

第4回手打ちそば伝道師技能検定埼玉大会開催される

毎年お正月に開催している手打ちそば伝道師技能検定埼玉大会が15日、16日の2日間開催されました。

折しも、オミクロン株による感染が拡大していく中でありましたが、受検者、スタッフ、見学者の全てがワクチン2回接種済みか抗原検査で陰性者のみとした上に、会場の人数規制もない中、検定会場は定員(210人)の3分の1程度としてゆとりを取って開催したものです。

2日間の定員を64人として公募したところ70人を超える応募がありましたが、選考で減員するなど当日は64人の受検となりました。(当日2名の欠席あり)

今回の大きな特徴は、初段の部で小学生2人(5年生10歳、3年生9歳)が受検したことです。

そばネットジャパンとしては、そば打ちは「性別、年齢などに関わらず老若男女誰でもできる。」ものであることを広めることから、手打ちそば伝道師技能検定制度は年齢制限を設けていません。

このたび受検した2人はそば打ち愛好団体で指導を受けておりますが、小学生が初段を受検するのは初めてなので、検定員(5人)、スタッフ、見学者がどんなそば打ちをするのか、本当に時間内に打てるのかで注目の的でした。

しかしながら、2人は臆することなく堂々と時間内に打ち終わり大きな拍手を浴びたものです。そして驚くべきは2人とも初段受験者18人中上位の成績で合格となりました。

検定員の評は「水回し、延し、切りまで基本に忠実で、力みのない滑らかな所作に感心した。」とのこと。(5ページに新聞掲載記事を掲載しています。)

そばネットジャパンは「手打ちそばを通して、手作りの楽しさ、美味しさを子どもたちに体験していただくことが大切」として、会員団体が実施する「子どもそば打ち体験教室」に助成金を支給していますが、今年度は既に6団体が実施しています。

以下に技能検定会の概要を報告いたします。

- 1 開催日 令和4年1月15日(土)～16日(日)
- 2 会場 埼玉県県民活動総合センター
- 3 主催 NPO法人そばネットジャパン
- 4 検定段位 初段、二段、三段、四段、五段
- 5 募集人員 1日32人 計64人(応募者70人)
- 6 受検者数と合格者数

段位	受検者数(人)	合格者数(人)	合格率(%)
初段	18	18	100.0
二段	8	7	87.5
三段	11	10	91.0
四段	19	7	36.8
五段	8	7	87.5

7 検定員

15日 初段～三段

検定員長	赤石貴子	師範・技能検定員(技能検定六段)
検定員	加藤孝子	准師範・技能検定員(技能検定六段)
検定員	竹内照雄	准師範・技能検定員(技能検定六段)
検定員	野島靖夫	准師範・技能検定員(技能検定六段)
検定員	堀井昭雅	准師範・技能検定員(技能検定六段)
厚み測定員	柴崎友子	准師範・技能検定員(技能検定六段)

16日 四段、五段

検定員長	上 石 良 雄	師範・技能検定員(技能検定六段)
検定員	伊 藤 敏 一	准師範・技能検定員(技能検定六段)
検定員	岡 田 辰 夫	准師範・技能検定員(技能検定六段)
検定員	佐 藤 清 治	准師範・技能検定員(技能検定六段)
検定員	渡 部 千代子	准師範・技能検定員(技能検定六段)
厚み測定員	菊 地 定 男	准師範・技能検定員(技能検定六段)
厚み測定員	三 浦 洋三郎	准師範・技能検定員(技能検定六段)

画像で紹介



開会式、閉会式は密を避けるため検定会場とは別室で、ゆとりがあります。



いよいよ初段位の検定開始です。やはり、緊張感がみなぎっています。



小学5年生ですが、堂々の風格を醸し出していますね。



小学3年生は木鉢台で水回しです。検定会は、鉢や台の持ち込みが自由です。



1日目修了後、赤石検定員長からきめ細かい講評をいただきました。



成績発表後、段位ごとの代表者に認定証が授与されました。5年生と3年生可愛いですね！来年は二段位挑戦してください。



2日目は四段、五段です。四段は粗挽き10割で、かなり難しく合格率も下がりました。



五段は郷土そばです。やはり戸隠一本棒丸延しが多かったようです。



上石検定員長の講評も、粗挽きの難しさや郷土そばは全国に数多くあり、楽しみながらチャレンジして欲しいとのお話でした。



五段位合格者を代表して浅見さん(秩父そば打ち倶楽部 蕎楽館)に認定証が授与されました。

検定会を振り返って(代表理事・技能検定委員会委員長 阿部成男)

◆12月まで他国で不思議がられるほど新型コロナウイルス感染者数が縮小していたのが、年を開けて、瞬間に拡大してこの検定会開催も心配されたが、何とか大事なく開催できました。◆小学生2人の受検は他の受検者はもちろん、高段位者の検定員、スタッフも衝撃的であった。鉢、延し、切り、片付け全て大人顔負けの所作で、如何に基本が大切であるかを目の当たりに拝見させていただいた。◆そばネットジャパンの検定制度は減点法ではあるが、基本は受検者が真摯に向き合う意気込みを大切にして、極力客観的な判断をすることであり、合格率は高いと思われる。今回四段位で合格率が極端に低かったのは残念であった。粗挽き10割は簡単ではないが、理に適った技法である「分離加水法」を普及させていくことで合格率は向上するはずである。(合格者7人中4人が分離加水法)◆現在、郷土そばの明確な定義が無いことから、「あれが郷土そば？」などの指摘が出されるようになってきた。これから五段受験者が増加していくのは確実であり、早急に郷土そばの定義を定めたい。

最後に悲しい報告をしなければなりません。

◆16日の検定会開催中、会場脇の廊下のゴミ箱(蓋つき)に受検者が打ったそばがビニール袋に詰められて入っていたのです。見学者が自分のごみを入れようとしたところ中にビニール袋が見えたので本部役員に連絡、回収したものです。◆世界で問題になっている食品ロスの

削減について日本でも官民挙げて取り組んでおり、そばネットジャパンは3年前から、大切な食材であるそば粉を無駄にしない「そばロス ZERO」に取り組んでおります。◆技能検定基準にも「そばロスの量」を入れてあります。指導者養成講座でも「そば打ちは食べて完結」が合言葉になっております。◆廃棄した行為は許されるものではありませんが、当事者にとっては、打ったそばの適切な処理ができない理由(持ち帰っても一人では食べきれない、公共交通利用で荷物が持ちきれない…)があらうかと推察もされます。◆行為の非難だけでは根本的な解決にはなりません。◆まずは「そばロス ZERO」を多くのそば打ち愛好者に理解していただく努力が必要と同時にこのような大会での打ったそばの適切な扱い(持ち帰れない方のそばをスタッフの希望者に分けるとか……数年前のシニア大会で実施したことはありますが……)を皆で考えることが必要だと思えます。

2019年1月から3月かけて会員を対象にした「そばロス ZERO」キャンペーンでタイトル・標語・川柳大募集を実施し、会員の投票により入賞した「川柳部門」上位3句を紹介します。

3部門応募総数 235 作品、投票総数 853 票

- 1位 そばを打つ 蕎麦も亭主も 捨てちゃダメ
- 2位 手打ちそば 持って帰れば 皆笑顔
- 3位 切りくずも ひと手間かければ 別料理

9歳がそば打ち初段合格

杉戸町の「杉戸麵打愛好会小川道場」(小川伊七館長)に通う茨城県古河市立古河第二小学校3年生の宮崎結衣さん(9)が、手打ちそばの技術や知識などの習熟度を審査するNPO法人「そばネットジャパン」の技能検定で最年少で初段に合格した。検定は15日、伊奈町の県民活動総合センターで行われた。小学生の受検は初めて。宮崎さんは「一人でそばを打てる目標は達成できた。細かい切りができるようさらに技術を磨きたい」と抱負を語った。

初段は、水回しや練り、延ばしなどの各作業工程で、45分の制限時間内に一定の規格に沿ったそばを打てるかどうかを評価のポイント。初段の受検者20人のうち小学生が宮崎さんを含め2人いた。

同会代表理事の阿部成男さん(75)によると、幼少期から手作りの料理の良さを体験してもらい、そば打ち愛好者のすそ野を広げるため、同会の段位認定試験では小学生から受検資格を与

杉戸のそば打ち道場 茨城の宮崎さん

宮崎さんは、小川道場でのそば打ち体験を経て昨年9月に同会に入会。「のみ込みが早く、覚えがいい」と小川館長。短期間で腕を上げ通常1年かけて覚える基本技能を半年ほどで習得した。本来ならば3級から受検するが、小川館長は「段位取得ができる力量」と判断し、昨年末に初段受検を勧めた。年始は小川道場に通いつめ、検定に備えた。

当日は「練り、延ばし、切りの時間配分に意識して試験に臨んだ」と宮崎さん。他の受検者より水回しや練りに時間をかけ



体重移動をさせながら全身で生地を練る宮崎さん

えているという。

だが、その後の作業は手早く進め、終了時間5分前にトップで作業を終えた。

宮崎さんの後方で作業を見守っていた小川館長は「前日の練習時は、時間内に終えることができなかったが、本番では注意点を守って最初に終えることができた。彼女の合格で次に続く青少年が増えると思う」と期待した。

NPO技能検定で最年少

合格の発表を受けた母親の千香さん(38)は「これほど早く段位を取得できると思っていなかった。日本の伝統文化をしっかりと身に付けてもらえれば」と喜んだ。(館池美央子)