

2018(第19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

平成30年 6月 2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 鶺の会

段位認定大会事務局 加藤 等 あて

1 2 申し込み期限

平成30年 4月 20日(金) 必着

1 3 受験の可否の通知

4月下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 鶺の会
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、開始の合図があっ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、地域の特徴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、地域の特徴を考慮して立つ、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、頭髮の手入れ、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、定期的に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ち着いている。

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ち着いている。

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24年度「段位認定・技能審査会」における審査員の統一見解

平成25年10月1日より施行

平成24年7月2日

工程	項目	見解を統一した事項(太字斜体は17年度「統一見解」)	注釈など
技能 審査 全般	基本姿勢	技能7割、熱意・姿勢等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品位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、そば打ち作業の理解度、効率性、合理性について評価する。 基本的に「こうでなければならない」という規定は可能な限り無くし、①作業手順の合理性と完成したそばの品質 ②受験者の姿勢・態度・活動歴 ③食品衛生・作業安全(ケガ防止)の観点に基づいて審査する。	「風格」を「品位」に変更
	声掛け	審査員からの声掛けは不公平感を持たれるので慎む。	
	チェック	審査員が審査のために麵体に触れることは良いが、受験者の作業の妨げにならないようにすること。	
	合格基準点	各段位の工程別の基準点を設定し、それより良い場合、悪い場合の配点基準を示すことにより、審査員間の採点差と認定会場による「合否ライン」のバラツキを少なくすることを検討し、「審査員技術研修会」で説明し定着を図る。	今後の検討課題
	位置づけ	「統一見解」は審査基準の補足とするなど、位置づけを明確にする。	
	徹底	この審査会議で決定された「統一見解」以外は減点・加点しない事を明示し徹底する。	
① 衛生・ 準備	帽子頭髪	頭髪は落下しないように覆われていること。ただし、野球帽子等、調理目的以外の帽子使用は認めない。	全麵協HPに写真掲載し周知する。バンダナ、日本手拭い、タオルは「調理用帽子」ではない。
	服装	審査会での服装は、調理衣、作業衣もしくは襟付きのシャツとし、シャツのボタンは第1ボタンまで外してもよい。 肌着、Tシャツで受験することは認めない。 「受験用着衣」を明確にし、禁止の理由を明確にする。	調理衣に「鉄火シャツ」も含む。 「作業性」「食品衛生」「品位」の観点で判断することとし、全麵協HPに写真掲載も検討する。
	履物	履物は「作業性」「食品衛生」「品位」の観点から判断することを、受験要項に記載するよう全麵協会員に通知する。	
	汗	食品衛生の観点から麵体、そば打ち道具への汗の落下は各工程ごとに減点する。	
	道具清掃	認定会の開始前に道具の清掃は終わらせておくこと。	
	手洗い	手洗いは時間に制限があり形式的になるので、十分に洗う時間を設けて「衛生検査」でチェックする。	審査員との挨拶の後、受験者・審査員の「手洗い時間」を設ける。作業後「手洗い」を行う。
	ケガその処置	絆創膏だけの処置は減点する。サック・テーピング等の処置は良い。 作業中のケガは減点し、出血によって麵打ち台や麵体に血液が付着した場合は、その時点で作業を中止する。	認定会主催者は受験者から怪我等の後遺症又は先天的身体不自由者についても、事前申告を受けておき「審査員会議」にて連絡する。
	② 水回し	木鉢	三段位以上の審査会においては、主催者が用意する場合は直径54センチメートルに統一する。 将来的には、審査会では統一した木鉢を使うようにする。
混合・加水の方法		そば粉とつなぎ粉の混合方法および加水の水量の配分等、加水の方法は任意とする。 手のひらに水を取ることは妥当とする。 揉み手、擦り手、あおり手など水回しの手法は問わない。	手の動きを重要視する。

	過加水	加水し過ぎて、「打ち粉」を混ぜた場合は減点する。	
	メッシュ	審査用の篩は、40目または32メッシュ以上とし、直径は24センチメートルが適当である。	
	甘皮処理	篩に残る甘皮の処理はゴミとして処分する。	
③ こね・練り	項目変更	「水回し」から「こね・練り」への作業は一連の流れであるため、項目を一つにするよう検討する。	今後に向けて検討する。
	二つ玉	「二つ玉こね」の評価については加減点しない。	
	菊練り	「三段位」以上の審査では、「菊練り」が終わったら最低1人以上の審査員が確認する。	
④ のし	ヒビ割れ	延しでヒビ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に任せる。	
	麺棒角度	麺棒使用時の傾け角度が見苦しい場合は減点する。	規定されていた「45度以上」は削除。
		麺棒角度の見苦しさ「初段・二段」では問わず、三段位以上からは減点とする。	
	打粉使用法	打ち板の上に打ち粉を撒くのは、必要な程度を少量使用なら良い。	適所で適量が使われているかを判断する。
	なげる	麺体の上の打ち粉は撫ぜてもよいが、強くこすらないこと	
	巻延し	「巻き延し」を行わなくても加減点しない。	
	幅出し	幅出しのため、90度方向転換しても良い。	
⑤ 切り	凸凹確認	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。	
	包丁扱い	包丁を無造作に台上に置くことは減点し、タオルやサヤの上に置くこと。	
	たたみ	たたみ方(8枚、12枚等)は麺体の長さが確保されていれば問わない。	麺の長さで切り揃え率が重要
	打粉	切板の上に振る打ち粉の適量については、審査員の判断に任せる。	適所に適量を使用しているか
	切り幅	麺体の断面が正方形(厚みと幅が同じ)であることが望ましい。	
	切り揃え率	切り揃え率は、審査員の見た目で見判断する。	切り揃え率、切り幅を審査員各自が記録し、審査会議で相互に確認し合う。
	切り方	「切り」の作業は包丁を麺体に垂直に当て、前に押し出すように切ること。	包丁は強く切り板に当てず、道具を大切に扱う。
	切りくず	切りくずが多い場合は減点する。 切り始めの耳は「切りくず」とする。	四段以上は軽量する。
⑥ 片付け・態度	包丁の置き方	後始末後の包丁の向きは、刃を受験者側の反対側に統一する(「新そば打ち教本」の関係)。	
	諦め	途中であきらめた受験者には厳しい評価をする。	
	終了宣言後	終了宣言後は、道具に触れるなど一切の作業をしてはならない。 技能審査中における、関係者からの助言、声かけは減点対象とする。当人の作業が終了していても、審査終了の挨拶が済むまでは同様とする。	「終了宣言後」は姿勢を正して全体の審査終了まで待つことを共通認識として実施を徹底する。
⑦ 総合評価	プロフィール	申込書記載のプロフィールは「総合評価」の対象とする。 プロフィールの内容をどのように評価するかを審査員同士で協議し点数に反映する。	内容の事実関係も判断しながら、「活動歴」「取組み姿勢」「今後への期待」などを評価。
	不正行為	不適正行為を行った場合は、「不合格(失格)」とすることを「受験要項」に明示しておく。	審査判断を誤らせる「不正行為」に厳しく対応する。
⑧ その他	人数	同時に審査を受ける人数は一組につき12人以内として、これを「段位認定会」主催者に浸透させる。	
	麺打ち台基準	麺打ち台の規格を統一する(高さ:75cm、のし板:縦100cmX横120cm)。	現在使用中の台は順次代えていく。
	終了宣言	後片付け途中の「終了宣言」は認める。	「終了」の合図で作業を止め、作業途中の「後片付け」は減点する。

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:03-3262-5206](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



2018(第19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 (どちらかを○で囲む)	
	全麵協会員 ・ 非会員			
全麵協個人 会員登録	登録者 ・ 非登録者	認定済 の 段位	認定段位: 無 ・ 初段	
(フリガナ) 氏名			認定日 : 平成 年 月 日	
			認定番号: (例 10鵜会001)	
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 年 月 日

氏名 _____ (自署)