

## ♪ 初めての六段技能検定会開催される ♪

### 第6回手打ちそば伝道師そばづくりリスト技能検定埼玉大会(六段)の開催結果

令和4年11月27日(日) 初めての六段検定会が開催され、技能検定による5人の六段認定者が誕生しました。

この検定会までの六段認定者は97人でしたが、そばネットジャパン草創期におけるそばづくりリスト技能検定制度を推進するために、一般社団法人全麵協で五段、四段認定者で審査員として活躍していた方等を対象として六段課題のさらしなそば打ち、五段課題の郷土そば打ちの特別研修会を開催し、六段、五段への特別編入により、師範、准師範、技能検定員として任命し、師範等の活躍で多くの技能検定会を開催することができ、700人を超える認定者数となったものです。

全段位の技能検定会が開催されることになったことに加えて、この度、全国初の「そばづくりリストそば学検定」がスタートしたことで、そばネットジャパン事業の三本柱と位置付けた「そばづくりリスト検定事業」「交流事業」「地域そば文化の継承事業」が相互に連携して、魅力と活力にあふれたNPO法人そばネットジャパンとして躍進することが期待されます。

以下に六段技能検定会開催結果の概要を報告します。

- 1 開催日 令和4年11月27日(日)
- 2 会場 埼玉県県民活動総合センター
- 3 受検者数 13人(受検資格者数は令和3年11月28日に合格した26人)
- 4 合格者数 5人 (ゼッケン順)

氏名	県	市町村	所属団体
武藤 剛	茨城	阿見町	土浦蕎麦同好会
村田 勉	茨城	日立市	そばネットひたち
小島 潔	千葉	野田市	杉戸麵打愛好会 小川道場
小関昭次	埼玉	杉戸町	杉戸麵打愛好会 小川道場
小林秀美	埼玉	白岡市	杉戸麵打愛好会 小川道場

### 5 検定員

検定員長	阿部成男	師範・技能検定員 代表理事
検定員	田中憲一	師範・技能検定員 理事・技能検定副部長
検定員	梶川光二	師範・技能検定員 技能検定部執行役員
検定員	原口玉枝	師範・技能検定員 技能検定部執行役員

当初、検定委員長にジャパン特任師範で足利蕎麦遊庵 根本忠明氏を予定していましたが、急な用事のため欠席されました。

- 6 新型コロナウイルス感染対策  
見学、応援者をご遠慮いただき、受検者、スタッフはワクチン4回以上接種済み者又は前日PCR検査或いは抗原検査で陰性の方のみとしました。
- 7 さらしなそば打ちデモンストレーションの実施  
そばネットジャパン六段デモンストレーター柴崎友子氏が検定会終了後、成績発表までの時間に受検者、スタッフに対して行いました。  
柴崎友子 准師範・技能検定員 第3回全日本さらしなそば打ち名人大会 名人  
足利蕎麦遊庵 さらしな生一本蕎麦打ち技術検定 5級  
(最も高度な技能を要するさらしな10割の検定で、1級から6級まであり、5級は切り幅が0.9mm以下で、1級になると0.6mm以下が求められる。(詳細は蕎麦遊庵のHPで))

8 画像で紹介



さらしなそばの検定はお湯の使用など、異なることが多いので、受検者へのきめ細かな説明をする」田中技能検定副部長



開会式で初めての六段検定会を開催することで今後のそばネットジャパン検定事業の発展を期待する代表理事のあいさつ



さらしなそばは熱湯を使うので、火傷防止のための手袋を使用する人も多い。技能検定部執行役員



さらしなは薄く延すこと(1~1.2mm)が求められ、足利蕎麦遊庵根本氏が考案したエンボス麺棒を使用する人が増加しています。



ジャパンが販売しているバンピー麺棒の受検者も約半数でした。



厚み測定員の測定も慎重で受検者も一緒に見ます。(12枚たたみで20mm以下が基準です。)



柴崎デモンストレーターの模範演技優しく正確に打つ技術に見学者もため息が出ます。



受検者最高齢の武藤さんは喜びの認定証の授与となり感激です。