

♪第13回そばリスト技能検定埼玉大会開催される♪

ジャパン直轄技能検定会では13回目となる技能検定埼玉大会が7月21日(日)に開催されました。

本部直轄の埼玉検定会は例年11月下旬の五、六段検定会、1月及び3月の初段～四段検定会でしたが、11月から3月に集中するため間隔のバランスをとって再受験者も含めて年間を通して受検の機会を設けることにしたものです。

今回は施設予約が遅れて7月になり、それも梅雨明けの猛暑日となりましたが、来年度は6月の開催を予定しています。

そのようなわけで、まだ周知不足もあり三段から六段で計15名の受検者となりました。

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6年7月21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 三段、四段、五段、六段
- 5 受検者数と合格者数

段位	受検者数(人)	合格者数(人)	合格率(%)
三段	1	1	100.0
四段	3	1	33.3
五段	2	2	100.0
六段	9	2	22.2
計	15	6	

7 検定員

検定員長	阿部成男	師範・技能検定員
副検定員長	田中憲一	師範・技能検定員
検定員	島村良三	師範・技能検定員
検定員	原口玉枝	師範・技能検定員
検定員	堀井昭雅	師範・技能検定員
厚み測定員	荻原武雄	師範・技能検定員
厚み測定員	渡部千代子	師範・技能検定員

画像で紹介



四段は粗挽き十割です。7月1日に検定基準要項が改正され、湯練りが認められたことからこの大会の3人の四段受検者は“半湯練り”の技法で受検です。



1組目は、三段、四段、五段混合で、戸隠そばの受検者もあって検定員も慎重に採点をしています。



六段はさらしなそばで、湯練りの後冷却してから延しに入りますが冷却時間も異なります。



改正基準により厚み測定には、切りに入る前のたたみの寸法を測り、体積から平均厚みを算出します。六段の平均厚みの基準は $1\text{mm} \pm 0.2\text{mm}$ です。



六段は切ったそばを生舟に入れず、麺打ち台の上に並べます。切り揃い率の判定がより正確に行えます。切り揃い率の基準は90%以上です。



検定員長からの講評では、特に、合格率の低かった四段の粗挽き十割の難しさに対応策、六段は全体的にレベルが上がってきており合格は目前に来ている方が多い、さらに精進して欲しいとの励ましがありません。



今回六段受検者の最高齢は米寿(88歳)を迎えた佐藤勝雄さんです。

厳しい基準をクリアして見事合格です。(昨年度まで8回の六段検定の平均合格率は24%)

これから六段を目指す高齢者にとって大きな励みになることが期待されます。

【佐藤さんから合格に当たって喜びの感想を伺いました。】

「六段は難しく苦労しましたが、所属する杉戸麺打愛好会 小川道場の小川館長を始め多くの仲間に励まされて合格することができ感謝で一杯です。

仲間から100歳まで頑張って！！と言われているのでこれからも楽しいそば打ちを続けていきたいです。」