



一般社団法人 全麺協

ニュースフラッシュ 第42号

2024.11.15

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 原 秀夫

第2回新そば祭りin TOGA開催 報告

令和6年10月26日(土)・27日(日)の2日間、富山県南砺市利賀村地域で、第2回新そば祭りin TOGAが盛大に開催されました。新型コロナ禍のため一時中断となりましたが、昨年からの新装に利賀の「新そば祭り」として再開したものです。

利賀地域づくり協議会などで組織する実行委員会が主催となり、富山県の「とよむすめ」長野県の「信濃1号」と「信州ひすいそば」、青森県の「階上早生」を使用し、目標の5,000食を上回る手打ちそばを提供できました。

ご協力いただいた全麺協の皆様には、そば打ちは勿論のこと、茹でから盛り付け、天ぷら等々を担っていただいたところではありますが、あらためて全麺協の組織力、個々のそば打ち技能の見事さを実感いたしました。



利賀村地域は、富山駅から約45km、標高約700m、住民僅か400人足らずの小さな寒村ですが、大変多くの「そば食」嗜好の皆さんにお越しいただいたのは、手打ちそばによる長年の地域振興事業の取り組みの成果ではないかと思います。全麺協においては、地域振興局を中心に引き続き「手打ちそばのおいしさ」を通して会員相互の交流はもとより、「地域活性化モデル催事」として取り組み、さらなる発展に繋がることを期待しています。

(全麺協理事長 中谷 信一)

各支部から

全麺協そば道四段位階上認定会開催 報告

東日本支部における四段位技能審査は、10月13日（日）青森県階上町の「階上町わっせ交流センター」にて、30名が受験されました。青森県では初めて四段位認定会が開催され、会場は階上岳の中腹にある傾斜地で、ひなびた農村風景が見られる山里にあった小学校が廃校となったものを、そば振興と地域雇用の促進を目的に、町が開設した施設です。食堂もあり、特に階上早生そばのメニューに人気があります。



開会式は中谷信一理事長から受験者へ激励をいただき、階上町の荒谷憲輝町長から歓迎のご挨拶をいただきました。

受験者はこれまでの練習の努力を発揮され、一生懸命取り組んだ熱意と成果として21名が四段位に認定されました。

（東日本支部長 芳田時夫）

全麺協そば道四段位埼玉認定会開催 報告

首都圏支部では、全麺協そば道四段位認定会を10月20日に、埼玉県鴻巣市で開催しました。

全麺協埼玉県会員協議会による実行委員会が組織され、蕎麦愛好者である多くの関係スタッフの皆さんの全面的な協力を得て、大会運営に当たっていただいた関係者の皆様に感謝申し上げます。

当日は、秋晴れの好天に恵まれ、そば道四段位の認定を目指して、44名が受験され日頃磨いてきたそば打ち技能を遺憾なく披露して、24名が合格されました。



総評で審査員長の板倉敏和様から、三段から四段になると、蕎麦粉が粗挽きになり格段に難しくなる。粉の状態から加水量を見極めることは経験でしかつかめないの、今後も研鑽を積んでいただきたい。今回の認定会で、四段受験が4回目、2回目の方が多くいました。優秀な成績で合格された方が、この中に集まっていました。不合格の方は次の飛躍のステップで、くじけることなく次の機会に挑戦していただきたい。そのために精進することが皆さんのそば打ちの腕前をいっしょに引き上げることにになります、と激励を頂きました。

（全麺協埼玉県会員協議会 幹事長 福島克季）

各支部から

五段位・四段位実技研修会(大阪)開催報告

10月13日(日)大阪市中央卸売市場本場マイドプラザ2F多目的ホールで、受講生43名で開催しました。

米田支部長より、今回は少し厳しく指導させて貰うという開会の挨拶に少し緊張感が走りました。続けて、座学に移り粗挽きの水回しは、並粉に比べて粉の中まで水が浸透するには時間がかかるということ、そば粉の立方体模型を使い分かりやすく説明がありました。



支部役員(全国審査員、地方審査員)が講師となり、3班に分かれ実技研修をスタートしました。四段位技能審査と同じ会場であり、最初は、緊張感も見られましたが、徐々に緊張感もほぐれ各自2回の試技で厳しい指導の中にも個人個人に合わせた講師の適切なアドバイスが受講生と講師の信頼関係を作り出せました。

研修が終わるころには、自信と方向性が見いだせたような雰囲気が会場に漂いました。受講生、スタッフ、講師にとって実りある研修会と成りました。

(西日本支部広報担当 木下靖之)

第18回 信州・松本そば祭り開催報告

10月12日(土)～14日(月)に、長野県松本市の「松本城公園」で、「第18回 信州・松本そば祭り」が開催されました。天候にも恵まれ、3日間で10万人を超える来場者で賑わいました。

全国から7つのそばブースが出店され、出石そば、越前おろしそば、とうじそばなど、各地の郷土そばが販売され、多くの来場者が、そばを楽しんでいました。期間中に4,000食を超える売上を記録したブースもあり、非常に盛況でした。



また、12日(土)には、松本市臨空工業団地体育館で「そば道三段位認定会」が開催され、27名が受験し、19名の方が三段位に認定されました。

13日(日)には「第15回 信州そば打ち名人戦」が開催され、36名が参加しました。ここでは、名人(農林水産大臣賞)、準名人(長野県知事賞)、特別賞(松本市長賞)が授与されました。

(中日本支部事務局長 百瀬 洋一)

各支部から

令和6年度北海道そば大学講座in沼田學舎開催 報告

「そばによる地域振興のため、人と人をつなぎ社会を元気にする」をテーマに、令和6年度北海道そば大学は10月27日（日）「夜高あんどん祭り」や「ほたるの里」で知られる北海雨竜郡沼田町「ほろしん温泉ほたる館」で130名が参加して開催しました。

【第1講】「楽しきかなわがそば人生」

全麵協相談役加藤憲様から全麵協が30年間の長きにわたって存続したのは会員の皆さんの「無償の汗」による協力とたゆまぬ努力の結晶です。これからは設立40年に向け、全麵協を持続可能な組織として、そば文化を絶やさぬように「楽しく心地よいそば人生を送りましょう」とエールを送っていただきました。

【第2講】「雪と共生する町づくり」

沼田町利雪技術開発センター長 伊藤薫様

【第3講】「加工用トマトの現状と沼田町農産加工場の取組み」

北のほたるファクトリー(株)

事業統括部長 仲野英明様

2講、3講は開催地沼田町の特色ある地域づくりについてお話しいただきました。

【第4講】「そばと蕎麦打ちの健康効果」

幌加内そばスクール蕎麦庵 辻美千代様

そばは世界で注目されているスーパーフードで特に①ルチン②コリン③食物繊維④レジスタントプロテイン⑤マグネシウムが含まれています。ルチンは毛細血管の強化と強い抗酸化作用があります。

「みんなで楽しくそば打ちをして、本物の美味しいお蕎麦を食し、笑顔の輪を広げながら、健康寿命を引き上げる、そば道憲章を実践しながら、元気な笑顔と活力で、健康寿命を引き上げましょう」とそばの健康効果について話されました。

【第5講】パネルディスカッション「若者とそば」

南木美千子（女性青年部長）をコーディネーターに「若者とそば」と題して各方面でご活躍している三人の幌加内高校卒業生の方に、それぞれの活動を発表して頂きました。

★女流そば打ち師 三浦まや様（パネラー）

自宅や出張でのそば打ち体験教室を始めた動機は受講者のニーズにあった指導です。目標は「一人一人に寄り添う蕎麦打ち体験教室として蕎麦好きが自然と集まってくる場所」にしたい。



パネラーの三浦・西村・石川さん

令和6年度 北海道そば大学講座in沼田学舎



開会式の守田支部長挨拶

★そばの坂本工場長 西村光大様（パネラー）

そばの坂本工場長としてソバ生産から製粉まで全てを管理しています。また、外国人でも分かるそば打ち動画をモデルとして東京のスタジオで制作中です。今後は蕎麦界の大谷翔平を目指し、若者にそば打ちの素晴らしさを伝え、ラスベガスにおいて大衆の前でそば打ちを行うことが夢です。

★トゾキ合同会社

代表社員 石川朋佳様（パネラー）

農家になりたくて幌加内高校に入学しました。現在は「幌加内そば」を中心とする特産品に向き合い、地域課題解決をビジネスにするために奮闘中です。幌加内高校生と共にプロジェクトをつくり「そばから新商品開発」に取り組んでいきます。



詳しい内容は北海道支部ホームページ参照

URL：HTTP://zenmendo.com

（北海道支部 広報渉外部長 倉持 四郎）

皆様からの情報提供をお待ちしています。

全麵協ニュースフラッシュ編集グループ

編集責任者 原 秀夫

編集主任 入江一統

チーム員 横田節子 赤羽章司