



ルールブック(そば学)

(そばリストそば学検定規程集)

令和2年9月12日理事会議決

最終改正:令和5年4月1日

目次	ページ
そばリスト検定制度規程体系図	1
そばリスト検定基本規程	2
そばリストそば学検定実施要項	6

この規程集は、NPO法人そばネットジャパンの「そばリスト検定制度」を実施するために制定しており、他に例のない規程・要項となっています。

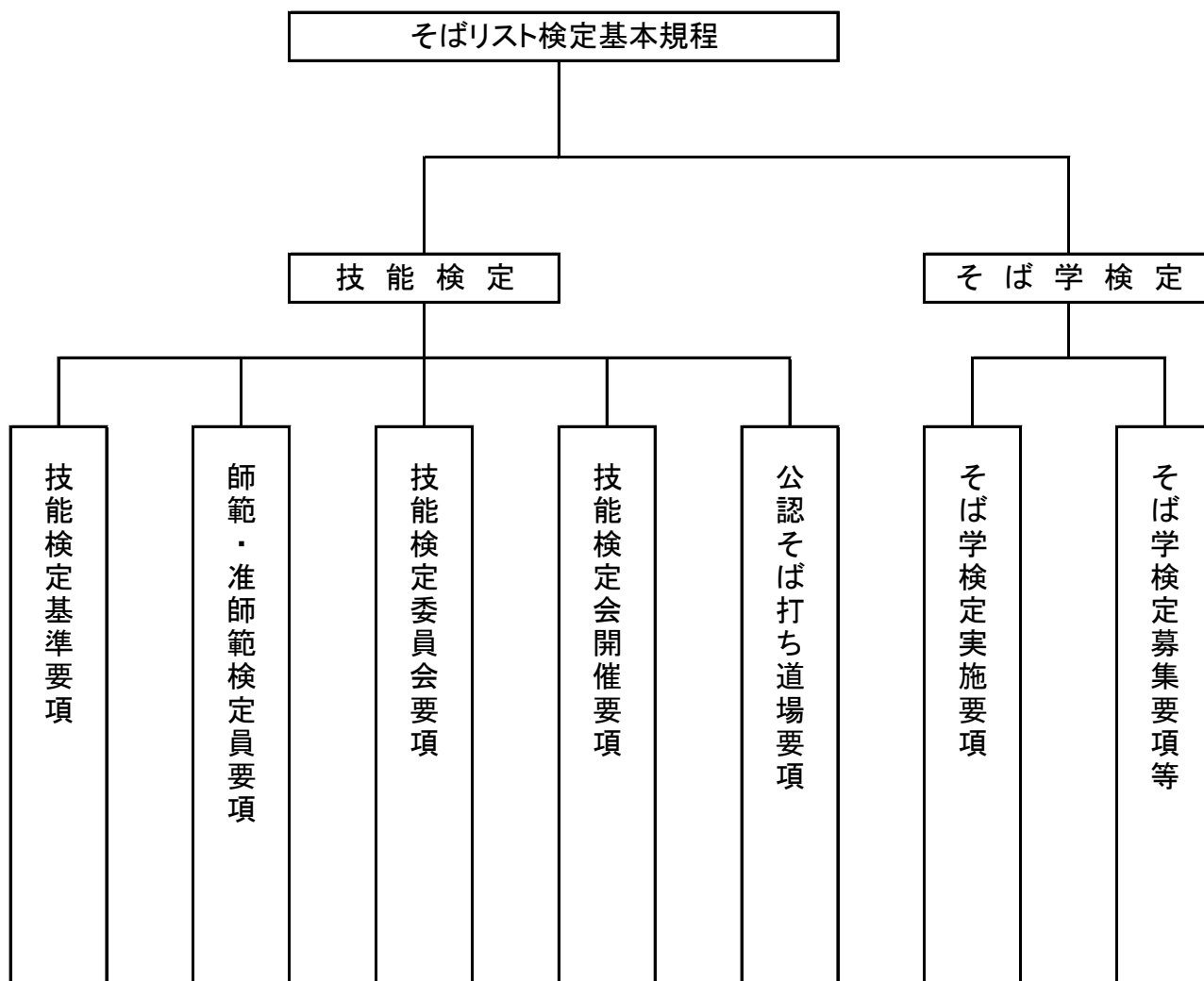
したがって、事業を実施していく上で必要な改正が生ずる場合もありますので、HPで最新の規程を確認してください。

【そばリスト】

NPO法人そばネットジャパンは、そばをこよなく愛し、そば打ちやそばの知識を学ぶ人を、「そばに関するスペシャリスト」の愛称として「そばリスト」を商標登録しています。



そばリスト検定制度規程体系図



【そばリスト技能検定】と【そばリストそば学検定】は「そばリスト」になっていただくための道しるべとなるものです。

段位は「そばリスト」を目指す目安であり、「そばリスト」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、そばネット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6年ですべての課目（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。（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。）

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・そば学検定を終了し、「師範・准師範」となり、多くのそば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。

NPO法人そばネットジャパン手打ちそば伝道師制度
そばリスト検定基本規程

第1章 総則

(主旨)

第1条 NPO法人そばネットジャパン(以下「そばジャパン」という。)は定款第3条の(目的)に示すとおり「伝統食文化としての“手打ちそば”の普及・啓発を図るとともに“手打ちそば”を通して社会奉仕活動を実践し、地域社会に貢献することを目的とする。」としております。

手打ちそば愛好者が自ら、さらに多くの仲間たちとそば打ちを楽しみながら、そば打ちの技能、そばに関する学問を学び、そばリストとして、日本の誇るべき手打ちそば文化の継承に寄与する「手打ちそば伝道師」として活躍することを期待するものです。

(検定の種類)

第2条 手打ちそば文化は「間口が広く、奥行きが深い」と言われるように、「そばを打つ」には、理論に裏打ちされた技能、さらに、そばに関する歴史、文化、栽培など広範囲な学問を修得することによりバランスの取れた「そばリスト」として普及・啓発活動が可能になるもので、検定は次の2種とします。

- 1 技能検定
- 2 そば学検定

第2章 技能検定

(技能検定の基本)

第3条 技能検定は次の項目を基本とします。

- 1 技能検定の目指すところは、第1条の主旨に「学び」とあるように、手打ちそばの技能を高めるために「楽しく学ぶ」ことであり、学びの成果を確認するための「検定」となります。したがって、検定(段位取得)のための「そば打ち」とはならないことが大切です。さらに、老若男女、多くのそば打ち愛好者に技能検定にチャレンジしていただくため、検定に使用する段、級ごとのそば粉の量は、日常的に打てる量、そば粉のそばロスの削減等を勘案して最大1kgとし、さらに、持ち込み道具等も柔軟に対応することとします。
- 2 多様なそば打ちの技法に対応します。そば食文化は、全国の地域の特性に合わせて、つなぎも含めた打ち方、そば打ち道具、食べ方などが独自の文化として受け継がれてきており、「多様なそば打ち技法」が存在します。それらの「多様なそば打ち技法」は「郷土そば打ち技法」として、それぞれ、大切に受け継がれていくもので、そばリスト技能検定は、それらの多様なそば打ち技法で受検できることが求められます。したがって、検定という一定の基準を設定するにあたり、多様な「郷土そば打ち」を極力尊重するものとします。さらに、検定基準は客観性を重視したものとします。
- 3 技能検定の段位、級位と検定課題及び受検資格については下記のとおりとします。なお、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。

級・段	検定課題	受検資格
六段	さらしな(二八 1,000g)	五段認定1年経過
五段	郷土そば打ち(二八 1,000g)	四段認定1年経過
四段	粗挽き粉(十割 1,000g)	三段認定1年経過
三段	粗挽き粉(二八 1,000g)	二段認定1年経過
二段	普通粉(二八 1,000g)	初段認定1年経過
初段	普通粉(二八 750g)	なし
一級	普通粉(二八 500g)一般	なし

二級	普通粉(二八 400g)小学生単独またはグループ打ち等	なし
三級	普通粉(二八 400g)小学生親子、グループ打ち等	なし

- 4 障がい者の受検については可能な限り配慮させていただきます。
- 5 受検資格において、不合格後の再受検についての制限はありません。
- 6 3項中初段以上の段位については、他団体の類似制度の段位保持者又は相応のそば打ち経験者で、一定の条件を満たす者は、希望段位への「編入」又は「受検」が認められます。

7 技能検定会の開催

検定会の開催は次のとおりとします。

① 直轄開催

そばジャパン主催とした全国的規模の検定会

② 会員開催

開催能力等別に実施要項で定める条件を満たした会員が主催する都道府県或いはそれらに隣接した広域圏を対象にした検定会

③ 公認そば打ち教室開催

実施要項で定める条件を満たした公認そば打ち教室が開催する検定会。ただし、初・二段及び級に限ります。

8 技能検定基準

技能検定基準は、多様なそば打ち技法に対応するものとし、極力、客観性を重視したものとします。

さらに、技能検定基準は公開し、受検者の検定結果は本人に告知します。

(師範、准師範)

第4条 手打ちそば伝道師制度の円滑な運用を図り、この制度の健全なる発展に寄与する次のとおり「師範」、「准師範」を設置します。

1 師範、准師範の役割

手打ちそばの継承・発展を担う「そばリスト育成」のためそば打ち技能及びそば学の指導を行う。

2 師範任命の要件等

(1) 師範は、技能検定六段認定、そば学検定にける博士号を授与され又は同等の力量を有すると認められ、さらに、准師範任命後2年以上経過し、

師範任命を希望する者の内から理事会で推挙された者を代表理事が任命する。

(2) 前号に関わらず、そば打ちの技能等そばに関する専門家として活躍している下記の者については、理事会の推挙により特任師範として代表理事が委嘱する。

① そば打ちを業としており、当法人の設立の主旨に賛同し、特任師範の委嘱を希望する者

② そば打ちの技能、そばに関する知識等が師範として相応しいと認められ、当法人の設立の主旨に賛同し、特任師範の任命を希望する者

(3) 特任師範は、第1項の役割のほか、そばリスト検定制度全般について、代表理事に助言をすることができる。

3 准師範任命の要件

准師範は、技能検定六段認定、そば学検定にける博士号を授与され又は同等の力量を有すると認められ、さらに、准師範任命を希望する者の内から理事会で推挙された者を代表理事が任命する。

(技能検定員)

第5条 技能検定を実施するにあたり次により技能検定員を置く。

技能検定員は、技能検定会開催に必要な人員をこの基本規程に規定する師範、准師範から理事会の推挙により代表理事が任命する。

なお、特任師範についてはとくに技能検定員として理事会の推挙により代表理事が委嘱する。

(委任)

第6条 以上のほか、技能検定の実施に関して必要な事項は、理事会の議決を経て代表理事がこれを定めます。

第3章 そば学検定

(そば学検定の基本)

第7条 そば学検定は次の項目を基本とします。

- 1 そばに関する知識を「楽しく学ぶ」ことにより、その成果を確認するための「検定」となります。
- 2 学びと知識の範囲は下記のとおりとします。
 - ① 日本の伝統食文化 ～「和食」と「そば食」～ 「そばリスト」に必要なそばの知識
和食、日本料理、伝統的食文化、WASHOKU, そば食、「たかがそば、されどそば」、そば打ちの技術と知識、「そばリスト」の育成など
 - ② そばの歴史とそば食文化の発展 ～そばに関する蘊蓄(うんちく)もそばの楽しみ
救荒作物、そば切りの起源、江戸のファストフード、二八そば、蕎麦屋の系譜、さらしなそば、変わりそばなど
 - ③ 郷土そばの技術と特徴 ～多様な食文化を知り、そばに関する見識を拓げる
郷土そば、江戸流そば、つなぎの材料、そば道具、技法(湯ごね、水ごね)、丸延し、麺棒一本打ちなど
 - ④ ソバの種類・品種、栽培、製粉方法 ～植物学と生態学の見地から
植物学的分類、植物学的特徴、ソバの品種、国内外のソバの産地
そば粉の種類、製粉方法
 - ⑤ そばの料理とおもてなしの楽しみを深める ～楽しめるそば料理の工夫と世界のそば料理
そばがき、そば味噌、そばずし、そば羊羹、世界のそば料理
 - ⑥ そばの栄養学から知るそば食文化の魅力 ～優れた健康長寿食としてのソバの化学成分を知る
ソバの化学成分、健康機能(必須アミノ酸組成、難消化性、脂質代謝改善)たんぱく質、炭水化物、脂質、ミネラル、ビタミン、ポリフェノール、ルチン、そばアレルギー
 - ⑦ そば打ちの身体と心の健康学 ～正しい体の使い方(身体学)、心理学、心の処方学(論語)に学ぶ
そば打ちの身体学、そば打ちの心理学、論語に学ぶ心の処方学
食物アレルギーの知識
- 3 学位顕彰について
学びの成果として選考により、学士(初級)、修士(中級)、博士(上級)の学位が授与されます。

(そば学講習会)

第8条 前条の学びのための講習会を開催します。

(執筆、講師)

第9条 そば学検定を施行するため、テキストの執筆、講習会の講師については、それぞれの専門知識を有する方に委嘱します。

(委任)

第7条 以上のほか、そば学検定の実施に関して必要な事項は、理事会の議決を経て代表理事がこれを定めます。

附則

- 1 この規程は、令和2年4月1日から施行する。
- 2 下記の者は第3条第6項の規定を適用して、認定料の減額(5,000円を2,000円)により編入(特例編入)として認定します。
 - (1) 令和2年3月31日現在 NPO 法人そばネット埼玉の団体正会員に所属していて全麵協の段位認定者である者及び個人正会員で全麵協段位認定者である者
また、令和2年3月31日現在 NPO 法人そばネット埼玉の団体正会員に所属していて過去に全麵協の段位認定者であったが、全麵協の個人会費を納入しないで全麵協段位認定者名簿から削除されている者
 - (2) 令和2年4月1日から令和3年2月28日までに入会の団体正会員に所属する者及び個人正会員で、他団体の段位認定者
また、上記会員で、過去に全麵協の段位認定者であったが、全麵協の個人会費を納入しないで全麵協段位認定者名簿から削除されている者
- 3 第4条師範、准師範、第5条検定員の任命について、この規定どおりに施行すると、最低でも3年先にまで任命できないことから、草創期による特例として下記の規定を適用する。
 - (1) 下記の者で、第4条及び第5条に規定する師範、准師範、検定員の任命を希望する者は、当法人が主催する「師範・准師範・検定員研修会」を受講することにより、①の該当者は師範及び検定員に、②の該当者は准師範、検定員に任命することができる。
 - ① 一般社団法人全麵協五段位認定者で全国審査員又は地方審査員であった者(過去に認定されていたものを含む。)又は同等の力量を有すると認められる者
 - ② 一般社団法人全麵協四段位認定者で地方審査員であった者(過去に認定されていたものを含む。)又は同等の力量を有すると認められる者
ただし、師範、准師範、検定員に任命された者は、当法人主催のそば学検定を受講し、博士号の取得に努めなければなりません。
 - (2) 上記に定める者のほか、下記の者を特任師範、特任検定員に委嘱することができる。
 - ① そば打ちを業としており、当法人の設立の主旨に賛同し、特任師範及び特任検定員の委嘱を希望する者
 - ② そば打ちの技能、そばに関する知識等が特任師範及び特任検定員として相応しいと認められ、当法人の設立の主旨に賛同し、特任師範、特任技能検定員の委嘱を希望する者
- 4 この規程は、令和4年9月1日から施行する。(1級、2級、3級を一級、二級、三級に表記)
- 5 この規程は、令和5年4月1日から施行する。(「そばづくりリスト」を「そばリスト」に修正。)

NPO法人そばネットジャパン
そばリストそば学検定実施要項

1. 目的

「NPO法人そばネットジャパン手打ちそば伝道師制度」そばリスト検定基本規程(令和 2年 11月22日施行)に基づき、そばに関する学問を学び、そば打ち技能とともに「手打ちそば伝道師」として日本の誇るべき手打ちそば文化の継承・発展に寄与する人材を育成するためのそば学検定実施に関する事項を定める。

2. そば学検定

そばに関する知識を「楽しく学ぶ」ことによりその成果を確認するため、以下のとおり NPO 法人そばネットジャパンそば学検定実施要項を定める。

3. 検定概要

(1) 検定言語

日本語とする。

(2) 実施主体

NPO 法人そばネットジャパン(以下「ジャパン」という。)

(3) 実施方法

ジャパンそば学検定は、郵送、メール等による問題送付、解答をもって実施する。

(4) 事業年度における実施回数、実施時期及び実施場所

実施回数、実施時期及び実施場所については、そば学検定部が計画し、ジャパン理事会の承認を受けて決定する。

(5) 受検資格者

受検については年齢、性別、国籍、プロ、アマ等一切問わない。

(6) 受検者の募集

そば学検定部は検定の実施においてジャパンホームページ等を通じて試験実施の周知を図るとともに、関係会員団体を通じて受検者を募集することとする。

(7) 受検の申請等

そば学検定部は、(6)に基づき行う募集の期間内に行われた受検申請に限り受け、次の各号に掲げる事項について審査し、要件を満たしていると認めた場合に、検定日時(検定期間)、受検方法、解答方法を受検者に対して交付する。

① 受検者氏名

② 必要記入事項

③ その他、そば学検定実施機関が定める添付資料

(8) 受検料

受検	受 検 料 (円)		備 考
	そばジャパン会員	そばジャパン非会員	
1科目	2,000	3,000	

(9) 合否の通知方法

そば学検定部は、検定結果に対し、受検者に郵送にて合否を通知するものとする。

4. 検定実施体制

(1) 検定問題作成体制

検定問題はそば学検定委員が作成する。

なお、検定問題は、実施後公表とする。

(2) 検定実施体制

そば学検定委員会は、(1)の検定問題をジャパンそば学検定部(以下「検定実施機関」という。)に提供し、そば学検定を実施する。

5. 検定科目

そば学検定科目	副題等
1 そばの歴史とそば食文化学	A 江戸蕎麦文化
	B そば切りの起源と江戸のそば屋
2 ソバの植物学と食品科学	
3 そば料理学	
4 そば打ちの身体学・心理学・論語	A そば打ちの身体学
	B そば打ちの心理学
	C 論語から学ぶ～心の処方箋～
5 日本の伝統食文化(和食)学	令和4年度 実施しない
6 郷土そばの技術と魅力学	令和4年度 実施しない
7 そばの栄養学	令和4年度 実施しない

6. 受検可能な科目と合格科目

そば学受検は、実施している全ての受検が可能である。ただし、合格している科目は受検できない。

なお、合格科目の有効期限はない。

7. 合否の基準

そば学検定は得点の65%以上を合格基準とする。ただし、実施方法等に応じ合格基準の調整が必要な場合には、検定委員会が判断する。

8. 学位授与

学びの成果として取得(合格)科目数により、学士(初級)、修士(中級)、博士(上級)の学位が授与される。(基本規定第7条第3項)

学士 3科目合格者

修士 5科目合格者

博士 7科目合格者

9. 登録料

各検定科目に合格し、学位に達した者は、下記登録料をそばジャパンに納入することにより、学位認定証が交付される。(後日振込)

学位顕彰	登録料 (円)		備考
	そばジャパン会員	そばジャパン非会員	
学士	5,000	6,000	
修士	5,000	6,000	
博士	5,000	6,000	

10. 検定問題の管理

そば学検定委員及び実施期間は、検定問題(検定問題案を含む。)について厳重な管理策を講ずることとする。

なお、検定実施後は検定問題及び解答をホームページに公開する。

11. 検定の不正防止策

- (1) 検定実施機関は、解答につき参考資料の単純コピー、及び他受検者解答の丸写しを判断した場合は不正解答として不合格にする。
- (2) 検定実施機関は、不正の手段によってそば学検定を受け、又は受けようとした者に対しては、その検定を受けることを禁止し、合格の決定を取り消し、又は5年以内の期間を定めて検定を受けることができないものとする事ができる。

12. 検定結果の公表

ジャパンは、検定後合格者名を遅滞なくホームページにて公表する。

13. その他必要事項

(1) 書類の保存

検定実施機関は、受検者の受検番号、氏名、生年月日、住所及び検定の成績の内容、合否等を記載した帳簿(以下「受検者台帳」という。)を作成し、保存する。

書類の保存期間は、原則として、受検票は検定実施の翌年度の始期から起算して1年、答案(採点を含む)は同2年、合格証書、受検者台帳は同10年とする。

(2) 合格の取り消し

以下の不正行為が合格証書交付後に判明した時は、検定実施機関は、当該不正行為を行った者に対して文書をもってその検定の合格を取り消すとともに、既に交付した合格証書を返還させる。

- ① 検定の問題等秘密事項について検定関係者に情報提供を求め、かつ、これを受けたとき
- ② 受検申請書の記載内容に偽りがあったとき
- ③ その他受検に関して不正行為があったとき

(3) 秘密保持義務等

検定問題作成機関及び検定実施機関の関係者は、検定の実施に当たり知り得た秘密を漏らし、又は、盗用してはならない。

(4) 個人情報の保護

検定問題作成機関及び検定実施機関の関係者は、検定の実施に当たり取得した個人情報について、関係法令に基づき適切に取り扱うこととする。

附則

- 1 この要項は、令和4年9月1日から施行する。
- 2 この要項は、令和5年4月1日から施行する。（「そばづくりリスト」を「そばリスト」に修正。）