

一般社団法人 全麺協

2022.12.20

ニュースフラッシュ no.24



ニュースで伝える全麺協の今

発行:全麺協ニュースフラッシュ編集グループ
編集責任者:専務理事 赤羽 章司**(一社) 全麺協30周年記念事業【新そば祭り】開催**

その後打ったそばを食べていただきました。いずれのそばも有名な産地のもので、打ち手の技で切り幅1.5mmのそばに仕上げ、参加者に振る舞われました。

事前の申込みでは、参加者は1日目が33名、2日目が36名、3日目が42名でしたが、当日受け付けされた方もいて、参加者が増え、大変盛況な新そば祭りとなりました。

そばを食べた後、「そば打ちプラス」の皆さんが余ったそばを活用した多くのメニューの中から、デザートとして「あげそば」、「ゆでそばスノーボール」、「どら焼き」の提供があり、この「新そば祭り」をさらに盛り上げていただきました。(次ページにレシピが載っています。)

また、日本各地のお酒やワインも提供されました。

3日間提供されたそばと打ち手の皆さんは、以下のとおりです。

(専務理事・地域振興部長 赤羽 章司)
(企画部長 楠木 美千子)

令和4年12月3日(土)から5日(月)まで、麺業会館(東京都)で「(一社)全麺協30周年記念事業【新そば祭り】」が開催され、連日多くの皆さんが来場し、国内各地の新そばと9人の女性による華麗なそば打ちが披露されました。

いずれの日も12時から3人ずつそば打ちを実演し、それを参加された方にご覧いただき、

全麺協 令和4年度「新そば祭り」【打ち手・そば粉紹介】

	①	②	③	④
12月3日(土)	キタミツキ (楠木美千子)	秋保在来 (塩田多賀子)	丸岡在来 (根本幸恵)	
12月4日(日)	ほろみのり (松森八重子)	信州ひすいそば (根本幸恵)	徳島在来 (岸本直子)	
12月5日(月)	階上早生 (齋藤スミ)	常陸秋そば (掛札久美子)	いなべ在来 (奥田成子)	とよむすめ (横田節子)

※上段はそばの品種、下段は打ち手



そば打ち練習などで余った蕎麦を活用したデザート、軽食

そばという食べ物にかかわっている私たちは、食品ロス（SDGs）という課題に取り組むことにし、その入り口として、まず余った切蕎麦で、デザートを作ろうということになりました。8月、9月、10月とまだ3回ほどの活動ですが、様々なデザートができました。新そば祭りでは、多くのメニューの中から3種類をご紹介します。

1 あげそば

乾燥蕎麦を油で揚げたもの。茹でたそばを天日で3-4日ぐらい干す



2 ゆでそばスノーボール

- ゆでそば（90g）を焼く180℃で20分+170℃で40分、こんがりするまで焼き、冷やしてからミキサーで粉にする。
- 蕎麦の粉の30%ぐらいの炒めたアーモンドプードル（30g）と蜂蜜（30g）とバター30gを混ぜ、丸めてから冷蔵庫で冷やす。
- 食べるときに粉砂糖をまぶす。



3 だら焼き ※様々な用途に使えるそばペースト



材料

そばペースト150g
卵2個 砂糖60g
蜂蜜10g 重曹4g
味醂15cc 酒15cc

- ボウルに卵を溶き、砂糖を加えて泡立て、重曹、蜂蜜、みりん、酒を加えてそばペーストを入れ、混ぜる。
- ホットプレート、フライパンに油をしき、低温（160℃-170℃）に熱し、生地を焼く。ぷつぷつと穴が開いてきたら裏返し、裏面をさっと焼く。
- 焼いたものにあんこを挟んで出来上がり。

そばペーストの作り方

そば切れ端に同量の水を加えて、1晩置き、水を含ませたのち、上澄みを取り除き完成（水に溶いてすぐに焼いても良いが生地を



30分以上寝かせたほうが粉と水分が馴染みまろやかになり扱いやすくなる）。

会員だより

令和4年台湾交流(冬の部)

令和元年12月の訪問以後、コロナ禍で渡航制限のため交流が出来なくなっていました。令和4年10月になり日台双方の制限解除が行われ訪問再開が可能となりました。そこで、先方(二林鎮鎮長=日本の町長)の意向を確認し、同鎮が主催するイベント「2022二林好好 愛在蕎麦花開時」に参加すべく、全麵協ホームページで募った参加者7人で渡台しました。

日程は、12月1日(木)から4日(日)の4日間と最短にしました。

2日(金)の午前中、私は二林鎮長と二林農会総幹事(日本の農協組合長)を表敬し、会談を行い、今後の蕎麦の振興について協議しました。蔡鎮長は、蕎麦打ち普及の中心となる種講師の組織化と育成、蕎麦道場の創設、段位制度導入の検討について進めることを約し、邱總幹事は、鎮と協力し蕎麦の振興を図るとともに、販売を始めた打粉の価格を抑えて、購入しやすくすると約束しました。

この日の午後は、農会の調理室で種講師の一部の方々が蕎麦打ちの練習をするというので、私が指導しました。感動したのは二年間のブランクを感じなかったことです。つまり、彼らは時々集まって練習していたようで、個々の工程は作業の修正が必要なレベルですが、手順に誤りはなかったのです。海外初の段位認定に向けて、明るい材料と言えます。

今回の訪問では本格的な交流会は避けましたが、この日の夕食には鎮長だけを招待しました。ささやかな宴会でしたが、楽しく進行し、つつがなく交流が深められました。

3日(土)は、イベント本番の日です。会場は、香田小学校の隣接圃場です。私達は、蕎麦打ちと試食を行いました。校舎内では、地元の人達が蕎麦の実入りの中華饅頭を作っていました。

私達のブースには3台の打台がしつらえてあり、二林産の蕎麦粉で製麺しました。終始見物する人が絶えず、メディアの取材も多数で盛況でした。試食のぶっかけ蕎麦の配布は、味も好評で、待機の長い行列ができ、お叱りを受けないかとヒヤヒヤしたぐらいでした。



私達の参加は大成功で、鎮長も大喜びでした。イベントの開会セレモニーでは、来場していた地元の人達から、入国制限が解除されてすぐに駆け付けた熱意が、大きな拍手で歓迎され、鎮長からは感謝状をいただきました。この次は、令和5年夏(6月か7月)に再訪する予定です。



(窓口担当 西日本支部 山本 剛)

支部だより

全麺協北海道支部主催 第2回高段位別技術交流全道大会

11月6日(日)、苫小牧市のぞみコミュニティセンターにおいて、中谷理事長を迎えて第2回目の高段位別技術交流全道大会が開催されました。



三段位、四段位は北海道内5ブロックの予選会で選出された22名と五段位は参加申込みのあった10名による、各段位毎の競技となります。

競技内容は、三段位はそば粉1.1kgとつなぎ100g、四段位はそば粉1.2kgの生粉打ち、五段位は更科粉1kgと強力粉200gを水練りで打ち、競技時間は三段位、四段位が40分、五段位は50分で行いました。

会場は、コロナ感染防止対策(ガイドライン)に沿い、無観客でありましたが、選手は日

頃の練習の成果を発揮され、熱気にあふれ、何れも甲乙付け難い戦いでありました。表彰式は、各段位毎に最優秀賞、優秀賞、敢闘賞が贈られました。



(北海道支部広報渉外部長 高谷晶美)

30周年

30周年記念事業

一般社団法人 全麺協30周年記念事業の第3回一般公開そば大学in富山は、「五段位・四段位」認定講習会を兼ねることとなったので、その概要をお知らせします。

- 1 日時 令和5年(2023年)5月27日(土)～28日(日) 2日間
- 2 場所 富山国際会議場 (〒930-0084 富山県富山市大手町1-2)
- 3 カリキュラム

○第1日目：27日(土曜日)

- ・一般公開講座(無料) 13:00～17:40
- ・基調講演・地域活動実践発表・郷土芸能披露・(会員交流会 18:00～)

○第2日目：28日(日曜日)

- ・一般社団法人全麺協30周年記念式典 9:30～11:30
(招待者・全麺協会員・関係者)
- ・段位認定講習会(有料) 12:40～15:30
 - ・手打ちそば「延しと切り」
 - ・石臼製粉の魅力
 - ・魅力ある全麺協の事業と運営
 - ・五段位・四段位受験希望者審査説明
- ・閉会式・そば大学講座及び段位認定講習会修了証授与
- ・閉会・解散 16:00

良いお年を
お迎え下さい

皆様からの情報提供をお待ちしています。

全麺協ニュースフラッシュ編集グループ

編集責任者 赤羽章司

編集主任 原秀夫

チーム員 山本良明 萩原敏彦 横田節子