



♪第17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直轄技能検定会では17回目となる技能検定埼玉大会が11月23日(日)に開催されました。

受検者全員36人が揃い、100人を超える応援、スタッフで盛り上がった大会となりました。

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7年11月23日(日)
- 2 会 場 埼玉県県民活動総合センター セミナーホール1
- 3 主 催 NPO法人そばネットジャパン
- 4 検定段位 初段、二段、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	7	7	100.0
二段	1	1	100.0
四段	10	1	10.0
五段	3	1	33.3
六段	15	3	20.0
計	36	13	36.1

7 検定員

検定員長	千葉 隆	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	田 村 加代子	師範・技能検定員
検定員	田 中 正 晴	準師範・技能検定員
検定員	村 越 巖 晴	准師範・技能検定員
測定員	堀 井 昭 雅	師範・技能検定員
測定員	柴 崎 友 子	師範・技能検定員
測定員	長 澤 行 起	師範・技能検定員
測定員	古 沢 明 子	准師範・技能検定員

8 画像で紹介



本日の検定員、左から千葉検定員長、原口副検定員長、田村検定員、田中検定員、村越検定員



練り終えた玉の硬さを検定員が確認します。玉は乾燥防止用として0.02mmのポリ袋に包まれています。



四段は粗挽き十割で、半湯練りの方はお湯を入れた後蒸すためにラップで覆います。



全ての段位でたたみのサイズを測ります。六段は3枚にたたんだ時点で計測します。あらかじめ、計測してある体積から平均の厚みを算出するものです。



千葉検定員長の講評です。
下記のとおり



成績発表後、各段位の代表1名に代表理事から認定書が授与されます。(画像は六段認定者の青木雅之さん。)

【千葉県定員長講評要旨】

今回は高段位の合格者が極端に少なかった。五段位は、戸隠蕎麦の打ち型でなくてはだめです。全体的には総じて水回しをしっかりやること。「技能検定ルールブックをよく読んでいただき検定の基準をよく理解することが大切」、「多分多くの人は、自分では上手くできていると思っているかもしれないが、自分のそば打ちをスマホで友人にとってもらい、その画像を見て修正するなどの努力をする、または、よき指導者に見ていただき適切なアドバイスのもとに稽古することすることでより上達が早く見込めます。」

