

2019(第20回)全麵協素人そば打ち段位認定東京大会(初段・二段)

開 催 要 項

1 趣旨

近年、食糧に対する安全志向や健康志向の高まりの中で、自然食としての「そば」の効用が見直され、また、趣味としての「そば打ち」や「そばの栽培」に取り組んでいる人が年々増えております。

この大会は、そば打ちによる「仲間づくり」「地域づくり」を通して、人格形成(自分づくり)を目指すとともに、食文化を理解し「そば」の生産と消費の拡大を図り、全国の素人手打ちそば愛好者の技術向上と交流の促進、手打ちそばの普及を図ることを目的として、一般社団法人全麵協(以下「全麵協」という)が定めた「素人そば打ち段位認定制度基本要綱」の規定に基づいて実施するものです。

2 大会の位置付け

この大会は「素人そば打ち段位認定制度基本要綱」の規定に基づき、「初段位・二段位認定会」として実施します。

3 主催

江戸流手打ち蕎麦 鶉の会

4 後援

一般社団法人全麵協

5 開催日時

2019年 6月 1日(土) 9:00~17:00

6 開催場所

東京都千代田区 麵業会館2階(別紙2 案内図参照)

7 受験資格

◎初段位

そば打ちを職業としない年齢13歳以上の者

◎二段位

全麵協個人会員登録者で、初段位に認定後1年以上経過している者

※他会場で段位認定を受験されて不合格となり、本大会実施時点で下記の期間を経過していない方は申し込み(受験)できません。

初段位 2ヶ月以上 二段位 6ヶ月以上

※複数の「段位認定大会」に重複して応募する「重複応募」も禁止されています。

8 募集人員

初段位 24名

二段位 24名

申し込みが募集人員を超えた場合は、主催者側の抽選により決定します、さらに、初段・二段の人数割合も変更となることがありますのでご了承ください。

9 段位認定基準

別紙1「素人そば打ち段位認定制度審査基準規程」に基づきます。

1 0 受験料・認定料

段位認定会の受験者は、技能審査受験申込の時に、次の受験料を段位認定会主催者に納入しなければなりません。

・受験料

段位	受験料		備考
	全麵協会員	非個人会員登録者	
初段位	6,000	7,000	
初段位	4,000	4,000	学生(13歳以上)
二段位	8,000		
二段位	4,000	4,000	学生(13歳以上)

※学生は、高校生以下とする。

・認定料

段位認定会において段位を認定された者は、次の認定料を全麵協に納入することにより、段位認定証が交付されます。(段位認定大会当日)

段位	登録料		備考
	全麵協会員	非個人会員登録者	
初段位	5,000	8,000	
初段位	4,000	4,000	学生(13歳以上)
二段位	6,000		
二段位	4,000	4,000	学生(13歳以上)

※受験料および登録料は返金しません。

1 1 申し込み方法

別紙3 審査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、受験料は事前に納入をしていただきますが、納入期日・納入方法・その他受験に際しての留意事項については、受験が決定した方に通知します。

郵送先：〒121-0061

東京都足立区花畑4-11-6

江戸流手打ち蕎麦 鵜の会

段位認定大会事務局 加藤 等 あて

1 2 申し込み期限

2019年 4月 22日(月) 必着

1 3 受験の可否の通知

5月上旬に申込者全員に通知します。

問合せ先(事務局) 江戸流手打ち蕎麦 鵜の会

担当 加藤 等

(カトウ ヒトシ)

080-1223-5117

katoan-121@sepia.ocn.ne.jp

第1条 目的

この規定は、一般社団法人全麵協(以下「全麵協」という)素人そば打ち段位認定制度基本要綱(以下「基本要綱」という)第7条に基づき「素人そば打ち段位認定制度」(以下「段位認定制度」という)の実施に関する実施基準及び実施方法について定めることを目的とする。

第2条 段位認定審査実施要領

段位認定審査は、初段位から三段位までは技能審査を、四段位は書類審査及び技能審査を、五段位は一次審査、筆記試験、意見発表および技能審査を行う。

1 技能審査

技能審査は、水回し、こね、のし、切りの4工程と事前準備、衛生並びに服装検査、事後の後始末状態について、本審査基準規程第4条に定める「段位認定技能審査基準」(以下「審査基準」という)及び別表に定める「技能審査チェック項目」等により審査する。

① そば粉の量

技能審査で使用する「そば粉」と「つなぎ粉(小麦粉)」の重量は、審査基準規程第4条のとおり審査する段位により定める。

② 審査で使用する道具

技能審査で使用する道具類は、手打ちにより製麺するものとするが、地域性を考慮し判定する。ただし、「半自動送りの包丁」など手打ちを補助するための道具は認めない。

認定会審査時に使用される用具類は、段位認定会主催者(以下「主催者」という)が用意するものとするが、包丁、切り板、こま板、麵棒等の小間物は、受験者が持参して使用することができる。

ただし、主催者が用意する木鉢については、外径約54cmのもの、ふるいについては、網目40目又は32メッシュで外径約24cmのもので、木鉢、ふるいとも全麵協が統一した規格のものを使用するものとする。

③ 審査で使用する材料

審査で使用する材料は、主催者が用意する「そば粉」「つなぎ粉(小麦粉)」及び「水」の3点とし、これ以外の材料は認めない。

④ 審査の所要時間

技能審査の所要時間は、開始の合図があつてから終了の合図があるまで40分間とする。ただし、この時間を若干超過して終了した場合でも失格とせず採点を行うものとする。

なお、開始前の手洗い、衛生、服装検査、終了後の後始末検査に要した時間は、この時間内に含まれない。

⑤ 切り幅

切り幅は、おおむね1.5mmから2.0mmを基準とし、地域の特色を考慮するものとする。「切り揃え率」及び「つなぎりの長さ」は、本審査基準規程第4条の段位別に定める基準により判定する。

⑥ 姿勢

認定審査会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ないが、その姿勢、態度に品性があるかどうかについて判定する。

⑦ その他

食品衛生の観点から、爪、頭髪の手入れ、衣服の品性、清潔感等についても審査するほか、作業中のそば粉等のこぼれ、道具、衣服、身体の汚れ方、道具の後始末の状態についても審査判定する。

2 書類審査及び一次審査

<省略>

第3条 段位別受験資格等

基本要綱第6条に基づき段位別受験資格、再受験までの期間及び受験の条件等は、

次のとおりとする。

1 段位別受験資格

① 初段位

そば打ちを職業としない年齢13歳以上の者であれば何人も受験することができる。

② 二段位

初段位に認定後1年以上経過している者は、受験することができる。

※ 三段位以上

<省略>

2 受験資格期日の算定基準

① 受験資格の経過年数は、段位認定会の実施日を基準とする。

② 受験資格で上位段受験の経過年数で15日間以内の日数不足までは、期間を満たしているものと認める。

ただし、定期的実施される段位認定会において、開催期日により、これによりがたいときは段位認定部と協議するものとする。

③ <省略>

3 認定講習会の受講

<省略>

4 再受験までの期間

認定会において不合格になった場合は、「審査結果」を参考にして研鑽・練習を積むことが必要であり、その期間として再受験までの期間として次の通り設定する。この期間に満たない場合は、段位認定会を受験することはできない。

該当段位	再受験期間
初段位	2か月以上
二段位	6か月以上
<省略>	<省略>

5 重複応募の禁止

多くの受験希望者に受験機会を公平・公正かつ平等に与えるため、複数の「段位認定会」に重複して応募する「重複応募」は禁止する。これが発覚した場合は、応募したすべての「段位認定会」の受験を無効とし、納付した受験料は返却しないものとする。

第4条 段位認定技能審査基準

1 初段位

そば粉の量は700g(そば粉500g、つなぎ粉200g)とする。

① そば打ちが40分以内に終了している。

② そばの切揃え率が60%以上である。

③ そばを持上げても20cm位につながっている。

④ 打つ姿勢が堂々として落着いている。

⑤ 周囲へのそば粉のこぼれが少なく、道具や衣服、身体の汚れ方も少ない。
また、道具の始末がきちんとできている。

2 二段位

そば粉の量は1000g(そば粉800g、つなぎ粉200g)とする。

① そば打ちが40分以内に終了している。

② そばの切揃え率が70%以上である。

③ そばを持上げても23cm位につながっている。

④ 打つ姿勢が堂々として落着いている。

⑤ 周囲へのそば粉のこぼれがなく、道具や衣服、身体の汚れ方も少ない。また、道具の始末がきちんとできている。

3 三段位

<省略>

4 四段位

- <省略>
5 五段位
<省略>

第5条 受験料と認定料
※ 本大会開催要項に記載
<省略>

第6条 その他
この審査基準規程の運用にあたり、疑義あるときは段位認定事業部で検討するものとする。ただし、重要な事項については、理事会に諮り解決するものとする。

以上、素人そば打ち段位認定制度審査基準規程のほか次ページの「審査員の統一見解」が適用されますのでご注意ください。

(段位認定制度の諸規程については、全麵協ホームページを参照ください。)

<http://www.zenmen.net/>

平成17年度 全国認定審査員会議における統一見解

以上を廃止し、技能審査チェック項目の補足説明とする

審査項目		補足説明											
全般事項	技能審査全般	<ul style="list-style-type: none"> ・技能7割、熱意・姿勢3割の点数配分は変えないが、高段位の審査になるほど 姿勢や風格の評価を厳しくする。 ・流儀・流派・地域性によって加点、減点はせず、そば打ち作業の基本の理解度、効率性、合理性について評価する。 ・審査員からの受験者への声かけは不公平感を持たれるので慎む。 ・審査員が審査のために麵生地に触れることはよいが、受験者の作業の妨げにならないようにすること。 											
	衛生準備	<table border="1"> <tr> <td>配点</td> <td>段位によるあらかじめの減点はしない。</td> </tr> <tr> <td>服装関係</td> <td>服装はそば打ちにふさわしいものとし、審査員の判断による。</td> </tr> <tr> <td>手洗い</td> <td>審査時間外なので審査項目としない。</td> </tr> <tr> <td>汗</td> <td>汗一滴1点減点とし、各工程ごとに審査する。確認した審査員のみが減点し、審査員相互の情報を共有する対象とはしない。</td> </tr> <tr> <td>けがの処置</td> <td> <ul style="list-style-type: none"> ・審査開始前に審査員の指示に従う。 ・作業中の包丁によるけがは減点もしくは手技を中止させる。 </td> </tr> <tr> <td>事前の道具清掃</td> <td>審査会の開始前に行うことで審査の対象とはしない。</td> </tr> </table>	配点	段位によるあらかじめの減点はしない。	服装関係	服装はそば打ちにふさわしいものとし、審査員の判断による。	手洗い	審査時間外なので審査項目としない。	汗	汗一滴1点減点とし、各工程ごとに審査する。確認した審査員のみが減点し、審査員相互の情報を共有する対象とはしない。	けがの処置	<ul style="list-style-type: none"> ・審査開始前に審査員の指示に従う。 ・作業中の包丁によるけがは減点もしくは手技を中止させる。 	事前の道具清掃
配点	段位によるあらかじめの減点はしない。												
服装関係	服装はそば打ちにふさわしいものとし、審査員の判断による。												
手洗い	審査時間外なので審査項目としない。												
汗	汗一滴1点減点とし、各工程ごとに審査する。確認した審査員のみが減点し、審査員相互の情報を共有する対象とはしない。												
けがの処置	<ul style="list-style-type: none"> ・審査開始前に審査員の指示に従う。 ・作業中の包丁によるけがは減点もしくは手技を中止させる。 												
事前の道具清掃	審査会の開始前に行うことで審査の対象とはしない。												
水回し	1 木鉢	三段以上の審査は全麵協指定のものを使用(直径54cm)。											
	2 ふるい	全麵協指定のものを使用(32メッシュまたは40目)。直径24cm											
	3 加水	<ul style="list-style-type: none"> ・加水量の配分、方法は審査員の判断で評価する。 ・加水し過ぎて「打ち粉」を混ぜた場合は減点する。 ・手のひらに水をとることは妥当とする。 											
	4 水回し	揉み手、擦り手、あおり手など手法については問わない。											
こね練り	菊練り	・「三段位」以上の審査では「菊練り」が終わったら最低一人の審査員がその状態を審査し、確認する。											
	手洗い	・練り作業中の手洗いは特に規定しない。											
延し	延しの方法	波のし、巻き延し、手の形等は審査員の判断による。											
	ひび割れ	延しでひび割れや裂け目が出た場合、作業の前に戻って判定するかどうかは審査員の判断による。											
	麵棒の角度	審査員の判断による。											
	麵棒の種類、本数	審査員の判断による。(エンボス麵棒、4本以上)											
切り	切り板の確認	切り板の凸凹の確認作業の有無については審査に問わない。											
	包丁の始末	包丁を無造作に打ち台に置くことは減点する。											
	切り揃え	切り揃え率は、審査員の見た目判断する。											
	麵の断面	麵の断面は正方形(厚みと幅が同じ)であることが望ましい。											
	包丁使い	落とし切り、押し出し、えぐり包丁は審査員の判断による。											
	切りくず	<ul style="list-style-type: none"> ・切りくずの量は厳正に審査する。(特に三段以上) ・切りくずを隠すなど不正行為は厳しく減点する。 											
打ち粉	使用量	<ul style="list-style-type: none"> ・使用量は二段以下は300g以下、三段以上は400g以下を目安とする。 ・使用方法、量は審査する。 											
	追加	打ち粉の追加は減点対象とする。(練りに混入、打ちまけ)											
片付け	配点	段位によるあらかじめの減点はしない。											
	終了	<ul style="list-style-type: none"> 作業途中での「終了宣言」は認めるが状況は厳しく審査する。 終了後の態度は審査する。(姿勢、声かけ、道具に触れる等) 											
	諦め	途中で諦めた受験者には厳しい評価をする。											
その他	プロフィール	申込書に記載されたプロフィールは「総合評価」の対象とする。											
	受験者の人数	一組12名以内、一日60人を限度とするが、極端な少人数の審査会は認めない。											

Tシャツは若者のユニホーム

木鉢に先に水を入れるとかは審査員の判断に任せる。

会場案内図

麺業会館 2階

〒101-0051東京都千代田区神田神保町2-4 麺業会館 2階

[TEL: 0 3 - 3 2 6 2 - 5 2 0 6](tel:03-3262-5206)

東京メトロ半蔵門線、都営新宿線・三田線
神保町駅から徒歩3分



2019(第20回)全麵協素人そば打ち段位認定東京大会(初段・二段)審査申込書

(フリガナ) 所属団体等		受験段位	初段位 ・ 二段位 <small>(どちらかを○で囲む)</small>	
	全麵協会員 ・ 非会員	認定済 の 段位	認定段位: 無 ・ 初段	
全麵協個人 会員登録	登録者 ・ 非登録者		認定日: 平成 年 月 日	
(フリガナ) 氏名			認定番号: <small>(例 18東京001)</small>	
生年月日	昭和・平成 年 月 日 満 歳	性別	男 ・ 女	
住所	〒			
職業		連絡先	電話	
			FAX	
			携帯	
			mail	
そば打ちの プロフィール そば打ちの きっかけ、 所属団体で の活動、研 鑽方法等				
備考				

(記載事項につきましては、個人情報保護の観点から「全麵協・段位認定事業」のみに使用いたします。)

私は、そば打ちを職業としない素人であることを誓い、全麵協「素人そば打ち段位認定制度実施要綱」第5条の定義を熟知した上で、上記のとおり受験を申し込みます。

平成31年 月 日

氏名 _____ (自署)