

♪第14回そばリスト技能検定埼玉大会開催される♪

NPO法人そばネットジャパンは直轄技能検定会では14回目となる技能検定埼玉大会が11月23日(土)に開催されました。

当日は初冬の比較的穏やかな陽気の中、初段から六段まで29人の受検者がこの日のために重ねた稽古の成果を発揮していました。

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11月23日(土)
- 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、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(%)
初段	1	1	100.0
二段	2	2	100.0
三段	1	1	100.0
四段	8	3	37.5
五段	4	3	75.0
六段	13	2	15.3
計	29	18	

7 検定員

検定員長	田中 憲一	師範・技能検定員
副検定員長	原口 玉枝	師範・技能検定員
検定員	柴崎 友子	師範・技能検定員
検定員	樋口 正一	準師範・技能検定員
測定員	荻原 武雄	師範・技能検定員
測定員	堀井 昭雅	師範・技能検定員

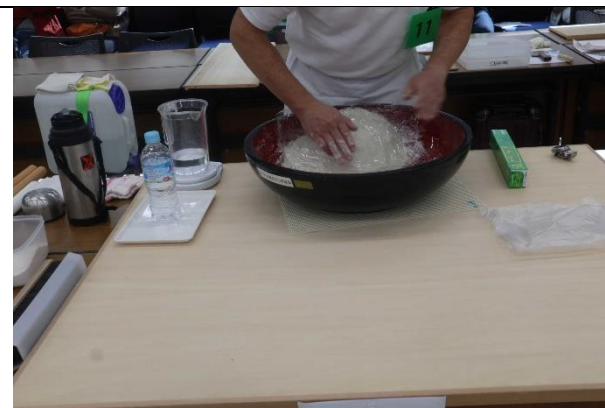
次ページに画像で紹介



本日の検定員、右から田中検定員長、原口副検定員長、柴崎検定員、樋口検定員
1組目は、検定員も緊張気味です。



1組目は、初段、二段、三段、四段混合で、制限時間は初段～三段は45分、四段は50分なのでスタート時間を分けて開始です。



四段は粗挽き十割で、半湯練りの技法では約半分の湯で回した後ラップをかけて蒸らします。



延した麺体の平均厚み算出するため、2枚にたたんだ(六段は3枚)縦横の寸法を測定します。



六段の延しは全員がエンボス麺棒かバンピー麺棒でした。



検定員長からの講評では、段位検定に当たっての衛生面、水回し、延しなど基本的な留意点が指摘されました。