



令和 3年 4月吉日

NPOそばネットジャパン 会員各位  
全国のそば打ち愛好団体(者)各位

NPOそばネットジャパン  
那須手打ち蕎麦倶楽部  
会長 中原 利 敬

## 第 1 回手打ちそば伝道師制度そばづくりリスト技能検定那須大会の開催について

私共 那須手打ち蕎麦倶楽部は、多くのそば打ち愛好者はじめ、団体、関係者の支援によりそば打ち段位認定会を開催してまいりましたが、今年度より「NPO 法人そばネットジャパン」手打ちそば伝道師制度そばづくりリスト技能検定会を開催します。

未だ新型コロナウイルス感染は、収まっておらず事業推進もままならない状況が続いておりますが、感染防止対策を講じながら事業を推進していくこととし、この度、別添のとおり第 1 回目の標記大会を開催することにいたしました。つきましては、多くのそば打ち愛好者の皆さんに受検いただきますようご案内申し上げます。

問合せ先 那須手打ち蕎麦倶楽部 技能検定会事務局  
中原 利 敬

TEL 090-6172-6878 E-mail: Kn,ginpachi@ezweb.ne.jp  
URL:<http://nasuteuchisoba.sakura.ne.jp>  
那須手打ち蕎麦倶楽部

## 手打ちそば伝道師制度そばづくりリスト技能検定会開催に当たって

「NPOそばネットジャパン(以下「そばジャパン」という。)は、手打ちそば愛好者や、多くのそばに関係する人々との「交流」、日本全国の各地域に根付く郷土そばをはじめとする「地域のそば文化の継承・そばを通じ地域活力向上」、日本の伝統食文化である“手打ちそば”を多くの人々に伝える「手打ちそば伝道師となるそばづくりリストの育成」の3本の大きな柱を相互に関連させた事業を展開するため、2020年4月「NPOそばネット埼玉」を発展的改称し、そばジャパンを開設し新たなページを開きました。那須手打ち蕎麦倶楽部はそばジャパンの理念に賛同し会員としてその活動を支援しております。

そばジャパンの「そばづくりリスト技能検定」は、多様なそば食文化を理解し、認め合い、日本における食文化の向上に寄与することを目指しており、技能検定には「郷土そば」、「さらしなそば」の課題を、そば学検定には「地域のそば文化や郷土そばの技術と特徴」などの科目を取り入れております。技能検定の段位は「そばづくりリストを目指す目安」であり、「そばづくりリスト」になるための「学習」と位置付けており、初段から六段までありますが、そばジャパンは六段を最高段位とは位置付けてはいません。6年制大学をイメージすると、各年制でそれぞれの課目(課題)を履修し、段位を取得して全課目(課題)を修了し、そば打ち技能の総合的スキルを習得することとしております。(しかし、6年で卒業する必要はなく、自身のペースで何年かけてもよいのです。)そば学検定と併せて、「楽しく学ぶ」ことが大切であり、技能検定・そば学検定を修得後は、「師範・准師範」として、多くのそばづくりリスト育成のために活躍いただけることを期待しております。そばづくりリスト技能検定の主な特徴は

1. 技能検定の受検については年齢、性別、国籍、プロ、アマ等一切制限はありません。(ただし、上位段受験までの待機期間の制限はあります。)
2. そば打ち技法は一様でなく、受検に当たっての技法は問いません。
3. 1の実現のため、検定には極力客観的要素を導入します。また、一部を除いて木鉢等そば打ち道具の持ち込みを自由とします。(道具での評価を避ける。)
4. 基本は初段から受検ですが、他の団体等の段位を有している者は、当法人が同等と認めた段位に編入又は受検することができます。
5. 当法人の段位認定後の上位段受検は原則1年以上経過としますが、1年経過後の受検で不合格の場合、待機期間はありません。(不合格後、他会場での同段位の検定を受検可能となります。)
6. 検定会開催地の地域性等、検定会主催者によって検定会の運営費は異なることから、受検者の費用負担の軽減を図るため受検料は主催者が決定することとします。
7. 段位認定料納付後は、認定を保持するための会費等は一切なく、当法人が存続する限り段位認定者名簿に登載されます。

※ 詳細は、そばジャパンホームページ「そばづくりリスト技能検定」のページに掲載されている「そばづくりリスト検定規程集」を参照してください。

NPOそばネットジャパンホームページ  
<http://www.sobanetjapan.com/>

令和 3年4月吉日

NPOそばネットジャパン手打ちそば伝道師制度

第1回そばづくりリスト技能検定那須大会開催要項(初段・二段・三段・四段)

1 趣旨

“手打ちそば”は、日本の伝統食文化の代表格であり、地域の特性に適した多様なそば文化が継承されてきています。その多様なそば文化を守り育てていくことが日本の食文化の向上に寄与することになります。

NPOそばネットジャパン(以下「そばジャパン」という。)は多くの手打ちそば愛好者を「そばづくりリスト」として認定し、そばづくりリストが全国の各地域でそば関係者との交流を促進し、そばによる地域活力の向上に寄与することを期待するものです。

2 検定会の位置付け

この大会は「手打ちそば伝道師制度そばづくりリスト検定基本規程」に基づき、「初段位・二段位・三段位・四段位検定会」として実施します。

3 主催 那須手打ち蕎麦倶楽部

4 後援 NPOそばネットジャパン

5 開催日時

令和 3年 6月20日(日) 9:00~17:00

応募人数により19日(土)にも実施調整させていただきます。

6 開催場所

大田原市 ふれあいの丘多目的工芸館(別紙 2 案内図参照)

7 受検資格

受検については年齢、性別、国籍、プロ、アマ等一切制限はありません。

◎初段位 上記のとおり特に制限はなく、どなたでも受検できます。

◎二段位 そばジャパン初段位認定者、又は一般社団法人全麵協初段位認定者。

上記以外で二段位受検を希望する者は、この要項に記載する問合せ先にご連絡ください。

◎三段位 そばジャパン二段位認定者、又は一般社団法人全麵協二段位認定者。

上記以外で三段位受検を希望する者は、この要項に記載する問合せ先にご連絡ください。

◎四段位 そばジャパン三段位認定者、又は一般社団法人全麵協三段位認定者。

上記以外で四段位受検を希望する者は、この要項に記載する問合せ先にご連絡ください。

8 募集人員

32名

新型コロナウイルス感染防止対策で、1組当たりの検定者数を8人とするため、1日に当たりの受検者数を32人とします。応募人数により19日(土)にも実施調整させていただきます。

ただし、申し込みが募集人員を大幅に超えた場合は、主催者の抽選により決定します。

9 検定基準

別紙 1「そばづくりリスト技能検定基準要項」に基づきます。

ただし、部分的に検定前に改定することがあります。

## 10 受検料・認定料

### 受検料

段 位	受 検 料 (円)		備 考
	そばジャパン会員	そばジャパン非会員	
初段位	7,000	8,000	
二段位	7,000	8,000	
三段位	7,000	8,000	
四段位	7,000	8,000	

※ 新型コロナウイルス感染防止対策により経費がかさむため受検料がやや高めになりますことをご理解くださるようお願いいたします。

### 認定料

各段位の検定に合格した者は、上記受検料のほか下記認定料をそば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。(検定大会当日)

段 位	認 定 料 (円)		備 考
	そばジャパン会員	そばジャパン非会員	
初段位	5,000	6,000	
二段位	5,000	6,000	
三段位	5,000	6,000	
四段位	5,000	6,000	

※ 納入後の受検料、および認定料は原則として返金できません。

## 11 新型コロナウイルス感染防止対策等

- ① 1組当たりの人数を 8 人程度にして、打ち台の間隔を従来の倍程度にします。
- ② 応援・見学はご遠慮いただき、会場内は受検者とスタッフとします。
- ③ 会場は極力窓を開放するなど換気に留意します。(冷暖房の効果が弱まることもあります。)
- ④ 出場者、スタッフは必ずマスクを着用し、会場到着後、検温、手指の消毒を行います。(体温が37.5度以上の方は出場辞退していただきます。)
- ⑤ フェイスシールドの着用をお願いします。(主催者でも当日、200 円でお分けできます。)
- ⑥ 共用の道具等は1組終了ごとにスタッフが消毒します。
- ⑦ 出場者が打ったそばは持ち帰りいただきますが、遠路等で持ち帰りが困難な方は事務局に申し出てください。
- ⑧ その他、主催者の感染防止対応に従ってください。

## 12 申し込み方法

別紙 3 検定申込書に必要事項を記入の上、郵送で申し込みください。なお、受検料の納入期日・納入方法・その他受検に際しての留意事項については、受検が決定した方に通知します。

郵送先: 〒329-3155 栃木県那須塩原市笹沼字川原向436-5912

## 13 申込み期限

令和3年5月11日(火)必着

## 14 受検の可否の通知

5月中旬に申込者全員に郵送で通知します。

問合せ先 那須手打ち蕎麦倶楽部 技能検定会事務局

中原 利 敬

TEL 090-6172-6878 E-mail: Kn,ginpachi@ezweb.ne.jp



## 別紙1

### NPO そばネットジャパン そばづくり技能検定基準要項

#### 第1条 目的

この要項は、特定非営利活動法人 そばネットジャパン(以下「そばジャパン」という。)が行うそばづくり技能検定基本規程(以下「基本規程」という。)第3条8項に基づき、そばづくり技能検定の実施に関する必要な事項を定める。

#### 第2条 検定基準概要

そば打ち技法は地域によって異なり、一様ではないことを考慮して合否の判定は均等な水の配分、練りの結果、延し厚の均一、切り幅の均一など、可能な限り客観性を重視した検定基準とする。

#### 2 そば粉の量と種類

級・段	検 定 課 題
六段	さらしな(二八 1kg)
五段	郷土そば打ち(一本丸延し、裁ちそばなど 二八 1,000g) (四段受験時のそば打ち技法とは異なる技法とする。)
四段	粗挽き粉(十割 1,000g)
三段	粗挽き粉(二八 1,000g)
二段	普通粉 (二八 1,000g)
初段	普通粉 (二八 750g 600+150)
1級	普通粉 (二八 500g 400+100)
2級	普通粉 (二八 400g 320+ 80)
3級	普通粉 (二八 400g 320+ 80) グループ打ち等

#### 3 検定で使用する道具

検定で使用する道具類は、手打ちによる製麺であり、機械等のたぐいの道具の使用を禁止する。ただし、事前に検定委員会の使用許可を得た補助用具の使用はこの限りではない。

##### (1) 主催者が用意する道具

木鉢(54 cm)、ふるい(網目 40 又は 32 メッシュで外径 24 cm)、麺打ち台(高さ 75 cm)  
麺打ち板(120×110 程度)、切り板、手洗いタンク、バケツ、計量カップ、踏み台  
刷毛、塵取り、生舟。

※ □囲みの道具は持ち込み不可とする。

##### (2) 受検者が持参して使用できる道具

###### (1)の□囲み以外の道具

木鉢は金属、樹脂等の素材及び大きさも制限しない。木鉢台の持ち込も可とする。麺棒(本数、材質の制限はない。また、いわゆるエンボス等の使用も可)、包丁、切り板、小間板、刷毛、塵取り(粉とり)、スクレーパー、粉ふるい受け等。

#### 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(五・六段位は熱湯等)」、「打ち粉」とする。これ以外の使用は認めない。

## 5 検定の所要時間

検定の所要時間は、級を除く全段位 45 分間とする。

なお、開始前の手洗い、衛生検査、服装検査はこの時間に含まないものとする。

## 6 姿勢

検定におけるそば打ちの姿勢は、地域の特色を考慮して立つ、座る等の打ち方は問われないが、その姿勢、態度に「見苦しさ」があるかについて評価する。

## 7 服装

食品を作る作業であることを踏まえた服装とする。

## 8 衛生

食品衛生の観点から、爪、頭髪の手入れ、ひげの手入れ、衣服の乱れ、清潔感等についても審査する。また、作業中のそば粉のこぼれ、汗の処理、道具の片づけ、衣服の乱れ、道具の後始末、ふきん、ビニール等の整理整頓も審査の対象とする。

## 第3条 技能検定基準

1 総合的な技能を学び指導者としての力量を身に付け、真の「そばづくりリスト」として伝統食文化の継承発展に貢献できることを目標に審査するものとする。その内容は別表1の段位別検定基準のとおりとする。

なお、審査の公平性を補完するため別表2の検定項目(その1初段～四段用、その2五段～六段用)及び別表3の評価項目配分点及び段位別合格基準点により審査するものとする。

2 「郷土そば打ち」に通称「江戸流そば打ち」で受検する場合、別表2(その1)及び別表2(その2)を併用して採点するものとする。

## 第4条 客観性を重視した検定

本条第2条第1項に「可能な限り客観性を重視した検定基準とする。」を反映して、別表4の客観性を重視した検定を導入する。

## 第5条 受検資格期日の算定基準

1 受検期日の経過年数は、技能検定会の実施日を基準とする。

2 受検の経過年数は、全ての段位を1年とする。

3 経過年数で、日数不足について15日間以内は、期間を満たしているものと認める。

ただし、開催日程により、これによりがたいときは検定委員会で協議するものとする。

## 第6条 受検料と認定料

### 1 受検料

受検者は技能検定申込み時に、受検料を主催者側に納入しなければならない。

ただし、料金設定には、受検者の負担軽減の視点から地域の実情や開催経費の節減を考慮して設定するものとする。

なお、級位については、公認そば打ち教室や各イベント等において行われることが予想され

ることから主催者の裁量に委ねるものとする。

## 2 認定料

検定会において、段位を認定された者は、次の認定料をそばジャパンに納入しなければならない。

会 員は一律 5.000 円

非会員は一律 6.000 円

なお、合格者には認定証及び認定カードの交付並びに段位認定者として段位認定者名簿に登録される。

## 第7条 返 金

納入された受検料及び認定料は返金しない。

ただし、受検料については、受検前に天災等または主催者の都合により開催を中止した場合は返金することとする。

## 第8条 検 定

- 1 技能検定は、そばづくりスト検定基本規程第5条の規定に基づいた技能検定員を配置し行うものとする。
- 2 主任検定員は原則として師範とする。
- 3 検定員は、本条第3条及び第4条に基づき検定するものとする。

## 第9条 その他

本要項の運用にあたり、疑義が生じたときは検定委員会で検討し、重要事項については、理事会に諮問して解決するものとする。

- 2 検定委員会は、検討内容及び検討結果等が会員にとって必要であるものについては、会員に周知するものとする。
- 3 検定委員会の設置、運用等については別に定める。

## 附 則

この要項は、令和2年9月12日から施行する。



別表1(第3条第1項関係)

段位・級別検定基準(第3条関係)

区分/級・段	粉総量(g)	粉種類	配合量		打粉(g)	求められる技量	所要時間(分)	合格基準点	切り麺の長さ(cm)	切り揃え率(%)
			そば粉(g)	つなぎ(g)						
3級	400	普通挽粉	320	80	200	講師の指導のもとで、そば麺として食べられる程度に打ち終わること。(親子等複数人で打つことも可)	概ね 60	そば麺として食べられること。		
2級	400	普通挽粉	320	80	200					
1級	500	普通挽粉	400	100	200					
初段	750	普通挽粉	600	150	200	時間内に一定の規格に沿ったそば麺が打てること。	45	65	20	60
二段	1,000	普通挽粉	800	200	200	1kgの二八そばを効率よく、安定したそば打ちができること。		70	25	70
三段	1,000	粗挽粉	800	200	250	そば粉の粒子の違いによる打ち方を理解していること。		75		80
四段	1,000	粗挽粉	1,000	0	300	粗挽き粉の難度を理解し、総合的技量を備えていること。		80	30	90
五段	1,000	技法別	800	200	300	郷土そばの特徴、文化を理解し、技法を指導できること。		85		
六段	1,000	さらしな粉	800	200	300	さらしなそばの特徴を理解し、技法を正しく指導できること。		90		

別表 2 (その 1)(第3条第1項関係)

## 検定項目 (初段 ~ 四段用)

項目	区分	チェック項目
準備・衛生	事前準備	<p>道具の準備・取扱いが適切か。</p> <p>①道具類の手入れは良いか。</p> <p>②道具類は適正な位置に配置されているか。</p> <p>③ゴミ箱や代用となるものの持ち込みはないか</p>
	衛生	<p>身支度が衛生的か、見苦しくないか。</p> <p>①頭髪等の落下防止がなされているか。</p> <p>②身だしなみ(爪、頭髪、無精ひげ)の手入れがなされているか。</p> <p>③腕時計、指輪等の装飾品を外しているか。</p> <p>④服装は、食品を作る作業であることを踏まえた上での服装とする。</p> <p>⑤着衣に不清潔感や見苦しさはないか。</p> <p>⑥傷の手当てができているか。手洗いはどうか。</p> <p>⑦麺棒等の落下(−1) 落下物の衛生処理なしで使用(−3)</p> <p>⑧汗の落下(1滴−1) (注) ⑦、⑧は以下の作業でも評価する。</p>
水回し配分	均等	<p>粉の性質を理解しているか。水の浸透が十分になされているか</p> <p>①篩とおし(そば粉とつなぎの混合。粉質を確認しているか、飛散)</p> <p>②水回し(かき混ぜ方、水の浸透具合、ダマの程度)はどうか。</p> <p>③加水量(加水の仕方、造粒の成長は適正か、麺の硬さの調整)はどうか。</p> <p>④水のこぼれ、粉の飛散(手荒さ、こぼれ具合)はどうか。</p> <p>⑤木鉢の汚れはないか。</p> <p>⑥姿勢(バランスよく、手先に頼っていないか)はどうか。</p>
	練り結果	<p>手際よく加重され、むらなく練られているか。</p> <p>①くくり、まとめは、早すぎないか。</p> <p>②練り(手際の良さ、練りの方法、体重を乗せているか)はどうか。</p> <p>③こね(適度な練り込み、全体の調合が出来ているか)はどうか。</p> <p>④菊練り(菊の形、麺帯の艶の出具合、菊に仕上げる円滑さ)はどうか。</p> <p>⑤へそ出し(出っ尻、手際良さ、形、空気抜き)はどうか。</p> <p>⑥姿勢(身体のバランス、構え方、体重のかけ方)はどうか。</p> <p>⑦木鉢の手入れはどうか。</p>
延し	丸出し	<p>丸出し、適度な大きさ、形、均一な厚さに延されていること。</p> <p>①鏡だし(地延し)(手際良さ、丸の形状、大きさ、厚さ、手の当て方、縁のひび割れ)はどうか。</p> <p>②丸出し(手際良さ、丸の形状、大きさ、延し跡、麺棒の振り方、縁のひび割れ)はどうか。</p> <p>③打ち粉の使い方(適所、適量、飛散具合)はどうか。</p>
	角	<p>角出し、本延しは無理なく均一に延されているか。</p>

延し	出し	①角出し(手順、手際良さ、巻き付け、形状、大きさ、均一さ)はどうか。 ②形が概ね平行四辺形になっているか。
	肉分け	肉分けが正確で、本延しは無理なく均一に延されているか。 ③肉分け(見極め、手際良さ、形状、手順、麺棒の使い方、厚み)はどうか。 ④幅だし(見極め、手際良さ、手順、形状、穴破れ)はどうか。 ⑤本延し(手際良さ、均一な延し、形状、麺線、大きさ、破れ、麺棒の使い方、生地・縁のひび割れ、穴破れ)はどうか。 ⑥たたみ(打ち粉の振り方、手際良さ、手順、重ね方)はどうか。 ⑦麺棒の使い方(延し棒と巻棒の使い方、握り方、リズムカル、体重の乗せ方)はどうか。 ⑧打ち粉の振り方(適所、適量、飛散具合)はどうか。
切り	切り幅の均一	切り幅が均等で、リズム良く、切りロスが少なく、生舟への入れ方がきれいか。 ①打ち粉の敷き方(適所、適量)はどうか。 ②麺生地の置き方(扱い方、持ち上げ方、置き方)はどうか。 ③包丁さばき(リズム感、バランスの良さ、当て方の角度、押切り、空打ち)はどうか。 ④切り幅(切り揃え)はどうか。安定感、切りムラ、いかだの有無、R部の切れ等はどうか。 ⑤包丁を麺板に直置きしていないか。 ⑥手さばき(手際良さ、打ち粉の落とし具合、生舟への並べ方)はどうか。 ⑦こま板(押さえ方・バランス・平行)はどうか。 ⑧姿勢(構え、安定具合、足の構え)はどうか。 ⑨出来上がり(打ち粉払い・揃え・生舟への入れ方)はどうか。 ⑩こま開きは適正に開いているか。 ⑪打ち粉の追加(-1) ⑫切り幅は1.5~2.0mm以内か。 ⑬適切な麺の長さが保たれているか。
	後片付け・態度	作業に使用した道具類は良く清掃され、片づけられているか。 ①道具類の片づけ(全体的な整理整頓・床下の汚れ)はどうか。 ②麺板上の道具類は、決められた所定配置におかれているか。 ③麺板上には粉等の散逸はないか。 ④木鉢の清掃(拭き取り)は出来ているか。 ⑤麺棒、こま板の清掃は出来ているか。 ⑥包丁(へたの付着)の清掃は出来ているか。危険な扱いをしていないか。 ⑦衣服や身体(腕、手の甲)へのそば粉等の付着はどうか。 ⑧終了宣言後、道具類に触れていないか。
態		全体的な姿勢、意気込み、気構えがにじみ出ているか。

	度 等	①観客から助言・指導を受けていないか。 ②作業の姿勢(途中で投げやりの態度等)はどうか。 ③特色ある服装をするなどの工夫がみられる。(＋1)
総 合 評 価	総 合 評 価	①受験申込書のプロフィール等から、そば打ちに対する気構え、活動内容等から 意気込み、気構えなどが読み取れるか。 ②仕上がったそばに食味感がもてたか。 ③仕上がったそばの出来具合はどうか。

(注) 上記の「水回し」、「こね・練り」、「延し」は「角打ち(通称 江戸流と呼ばれている)」における  
検定項目が主となっているが、「丸延し」をはじめとする郷土そば打ちで受検される場合は、打  
ち方それぞれの特性に合わせて検定をします。

別表 2(その 2) (第3条第1項関係)

## 検定項目 (五段・六段用)

五段・六段位は、そば打ち技術やそば学問においても高いレベルにあることから審査の目は「虫の目」のように捉えるのではなく「鳥の目」的評価をするものとする。

特に、身のこなし方、全体の流れ等が抜群であることを要する。

区分	検定項目	
	五段位 (郷土そばの 1 例・) 丸延し	六段位 (さらしな)
衛生面	①受験体制の準備 ②服装、衛生面	①受験体制の準備 ②服装、衛生面
木鉢	①加水の攪拌(均等に混ぜる)はできているか ②捏ね、練りが適切で生地 of 艶、硬軟、しっとり感	①熱湯の注ぎ方、混ぜ合わせ具合はどうか ②まとめ具合が手際よいか ③生地 of 温度と練込み具合 ④生地 of 艶、硬軟
延し	①延し終わりが正円に近い ②均一延しか(縁と中心部の肉厚) (二束目に入る前と最後の束(縁部)を切る前の 2 か所計測。) ③ひび割れ、裂け目はどうか ④延し棒の使い方が手馴れているか ⑤たたみで、△にはみ出た部を切り落とした場合 of 処理は適切か ⑥打粉 of 追加は減点(-1)	①丸 of 大きさは、概ね 70 cm で丸になっているか ②延しは均一か (二束目に入る前で実測) ③生地 of 端 of ひび割れ防止丸出し時 of ひび割れ、形、厚さはどうか ④角出しは概ね口形か ⑤延し時、ひび割れ、裂け目、穴等あるか ⑥打粉 of 追加は減点(-1)
切り	①たたみ方はどうか ②切り幅は 1.5~2.0 mm ③切り方がリズムカルか ④麺板上に切りロスや打粉等 of 散乱はないか ⑤包丁 of 扱いが適切か(手ごま、菜切包丁、直置き等) ⑥R 部(手前 of 丸み)を潰していないか	①切り of 断面は口形で切り揃えはどうか ②切り方がリズムカルか ③R 部(手前 of 丸み)を潰していないか ④麺板上に切りロスや打ち粉等 of 散乱はないか
後片付け	①道具類は所定 of 位置に片づけられているか ②道具類と麺板上 of 清掃はどうか ③周辺に粉 of 飛散、汚れはないか	
総合評価	高段位らしい立ち振る舞い、身のこなしがなされているか	

(注) 上記五段位 of 検定項目は、郷土そば of 代表的技法と言われている「1 本棒丸延し」に合わせた検定項目であり、「裁ちそば」、「会津山都そば」など多様な郷土そば打ちで受検される場合は、打ち方それぞれ of 特性に合わせて検定をします。

別表3(第3条第1項関係)

評価項目の配分点及び段位別合格基準点

評価項目配分点

項目	衛生・準備	木 鉢	延 し	切 り	ロ ス	後片付け	総合評価	合計
配点	10	15	30	20	5	10	10	100
段位別合格基準点								
段位	衛生・準備	木 鉢	延 し	切 り	ロ ス	後片付け	総合評価	合格基準点
初段	7	9	20	14	3	6	6	65
二段	7	11	20	15	3	7	7	70
三段	8	12	22	16	3	7	7	75
四段	9	12	23	17	3	8	8	80
五段	9	13	25	18	4	8	8	85
六段	9	14	27	18	4	9	9	90

※ 1 合格基準点は検定表における目安であり、検定会の総合評価などを加味して検定員が判断する。

※ 2 項目「ロス」欄は、別表4の段位ごとのロス目標値を超えた場合は 10g 単位で 1 点ずつ減点する。

別表 4(第4条関係)

## 客観性を重視した審査

	客観性を重視した審査内容	1～3級	初段	二段	三段	四段	五段	六段
延しの均一	実測は、三段以上について実施する。但し、三段、四段及び六段位は 一束切り終わった後の断面を実測する。 五段位は 技法により計測方法を設定する。	概ねの厚さ	三段から五段まで 8枚たたみで18mm以下 12枚たたみで27mm以下  (注)基準以上2mm単位で1点を減点する。(六段を含む)					六段 12枚たたみで 20mm以下
切り揃え	事前に用意した標本写真(揃え率 60%、65%、70%、75%、80%、85%、90%、95%)と生舟に並べた製麺を比較して判定する。  以下は減点 -1	試食可能	60%以上	70%以上	80%以上	90%以上		
麺の長さ	生舟に並べられた製麺の1束を取り出し、R部を延ばして実測する。右欄の基準に満たない場合は減点する  以下は減点 -1	概ねの長さ	20cm以上	25cm以上		30cm以上		
そばロスの計測	「そば打ちは、食べて完結」の観点から、そばロスの量を計測する。	目標値	① 初段から四段位は、100g以下 ② 五段位は、80g以下 ③ 六段位は、50g以下 (減点) 目標値より10g増ごとに1点減点をす る。					

## 別紙 2

### 検定会場





第 1 回そばづくりリスト技能検定那須大会受検申込書

申込日	令和 年 月 日		
フリガナ 氏名	生年月日・年齢		性別
	昭和・平成 年 月 日( 歳)		男・女
住所	〒		電話
			FAX
			e-mail
			携帯
フリガナ 所属団体		受検 段位	初段・二段・三段・四段 (受検段位を○で囲む)
そばジャ パン会員 有無(※) (○で囲む)	1 そばジャパン個人正会員 2 そばジャパン団体正会員 に所属する会員 3 非会員	認定済 の段位	認定段位 無・ 段 認定日 平成・令和 年 月 日 認定番号 ..... 認定団体 そばジャパン その他団体( )
受検するそば打ちの技法を角打ち(通称「江戸流」)以外で受検する方のみ記載		(例:1 本棒丸延し)	
受検に際しての自己PR・そば打ちに関する想いについて下記に記載してください。			

◆記載事項につきましては個人情報保護の観点から「当法人の事業」のみに使用いたします。  
 ※そばジャパンの団体正会員に所属する方で個人正会員でない方は、2 を○で囲んでください。(受検料、認定料の額に関係しますので、所属の代表者に受検する旨を伝えてください。)