

令和6年8月25日

NPO法人そばネットジャパン会員各位

そば打ち愛好会、同好会団体関係各位

NPO法人そばネットジャパン

手打ちそば仲間倶楽部

代表 小笹富貴子

第3回 NPO法人そばネットジャパンそばリスト技能検定名古屋大会

(初段位～五段位) 開催出場依頼について

残暑の候、そばネットジャパン正会員様、個人会員様、そば打ち愛好会、同好会各会員様におかれましては、益々御清栄のこととお慶び申し上げます。

平素は格別のご支援、ご尽力を賜り厚く御礼申し上げます。

そばネットジャパン正会員様、個人会員様、そば打ち愛好会、同好会各会員様関係各位の深いご理解とご支援、ご協力の下で「第3回そばリスト技能検定名古屋大会(初段位～五段位)」開催する運びとなりました。

多くのそば打ち愛好会者様方の交流と日本の伝統食文化の“手打ちそば”で普及啓発、継承推進を目的とします。

NPO法人そばネットジャパンそばリスト技能検定「そばリスト検定基本規程」「そばリスト技能検定基準要項」に基づき、「第3回そばリスト技能検定名古屋大会(初段位～五段位)」は多種多様な感染症防止について協議検討した結果、今回開催の検定会も無観客で行う運びとなりました。

手打ちそば仲間倶楽部ガイドラインで感染症防止対策を遂行します。

宜しくご理解を賜りますようお願い申し上げます。

皆様におかれましてはご多忙中のところ恐縮ですが、出場募集に関する件について、特段のご配慮と、ご周知をお願い申し上げます。

第3回そばリスト技能検定名古屋大会開催要項

(初段位、二段位、三段位、四段位、五段位)

1. 開催趣旨

日本の伝統食文化である“手打ちそば”は長い間地域と風土に適したそれぞれの打ち方が受け継がれている昨今です。

故郷を懐かしみ多様なそば打ち方の向上を図り“日本の伝統食文化”を広めて行くとともに手打ちそば愛好者の皆様の交流を目的と美味しいそばづくりを目指してNPO法人そばネットジャパンの「そばリスト」として認定する技能検定です。

本技能検定会は、そばを通じて地域活性化に取り組む各種団体と連携による地域振興に寄与し次世代に繋ぐ機会となる様に、NPO法人そばネットジャパンそばリスト技能検定「そばリスト検定基本規程」「そばリスト技能検定基準要項」に基づいて実施します。

2. 大会の位置付け

NPO法人そばネットジャパンが定める「そばリスト技能検定制度そばリスト検定基本規程」に基づき「初段位、二段位、三段位、四段位、五段位検定会」を実施します。

3. 主催

手打ちそば仲間倶楽部

4. 後援

NPO法人そばネットジャパン

5. 協力

そば打ち倶楽部、愛好会、同好会

6. 開催日時

令和6年11月23日(土) 午後13時30分～午後17時00分

四段位、五段位

令和6年11月24日(日) 午前9時45分～午後14時00分

三段位、二段位、初段位

7. 受付時間

令和6年11月23日(土) 午後13時15分～

令和6年11月24日(日) 午前9時30分～

8. 開催場所

名古屋市中小企業振興会館(吹上ホール)

9階 展望ホール (別紙地図参照)

〒464-0856 愛知県名古屋市長久区吹上2丁目6番3号 TEL052-735-2111

9. 募集人数

初段位(5名) 二段位(5名) 三段位(5名) 四段位(5名) 五段位(5名)

先着順と、前年度そばリスト技能検定名古屋大会で受検された方は優先的に受け付けます。

受検可否については、技能検定申込み受付順と受検料を実行委員会側が着金確認完了した時点で封書にて通知いたします。14の申し込み期限及び通知の期限前に募集人数に足した場合は通知致します。

10. 受検資格

受検資格については、年齢、性別、国籍、プロ、アマ等一切制限はありません。

(1) 初段位

上記の通り特に、制限なくどなたでも受検できます。

(2) 二段位

NPO法人そばネットジャパン初段位検定合格認定者又は、一般社団法人全麵協初段位認定後1年以上経過している者。

(3) 三段位

NPO法人そばネットジャパン二段位検定合格認定者又は、一般社団法人全麵協二段位認定後1年以上経過している者。

(4) 四段位

NPO法人そばネットジャパン三段位検定合格認定者又は、一般社団法人全麵協三段位認定後1年以上経過している者。

(5) 五段位

NPO法人そばネットジャパン四段位検定合格認定者又は、一般社団法人全麵協四段位認定後1年以上経過している者。

※ 上記以外で五段位受検希望者はこの要項に記載された問い合わせ先にご連絡ください。

1 1. 募集人数

各段位 5名程度 (多種多様な感染防止対応の為、5名程度の少人数で行います。)

1 2. 検定基準

令和6年7月1日付「そばリスト技能検定基準要項」は一部改正になりました。

受検希望者はこの開催要項の別紙1、別表1、別表4及び当法人ホームページをご覧ください。

1 3. 受検料

受検料の手続き方法等

受検料期限 令和6年9月30日(月)

*初段位、二段位、三段位、四段位、五段位技能検定申込みをされた方は、受検料をご参照の上、下記の振込先に振込のお手続きを頂き、初段位から五段位の受検料を
実行委員会が着金確認完了した時点で、受検決定と致します。

【受検料】

段位	受検料+消費税(円)		備考
	そばネットジャパン会員	そばネットジャパン非会員	
初段位	5,500円	6,600円	
二段位	6,600円	7,700円	
三段位、	7,700円	8,800円	
四段位、	8,800円	8,800円	
五段位	9,900円	9,900円	

(1) 振込先

ゆうちょ銀行

(2) 店名

二一八(読み ニイチハチ)

店番 218

(3) 口座番号

普通 8712111

(4) 名義

小笹 富貴子(オザサ フキコ)

*振込手数料は各自でご負担をお願い申し上げます。

*受検料は受検をキャンセルされても返納致しません。

※受検申込者が「第3回そばリスト技能検定名古屋大会開催要項」の「第11号に規定する受検資格を有しないと判明した場合及び受検料の指定期限までに納入確認できない場合は受験予定者としての登録を取り消すことがあります。ご理解とご了承ください。

14. 認定料

(1) 各段位検定合格者には認定料の振込先を郵送にてご案内します。

段 位	認定料		備考
	そばネットジャパン会員	そばネットジャパン非会員	
全ての段位	5,000円	6,000円	

各段位の検定に合格した方は、上記の認定料を
NPO法人そばネットジャパンに納入することにより
段位認定証が交付されます。

※ 納入後の受検料、認定料は原則として返金出来ません。

15. 申込み方法

別紙検定申し込みに必要事項を記入の上下記に申し込みください。

- (1) 申込み先 〒463-0051 名古屋市守山区小幡太田1-8
アーバンラフレ小幡5-1108 小笹 富貴子
e-mail fuki-3298@chic.ocn.ne.jp
- (2) 申込み期限及び通知 令和6年8月26日(月)～令和6年9月30日(月)迄(消印有効)
結果については、受付順に封書にて通知いたします。

16. 段位認定証の交付

検定合格者に認定証を交付いたします。

17. 個人情報の管理

受検者の個人情報は、大会のご案内、連絡、NPO法人そばネットジャパン各段位検定合格者登録及びプログラムの掲載に限って使用させていただきます。又主管代表の厳正な管理のもと保管致します。

18. 主催者が用意するもの

- ・そば打ち台(横120cm×長さ106cm×高さ75cm)
- ・こね鉢(外径540mm×内径500mm×132mm)
- ・ふるい(40目又は32メッシュ、外径約24cm)ポリタンク、バケツ、消毒液
- ・検定で使用する材料は主催者が用意した「そば粉」「つなぎ粉(中力粉)」水又熱湯(両方も可)
「打ち粉」とする。これ以外は使用を認めない。

19. 受検者が用意するもの

- ・包丁、きり板、こま板、のし棒、掃除道具一式、踏み台(使用される方は各自持参)
- ・生舟(2個各自ご持参) 麵体包ビニール1枚、切りくず、使用打ち粉入れビニール袋各1枚、
- ・打ち粉入れ(各自持参)

20. 検定の所要時間について

別表1の「所要時間(分)」とする。

2 1. 多種多様な感染症防止対策等

- (1) 各段位 5 名程度 (少人数制) とし、受検者間隔の距離確保をします。
- (2) 検定員は、一方通行で移動します。受検者入室と退出は異なります。
- (3) 吹上ホール (9 階展望ホール) は空調換気、窓開放と空気清浄器、オゾン発生器を設置します。
- (4) 受検者、スタッフ、検定員は必ずマスクか、フェイクシールドの着用し、会場到着後に検温手指の消毒を行います。スタッフ、検定員は、消毒後使い捨て手袋着用します。
(体温が 37, 5 度以上の方は受検のご辞退をお願いします。)
- (5) 共用の道具は、各組修了後食品用アルコールで消毒します。
- (6) その他は、主催者側の感染防止対策に従って下さい。

開式、閉式は行いません。

※ 上記の要綱を公開した日現在の対策であり今後の感染上記により変更する事があります。

2 2. その他

※開式、閉式は行いません。検定結果、成績通知書等は各検定者に郵送します。

主催者からのお願い

- (1) 打ったそばは保冷バック又は保冷ボックスにて受検者でお持ち帰り下さい。
- (2) 宿泊を希望されます方は各個人にて、ご手配をお願い申し上げます。
- (3) FAXでの応募はご遠慮ください。

2 3. そば粉について

- (1) 練習用としてのそば粉が必要な方は、受検申込書受付け後に承ります。

(注文を受付後、石臼挽きで新そば粉を挽きます。納期までにお時間を頂きます。)

2 4. 申込み・問合せ先について

〒463-0051 愛知県名古屋市守山区小幡太田 1-8 アーバンラフレ小幡 5-1108

主管代表 小笹 富貴子

TEL 090-2134-1272

e-mail fuki-3298@chic.ocn.ne.jp

第3回そばリスト技能検定名古屋大会申込書

(申込書は、黒ボールペン、万年筆でご記入ください。鉛筆で記入後のコピーでの申込書は受け付けません)

申込日 令和 年 月 日

ふりがな		生年月日	西暦	年	月	日
氏名		年齢	(満	歳)		
		性別	男	・	女	
住所	〒 ー 都道府県 郡市区					
電話		Fax				
e-mail		携帯				
ふりがな		検 定 段 位	検定段位と水又熱湯（両方）に○で囲み下さい			
所属 団体名			★初段位	水・熱湯	（両方）	
			★二段位	水・熱湯	（両方）	
			★三段位	水・熱湯	（両方）	
			★四段位	水・熱湯	（両方）	
			★五段位	水・熱湯	（両方）	
★NPO法人そばネットジャパン会員（有・無）について（下記のいずれかに○で囲みください）						
(1) NPO法人そばネットジャパン所属 (2) 非会員（NPO法人そばネットジャパン所属団体でない方）						
認定済 の段位	認定段位	無 段位	検定認定日	平成・令和	年	月 日
			検定認定番号			
			全麵協認定日	平成・令和	年	月 日
			認定番号			
★五段位検定を受検する方は、下記のそば打ち技法に○で囲み下さい。						
(1) 戸隠そば（1本棒丸延し） (2) 上州沼田流（太棒）						
★受検に際しての自己PR・そば打ちに関するきっかけや、想い、抱負等下記に記載下さい						
★特記事項（身体について検定員に申告事項等は下記にご記入下さい。例右耳難聴）						

記載事項につきましては、個人情報保護の観点から（当法人関係）のみに使用します。

※ NPO法人そばネットジャパンの団体正会員に所属の方は、個人会員であっても（1）を、団体正会員所属しない個人会員は（2）を○で囲んでください。（受検料、認定料の納入金額に関係しますので、所属団体長に受検する旨をお伝え下さい。）

別表4(第4条関係)
客観性を重視した検定

内容\区分	客観性を重視した検定内容	一～三級	初段	二段	三段	四段	五段	六段
延しの均一	<p>厚み等の実測は、全段位について実測する。</p> <p>① 初段から五段の重ね切り 角延しは8枚重とし、2枚に重ねた時点で縦・横の長さを計測する。</p> <p>丸延しは2枚に重ねた時点で直径を計測する。</p> <p>② 六段 1 2枚たたみとし、3枚に重ねた時点で縦・横の長さを計測する。 合わせ目(2枚目に合わせて3枚目を重ねた位置)から測定するが、3枚目が2枚目と同じ寸法でない場合は、その部分を計測員が勘案して測定する。</p> <p>③ ①、②以外のたたみ方については、受検者が検定前に申し出て、検定員長が測定方法を決定する。</p>	概ねの長さ	初段から五段(平均厚み) 1.5mm以上2.5mm以下を基準値とし、基準値外は2点減点する。 六段(平均厚み) 0.8mm以上1.2mm以下を基準値とし、基準値外は2点減点する。					
切り揃え	切り揃え率は検定員が60%、65%、70%、75%、80%、85%、90%、95%の判断をし、集計時に検定員全員の平均値を算出して決定する。 以下は減点-1	郷土そばの「正円の大きさ」減点表	90cm以上 100cm以下	90cm未満 100cm超え	85cm未満 105cm超え	80cm未満 110cm超え		
麺の長さ	生舟に並べられた製麺の一束を取り出し、R部を取り出し、R部を延ばして審査又はR部の3分2以上が繋がっていれば「繋がりが有り」と評価する。 右欄の基準に満たない場合は減点する。 以下は減点-1	試食可能	60%以上	70%以上	80%以上	90%以上		
そばロス	「そば打ちは、食べて完食」の観点から、そばロスの量を計測する。 概ね、10cm以下はそばロスとみなす。	概ねの長さ	20cm以上	25cm以上	30cm以上			
		そばロスの基準値	段位	初、二段	三、四段	五、六段		
			ロス値	70g	80g	50g		
			(注)基準値より10g増えるごとに1点減点 最高減点は5点とする。					

そばリスト技能検定基準要項の一部改正について

そばリスト技能検定基準要項(以下「基準要項」という。)は令和6年7月1日に一部改正をします。

主な改正点は下記のとおりです。(赤字及び下線の個所で下線はモノクロ印刷用です。)

- 1 基準要項「4 検定で使用する材料は、主催者が用意した「そば粉」、「つなぎ粉(小麦粉)」、「水又は熱湯(両方可)」、「打ち粉」とする。これ以外の使用は認めない。」

※ 全ての段位にて適用されます。

- 2 基準要項「5 検定の所要時間」について

初段、二段、三段、は45分(変更なし)、四段、五段は50分(改正前45分)、六段55分(改正前45分)

- 2 基準要項別表4(第4条関係) 客観性を重視した検定について
次ページを参照

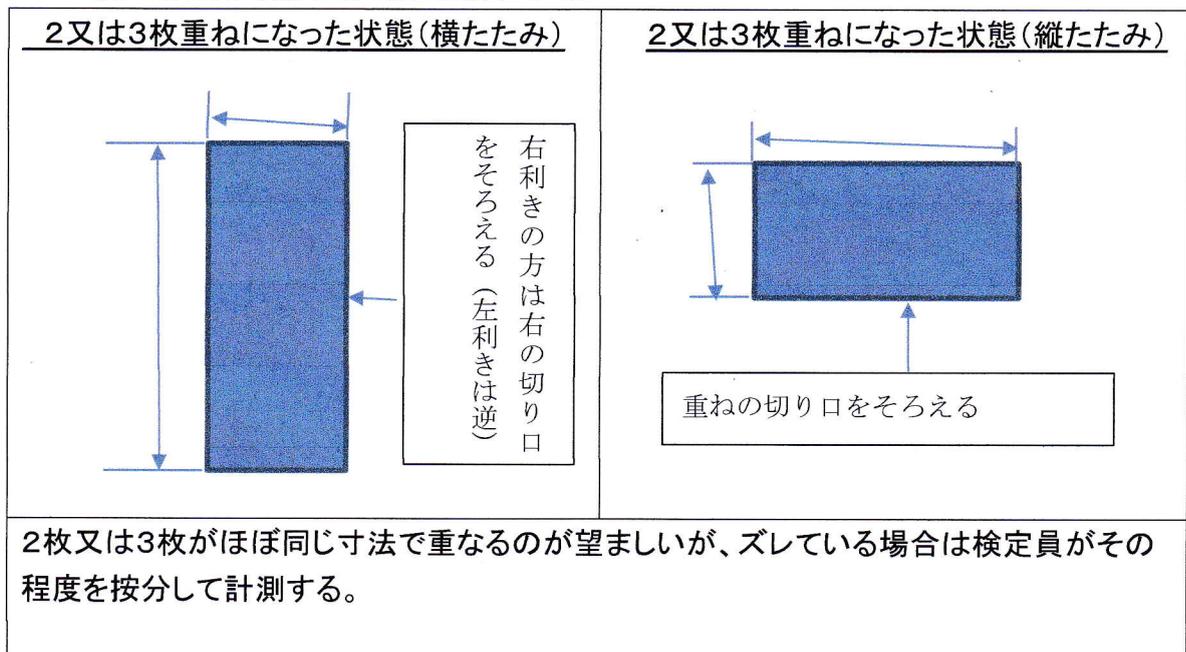
- 3 延し終わって切りのためにたたんだ時点で寸法を計測します。

- (1) 初段から五段

2枚に重ねた時点で縦・横を計測する。戸隠そばは2枚に重ねた直径を計測する。4

- (2) 六段

3枚に重ねた時点で縦・横を計測をする。



※ 改正前は、三段以上について切りの2束目に厚み測定(五段五束目)行ったが今回の改正では厚み測定はしない。

※ 上記の計測で全体の平均厚みを算出する。

(平均厚みの基準)

・初段から五段は【1.5mm 以上 2.5mm 以下を基準値とし、基準値外は2点減点する。】

・六段は【0.8 mm 以上 1.2 mm 以下を基準値とし、基準値外は 2 点減点する。】

