔を開けて入れてください。

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
初段（そば粉 600 g 中力粉 150 g）二段（そば粉 800 g 中力粉 200 g）三段（粗挽きそば粉 800 g 中力粉 200 g）四段（粗挽きそば粉 1,000 g）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。
水は約 500cc 又は 550cc のペットボトルを配布してあります。競技開始後、受検 7 者が適宜ご持参の計量カップに移されて使用されても結構です。（主催者でも 500cc 又は 1,000cc の計量カップ 1 を用意してあります。）
打ち粉は各台に適量用意してあります。
- 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つ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、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、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。
したがって、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。
さらに、開始後、10分ごとにアナウンスをします。40分以降は、残り3分、2分、1分、30秒までアナウンスします。
- 8 技能検定基準による実測について
三段以上の検定では1束切り終えた時点で厚さを実測します。
また、すべての段の検定で生船に並べられたそばの長さを実測します。
- 9 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篩い分けて、そば粉と中力粉が配布された袋に入れて打ち台の上に置いておいてください。
切り残しの量は計測します。
篩った打ち粉を打ち粉入れに戻さないでください。
- 10 道具類の処理について
使用した木鉢・包丁・こま板は、生舟と同様打ち台の上に並べて置いてください。
（別紙2の③参照）
- 11 終了の宣言について
そばを打ち終わった方は、手を挙げてハッキリとゼッケン番号を告げ、台から離れて静かに全体が終了するまでお待ちください。
また、全て蕎麦を切り終えていれば、清掃の途中でも終了宣言を告知できます。
そば打ちが終了していなくとも、終了の告知があつた場合は、作業を中止し、一歩下がってお待ちください。
- 12 検定の終了
検定員と受検者がお互いに礼をして終了となります。
その後は、迅速に自らの道具等の撤去をしてください。
- 13 打ったそばの持ち帰り
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。
- 14 以上のほか、「NPO そばネットジャパンそばづくりスト技能検定基準要項」に基づいて検定を行います。

NPOそばネットジャパン
第2回そばづくりリスト技能検定埼玉大会
練習用そば粉等注文票

価格は税込みで、送料は実費となります。

| 種類 | 単価 ※1 | 数量 | 金額 | 摘要 |
|----------------|----------|----|----|--------|
| SNJ 検定用 (初・二段) | 756 | k | | 普通挽き |
| SNJ 検定用 (三・四段) | 756 | k | | 粗挽き |
| 中力粉 | 270 | k | | |
| 打ち粉 | 540 | k | | |
| | | | | |
| 計 | | | | ←合計振込額 |

数量は1k単位以外は不可です(紙袋)。【1kごとの袋詰めは別価格です。(ポリ袋)】

※1 そば粉の単価は、今回のそばネットジャパン技能検定会受検者に限った優遇価格です。

※ 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)

受験段位 初段 ・ 二段 ・ 三段 ・ 四段 (該当段位を○で囲んでください。)

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。

※ 受検者以外のそばネットジャパン会員は別途そばネットジャパン会員として購入申し込(864円/k税込み送料別)みをしてください。