

2021.4.15

ニュースで伝える全麵協の今

一般社団法人 全麵協 ニュースフラッシュ 5号



令和3年度

全麵協事業の基本方針と重点方策



暦上では既に新年度に入っていますが、本会の総会は6月に予定されているので実際には事業は始まっていません。しかし理事

会では昨年中に既に新年度の基本方針と重点方策を決めています。写真は「コロナ禍の向こうに」と題して昨年の総会資料の表紙を飾った写真ですが、令和3年度の安寧を願ったつもりですが、期待にはほど遠い状況です。現在もコロナの感染は拡大の一途をたどり全国民へのワクチン接種も思うように進んでいません。しかし、私たちはその中で多くのことを学ぶことができました。with コロナ、post コロナに適切に対処した事業を展開することが期待されます。

【何を基本方針とするか】

本年度は、そば道段位認定制度の完成度を一層高めることは勿論、そば道の基本理念を踏襲しながら次の事業をめざすとしています。

- ・会員の要望が強い楽しめるそば打ち事業を展開して新しいそば愛好家を迎い入れる。
- ・若手人材の育成、
- ・情報の円滑な伝達と広報体制の確立
- ・支部の活性化

以上の基本方針のもと、コロナ情勢による事業進捗ステップを4段階に設定した上で進めるとしています。

【重点方策として考えられること】

ステップ1 コロナ感染の収束が見られない中でも最優先で取り組むべき事業

- ・テレビ会議、オンライン講習、SNSの活用による連絡の徹底を図り、会員の増強に繋げる。
- ・審査員、指導員制度を改革し、審査員による審査の精度を高める。
- ・全麵協研修センターの活用強化。

- ・そば打ち教本の改定発刊

ステップ2 一般国民にコロナワクチン接種がはじまるころ。令和3年7月以降か。

- ・全麵協「そば大学講座」の開催
- ・そば道名人大会、エルダーそば打ち名人大会
- ・全麵協の事務を合理化、効率化
- ・令和2年度に開催予定であった四段位、五段位認定会、六段位選考会を優先開催

ステップ3 ワクチンの効果が確認されコロナが収束の見込みが見えたとき。年度後半か。

- ・大学生、高校生、中学生に対するそば教室、体験講座開催
 - ・そば検定制度(「そば検」・仮称)の早期発足
- ステップ4 コロナの収束が見えたとき。
- ・海外におけるそば関係視察ミッション、交流

本部事務局からのお知らせ

総務部

会費納入のご協力ありがとうございました。

全麵協では年度当初の事業の円滑を図るために、会費を前年度末までに納入をお願いしています。団体によっては年度を跨ぐ経費の納入は無理なところもありますが大方の理解を得て納入は順調に進んでいます。コロナ禍での活動停止や昨年の類似団体の発足で会員の減少が心配されましたが杞憂に終わったようです。ただ、本会と類似団体とで会が二分したところもあったようで、本会としては分かれていった人に復帰の道はいつでも用意しています。

なお、令和3年度の正会員団体の会費納入手続きは3月31日までとなっていましたが、まだ手続きされていない団体は本部事務局まで連絡のうえ早急に手続きをされるようお願いいたします。

新入会のお知らせ

コロナ禍で活動が大幅に制限される中で、新たにそば打ち愛好会等を立ち上げられ、全麵協の正会員および個人会員等に入会していただきました。お近くの正

会員皆様には、ご支援、アドバイスなどお願いします。
連絡先等詳細につきましては全麵協HPをご覧ください。

<入会団体>

○団体名：福戎そば会 (エビスソバ カイ)

所在地：姫路市網干区

○団体名：ゆかいな麺々 姫路 (ゆかいメンメン ヒジ)

所在地：姫路市花田町

○団体名：さいたま日本蕎麦愛好会(サイタマニホンソバ アイ
コウカイ)

所在地：さいたま市中央区

○団体名：岩手県手打そばの会(イワケンテウチンソバ カイ)

所在地：岩手県二戸郡一戸町

令和2年度 SOBA MEISTER について

現在、令和2年度 SOBA MEISTER の該当者に提出
頂きました単位取得手帳の確認作業を行っており、
4月中旬に所属団体を通じて会員の皆様に返却します。

尚、定時社員総会にて報告後、該当する「SOBA
MEISTER」の称号を差し上げます。

段位認定部

四段位・五段位認定講習会について

令和3年度の四段位・五段位認定講習会は、「全麵協
ガイドライン」に沿って、各支部にて1日コースの開
催となります。その為、各支部には開催場所等の準備
をお願いしています。

尚、開催支部毎に受講案内等の手続きや、テキスト
及びカリキュラムの作成を現在行っており、受講申込
者には直接受講案内を順次発送します。

全麵協研修センター

研修センターでは、現在、体験教室や5回コース、
10回コースの教室や平日や土日を問わず午前、午後、
夜間に分けての利用方法などを提供しています。

(体験教室については全麵協ホームページ参照)

本部直轄事業では、個人会員を対象に技術向上(四
段)講座を開講しています。土曜日(第1、第3)と木
曜日(第2、第4)の2コースで定員はそれぞれ16名
で、1回の受講時間は1時間20分と十分な時間を設
けて受講者と講師の対話を重視した指導を行っています。
また、最終回は模擬認定会(効果測定)を行って
います。

講師は、東日本支部・首都圏支部管内に在住の特任

審査員、全国審査員、指導員二級にお願いしています
が実践的な指導に高い評価をいただいています。

四段位講座コース

3カ月6回を1クールとして開講、次回は7月から
9月の第2期について6月に募集する予定です。応募
者が多くなった場合には、コロナの感染拡大状況も踏
まえつつ、定員枠やコースの増加も検討します。

受講料は1回当たり3,000円として、1クール
18,000円です。

会員自主練習コース

令和3年度は、上記の利用区分の他に会員が段位認
定会の練習のため少人数(2~3人)で半日程度の利
用や正会員団体が定期的な練習会等で利用する場合
を想定し、長期間(半年あるいは1年程度)を事前予
約できることも検討しています。



研修センターの
コロナ対策は
完璧

指導記録用紙の作成

研修センターでは、技術向上(四段位)講座の指導
に指導記録を使用しています。指導記録は、受講者と
講師が、よりコミュニケーションが図られるよう、ま
た講師が変わった場合に、今までの指導と一貫性を持
たせるためのものと位置付けています。

指導記録の様式は、本講座で実際に指導している講
師の皆さんの意見を基に作成しましたので、チェック
項目も実践的なものであり、汎用性もあると考えてい
ます。是非、正会員の皆様方の主催されている段位取
得教室等においても活用していただければ幸いです。

なお、センターでは、この用紙を複写式にして、
1枚は受講者に渡し、もう1枚はセンターに保存し
て講師が指導の前に見ることができようとしています。
複写様式が欲しい団体があればご連絡くださ
い。ある程度の部数がまとまるようであれば、本部
事務局で一括して印刷して配布(有償)することも
検討します。

記録簿の実物は4ページに掲載しています。

支部便り

首都圏支部

令和2年度「地方審査員任用講習会」

首都圏支部の「令和2年度 地方審査員任用講習会」が開催されました。コロナ感染拡大によって今年1月7日から「緊急事態宣言」が発令されて約2ヶ月半の間、講習会を開催することが出来ませんでした。しかし、ようやく年度をまたいで4月4日に開催することが出来たことに一安心しています。もちろん、全麺協ガイドラインを遵守して開催出来たからと思います。

本部から土屋博一段位認定部長にお越し頂き、講習会参加者の皆様に激励の挨拶をしていただきました。第1講・第2講はDVDによる講義でしたが、参加皆様は熱心に拝聴されていました。第3講・第4講は腰原弘敏副支部長が大変わかりやく丁寧にお話して頂きました。第5講のDVD 模擬認定会は、①木鉢②のし③切り④片付けの4項目ごとにビデオを止めて参加者から減点等の厳しいチェック意見が活発に出されました。参加者から「今日の任用講習会に参加し大変勉強になった一日だったとの言葉を頂くなど」有意義な講習会になりました。

日時：令和3年4月4日（日）11：30～16：30

会場：ちば仕事プラザ2F 大会議室

参加者：34名

カリキュラム

進行役：首都圏支部事務局 土屋照雄

開会挨拶：首都圏支部支部長 安井良博

第1講：DVDによるご挨拶

全麺協 理事長 中谷信一

第2講：全麺協地方審査員の位置付け（DVD）

全麺協 副理事長 加藤 憲

第3講：そば道段位認定制度の技能審査チェック項目と補足説明

首都圏支部 段位認定普及部長 腰原 弘敏

第4講：地方審査員の心構えと責務

首都圏支部 段位認定普及部長 腰原 弘敏

第5講：DVD 模擬認定会

首都圏支部 全国審査員（審査員表配布し採点を行う） 腰原 好

第6講：地方審査員任用申請書手続き等

首都圏支部 土屋照雄

第7講：閉会挨拶 首都圏支部長 安井良博
修了書交付

首都圏支部 事務局



卒業する高校生にエール

去る3月27日、埼玉県秩父市で初二段位の認定会が行われました。主催したのはさいたまそば打ち倶楽部北本道場の皆さん。コロナ感染防止のため緊急事態宣言が再三延長されることに伴い、当認定会も3回開催が延期され、年度内ギリギリで開催することができました。この認定会は日麺連のそば打ち甲子園で常に上位入賞している秩父農工科学高等学校の生徒6名が学び舎を旅立つ直前に受験することができ、優秀な成績で全員初段位を獲得しました。



お待たせしました

全麺協道具街 ホームページに登場

本紙4号でお知らせしました本会のそば道具軒旋事業「全麺協道具街」がホームページに登場しました。既に取り引が終了したものもあります。是非ご来店ください。

番外ニュース

そばとは直接関係ありませんが、白血病から立ち直った水泳の池江璃花子選手の4冠達成。編集子の現役時の仕事柄、白血病の治療の過酷さを見てただけに信じられない復活に涙。

松山英樹選手マスタースV、コロナの憂さを晴らす快挙に乾杯。ここまで頑張ったのだからオリンピック本番にも繋げたいと切に思います。

(一社)全麵協 そば打ち技術指導記録

講師氏名

指導月日

/

指導クラス		段位受験	受講者名			現段取得	年	月	講師名		
作業工程 チェック項目				時間(分)	レベル	指導内容・注意点(メモ)					
				目安	実施	1～5					
準備	①服装等				()						
	②爪、傷等				()						
篩	①扱い方			3	()						
	②残した量				()						
水 回 し	①姿勢、スタンス			7	()						
	②加水1回目(cc) 2回目～ 回										
	③適正加水、見極め 加水総量(cc)										
	④軌道、留り粉(平面方向の動き)										
	⑤あおり、天地返し(上下方向の動き)										
	⑥均一性、造粒										
	⑦手指の汚れ										
練 り	①姿勢、スタンス、体重移動			4	()						
	②そば粉の特性への適合性										
	③練り具合、菊練り、つや										
	④空気抜き、へそ出し										
延 し	①姿勢、スタンス			13	()						
	②鏡出し、丸出し(形状、厚さ、大きさ)										
	③四つ出し、肉分け(形状、厚さ、大きさ)										
	④本延し										
	⑤麺棒の使い方(握り、圧力、リズム感、 延し棒と巻き棒の使い分)										
	⑥麺棒使い方(圧力の強弱、角度、動きの スピード、ストロークの長短等の使い分)										
	⑦打ち粉の使い方(適所、適量、散逸具合)										
	⑧たたみ方(手順、重ね方)										
	⑨各作業の流れ(丸出し→四出し、肉分け →本延し→たたみ)										
	⑩麺体の扱い(回す、巻く、解く)										
切 り	①姿勢、スタンス			8	()						
	②駒板(押さえ、力加減、枕擦り合せ)										
	③包丁(リズム、スピード、スライド)										
	④切り幅、切り揃え										
	⑤さばき(駒開き、打ち粉落とし、生舟並べ)										
	⑥終盤の対応										
片 付	①そばくずと打ち粉処理			5	()						
	②道具の清掃、鉢・道具等の整理										
合計				40		・切屑 g ・切揃率(前半) % (後半) %					
総 評 (課題)	☐ 合格十分レベル ☐ 合格ぎりぎりレベル			図形(メモ)							
	☐ もうひと頑張りレベル ☐ 必死で頑張るレベル										

※実施時間欄の()は経過時間