



一般社団法人 全麺協

ニュースフラッシュ 第48号

2025.9.5

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:総務局長 小尾 隆

富山2大会の開催まで2か月

昨年から準備を進めている「第1回世界手打ちそば名人グランプリin 富山」と「第2回全麺協そば道五段位全国大会in 富山」を富山産業展示館「テクノホール東館」において、令和7年10月25日(土)と翌日の26日(日)の二日間開催いたします。

今回、全麺協会員の皆様方には多数ご応募を頂き盛大に開催することができますことについて御礼申し上げます。

会場は、競技会場、飲食コーナー、そば打ち道具の物販コーナーなど、お客様に楽しんで頂く3コーナーと飲食コーナーで提供するそば打ちを行う、打ち場と三種そばを茹で上げる4台(含む予備)の釜場と裏方の方も充実しております。競技会場には打ち台を最大20台設置し、国内外から集まる卓越したそば打ち技術を持つ競技者の戦いが間近で観戦できますので、自分が参加しなくてもそば打ち技術の最高の技を鑑賞することができます。また、飲食コーナーでは長野県、青森県、富山県産の新そば粉(※1)で打った茹でたてのそばを小どんぶり三つに夫々盛り付け三種類のそばを食べ比べできます。そして、そば打ち道具の品質と品数で有名な道具店が出店する予定ですので、お気に入りの一点を探し求めることが出来ます。多くの皆様のご来場をお待ち申し上げます。

※1:そば粉の種類は現在の予定で、イベント当日には新そばを用意できるよう準備いたします。

富山産業展示館「テクノホール東館」はJR富山駅から公共交通機関を利用して約30分で到着します。



テクノホール全景

〈総務局長 小尾 隆〉

令和7年度国際交流事業「モンゴル国バヤンアグト町手打ちそば交流の旅」 報告

令和7年7月16日から7月23日の約1週間の日程で、全麺協会員等40名がモンゴル国において手打ちそばによる交流事業を行ってきました。モンゴル国との交流事業は今回で4回目となり、過去3回の訪蒙の実績を踏まえ、この度は在日モンゴル大使館大使の故郷であるバヤンアグト町の町政100周年記念祭に全麺協として参加し、そば打ち披露及びそば振る舞いと併せて日本の庶民的な食べ物として親しまれているお好み焼きを食べってもらうこととしました。そば打ちデモンストレーション、そばの試食、お好み焼きはとても好評をいただき、そば打ちについては、同町長さんから芸術であるとの言葉をいただいた次第です。バヤンアグト町は、首都ウランバートルから北西に位置し、距離にして400km程度と東京大阪間より短い距離ですが、同国の交通事情では、

シベリア鉄道、バスを乗り継ぎ、20時間程度の旅程となりましたが、今後に続く交流ができたと感じています。また、モンゴル国駐在日本大使館を訪れ、全麺協の活動を報告し、ご理解をいただきました。その他、詳細につきましては、全麺協のホームページに掲載しております。



在モンゴル井川原大使を囲んで

本部事務局 萩原敏彦



お祭りでのそば打ちデモ

北日本新聞に掲載された
【日本・モンゴルそば交流の旅】より

どこまでも続く草原を眺めていると、固有の領土など元来ないのではないかと、思ふ。移動水や食料、宿泊の安全が保証されなければユーラシアを往来できないし、経済や文化の東西交流も興らない。それぞれの民族の言語、宗教、慣習を認めたからこそ帝国の統ができたのだらう。

なぜモンゴルでそば打ちを？それは全麵協が、そばを通して地域振興と国際交流を目指しているからだ。日本から送ったそば打ち台、こね鉢、麺棒など日本から持参した道具でそばを打つ腕自慢たち（ボルガン・ハン・アクト）

の道具が前までに替わらずハラハラしたが、当日朝に現地に届いて一安心。全麵協の腕自慢がそろい、段取りよくそばが出来上がる。このほろりを立てたデントに町の人たちの長い列ができる。女性たちがつくったお好み焼きも、現地の子供たちに好評だった。

全麵協は今年10月25日に富山市で開催する「第1回世界手打ちそば名人グランプリ」富山に、モンゴルを招待する。中谷理事長は、さすが「SUISHI」として世界に広がったように、「SOBA」が世界の言葉となる契機にしたいと願っている。

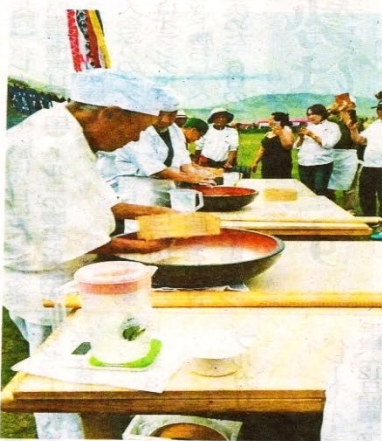
旧利賀村にルーツがあり、全麵協のそば愛好者である全麵協（本部・東京）の中谷信一理事長（南砺市）らが7月にモンゴルを訪れ、そば交流した。同行した元砺波市美術館長の小西竹文さんが、旅を振り返った。

日本・モンゴルそば交流の旅

元砺波市美術館長 小西 竹文

祭に招かれ、ナゲム・相撲、騎馬、弓を競う祭典（会場：日本の手打ちそばとお好み焼きを振る舞うという）。

全麵から参加した38人は、首都ウランバートルからバベリア鉄道に一晚乗って鉱山の街、エルデネットへ。そこからバスで草原の道を4時間かけてバヤンアクトに着くと、天皇皇后両陛下訪問の対応で帰国していた駐日大使と、町長やモンゴル料理人協会長らが出迎えてくれた。子どもの頃から馬とともに生



活し、騎乗したまま弓を射る技術者身につけた遊牧民は、農耕民にとって脅威だった。モンゴル帝国は明確で適正な恩賞と抜てきを行い、優れた指揮官と兵士がそびえており、商人たちのネットワークを生かした情報戦も得意だった。その様子はナゲムに受け継がれているという。

第1回全麵協北海道支部会員交流団体そば打ち大会【ピリカ杯】開催 報告

6月21日（土）奈井江町公民館にて、北海道内全地区から26チームが参加して行われました。認定会とは趣を変えて会員が楽しく参加できる大会をと考え、大会名も北海道らしく【ピリカ（アイヌ語で美しい）杯】としました。競技は、1チーム4名のリレー方式で1.2kgの外二ハで行いました。無段から六段位迄の参加があり、段位によって加点減点をしました。企画当初は1組（12チーム）の予定でしたが、申し込みチームが多く2組（26チーム）で実施しました。



各チーム思い思いのコスチュームで、大会への意気込みや士気を高めるパフォーマンスをして競技に臨みます。チーム内の掛け声や応援団からも声援を受けて、真剣なそば打ちの中にも笑顔あふれる45分間でした。また、競技後に行った交流会では、ZenMen北海道五段の会「そば食チーム」が作った「やみつきそばヌガー」「そばワッフル」「そばボンデリング風」「雲龍そば菓子」「超簡単そばいなり」などのスイーツを中心としたそば料理が登場し、参加者は味わいながら楽しいひと時を過ごしていました。



結果は、【そば道場旭川チーム】(そば道場旭川)が優勝。準優勝は【しろうの会】(旭川手打ちそば笑練会)。第三位は【蕎悠会にゃんて(猫手)チームだ】(北海道蕎悠会)でした。その他にも副理事長賞、支部長賞をはじめ、多くの賞(ちょっとユニークな賞)が贈られました。出場者やスタッフ、応援者のほか地元新聞にも掲載して頂いたのが一般客も多く、盛会裏に終えることが出来ました。大会の様子は、北海道支部HP〈各専門部活動〉女性青年部をご覧ください。ただ残念なことが一つ。優勝杯が間に合わず、当日は目録だけになりました。後日行われた北海道グランプリの後に、揃いのコスチュームを着ていただき贈呈式をおこないました。



北海道支部女性青年部長 甫木美千子

「第5回そば道北海道大会」及び「第1回世界手打ちそば名人グランプリin富山・北海道予選会」開催 報告

北海道支部は7月26日(土)に東神楽町の東神楽町コミュニティセンターにおいて、第5回そば道北海道大会を旭川地区実行委員会が主管団体で開催しました。従来、北海道支部内5地区で予選会を行っていましたが、今年度は予選会を行わず本戦を実施しました。

審査は三段位、四段位、五段位以上の3部門に分けて実施しています。今年から三段位を二段位迄広げたこともあり二段位からも4名の参加者がありました。三段位以下12名、四段位12名と五段位以上24名の合計48名が挑戦しました。

令和7年度の各部門の入賞者は下記のとおりです。また、入賞者の中で最も優れたそば打ち者に与えられる「そば道北海道名人(理事長賞)」に小島裕樹さんが選出され、山本副理事長より理事長杯が授与されました。両大会は地元の新聞社に大きく取り上げられました。

三段位以下の部

【最優秀賞】 安田弘孝
(幌加内そばスクール蕎雪庵)
【優秀賞】 福島ゆかり
(いしかり手打ちそば同好会)
【敢闘賞】 中秋勝広
(北海道蕎悠会)

四段位の部

【最優秀賞】 中西可奈子
(そば道場旭川)
【優秀賞】 関部健治
(北の郷そば工房)
【敢闘賞】 今野和好
(道南ブロック手打ちそば推進協議会)

五段位以上の部

【最優秀賞】 小島裕樹
(北海道蕎悠会)
【優秀賞】 白岩さやか
(北檜山手打ちそば愛好会)
【敢闘賞】 高橋富士子
(幌加内そばスクール蕎雪庵)

そば道北海道名人

【理事長賞】 小島裕樹
(北海道蕎悠会)



そば道北海道名人 小島裕樹さん(中央)

翌日の7月27日(日)には「第1回世界手打ちそば名人グランプリin富山・北海道予選会」が、同じ会場で開催されました。段位・所属に関係なく参加出来る蕎麦打ち愛好者、総勢22名が富山市で10月25日(土)に行われる本戦への出場権の獲得に向けて、真剣にそば打ちに取り組みました。予選会の結果、20名の方が本戦出場資格書を手にされました。「第1回世界手打ちそば名人グランプリin富山」に出場される皆さんのご活躍を大いに期待しております。



世界手打ちそば名人グランプリ北海道推薦者

令和7年度西日本支部四段位認定講習会開催 報告

6月29日(日)に姫路市市民会館で開催し、受講者26名が熱心に聴講されました。

米田支部長の挨拶の後、以下の貴重な講義を頂きました。

【第1講】「高段位者の心構え」では、単なる高い技術を持つだけではなく、各クラブを代表する人物であることを自覚することが大切であるとの説明を頂きました。



米田支部長挨拶

また、全麺協の歩み・段位認定制度・そば道の基本理念・そば道憲章・全麺協の現状等の説明後、全麺協の魅力と知名度を上げることが重要な課題であることの説明を米田支部長より頂きました。

【第2講】「四段位のそば打ち技術」では、粗挽き粉の扱いについて、①水が中心まで浸透するのに時間がかかる。②表面の粘りが出る前に水を吸収させる必要がある。③麺体は重く、柔らかいため優しく慎重な扱いが必要である。④麺棒には延し台に対して垂直に力が作用するよう、延し時には麺棒を頭より先に出さないこと等、貴重な講義を入江事務局長よりして頂きました。

【第3講】「そば道段位認定制度」では、そば道段位認定制度の変遷・段位認定規程・指導員任用規程・審査員任用規程等についての説明を米田支部長より頂きました。

【第4講】「四段位事前審査受験手続き」では、重要事項や注意事項などが入江事務局長より細部にわたり説明されました。

【閉会式】受講者を代表して櫻井實さんに米田支部長より修了証書が授与されました。

〈西日本支部理事 竹中豊彦〉

中日本支部【そば打ち教本講座】開催 報告

中日本支部では2024年2月27日から2025年6月25日にかけて、ZOOMを活用した「そば打ち教本講座」を全10回開催しました。

各回の講義時間は約1時間で、五段位を有する12名の講師が交代で担当しました。

講義では、そば打ち教本の内容に沿って進められましたが、単なる教本の説明にとどまらず、講師の経験をもとにした補足説明や、独自に調べた知識・資料なども取り入れられ、より実践的かつ理解しやすい内容となるよう工夫がなされました。

また、パワーポイントが使用され、視覚的にも分かりやすく、受講者の理解を助ける内容でした。

参加者は延べ501名にのぼり、初段位の受験を控えた初心者から五段位の受験を目指す上級者まで幅広く

参加があり各回とも大変熱心に聴講されました。本講座は、教本の内容を体系的に学び直す機会として、また段位取得に向けた意欲を高める場として、大変有意義なものとなりました。



〈中日本支部 事務局長 百瀬洋一〉

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 小尾 隆

編集主任 入江一統

チーム員 横田節子 赤羽章司

