

# 特定非営利活動法人 そばネット埼玉 理事会(議事録)

阿部、~~加藤~~、野本、飯田、~~石川~~、上田、~~梅原~~、小川、菅野、小山、~~鈴木(銚)~~、高橋、田中(浩)、~~田中(正)~~、~~藤間~~、梶川、野島、長谷川、八木、吉田、川島、鈴木

平成 26 年 9 月 22 日 (月)

そばネット埼玉事務所

## 第 105 回 理事会議事

### 1 議事録署名人の選任

飯田、野島

### 2 報告事項

#### ① 会員数の状況

団体会員 32 (1055)、個人会員 153、賛助会員 9

#### ② その他

第 25 回アカデミー開催結果 76 人、試技者 11 人

経理状況 別添

### 3 議事

#### ① 第 1 回全日本シニアそば打ち選手権大会について

開催結果を受けて、第 2 回の開催について  
開催の主旨・背景等 別添報道関係通知参照  
第 2 回の日程、会場、宿泊の確保  
規模、広報等 (チラシの作成)  
事業収支の検討

結果的には、全国からの出場者があり、大成功であったが、宿泊所の確保ができずに、多くの出場希望者に不安を与えるなど、甘い計画があったことを反省し、次回に備えることとする。

次回の日程は、敬老の日と秋分の日が連続し、5 連休となることから、連休は避けて、2015 年 9 月 12 日 (土) 13 日 (日) として、県活総を宿泊も含めて予約する。

#### ② 第 26 回アカデミーについて

和食の世界無形文化遺産登録を切り口に、美濃吉 佐竹力総氏を講師として 1 月ころに開催する。

佐竹氏と交流のある小山氏理事が佐竹氏に交渉し、日程を決める。

#### ③ 第 2 回全日本創作そば料理コンテスト

別添案により開催したい。

案のとおり実施する。

#### ④ 10 周年記念事業について

10 周年記念事業検討担当役員会報告 別添

担当役員会の報告を基本に進めていく。

#### ⑤ その他

・ノートパソコンの購入について

大会の採点ソフト等、現在、個人のパソコンを使用しているが、当日、都合で使えないこともあり、事務局用のパソコンを購入する。また、会議用の小型プロジェクターも購入する。

・クリテリウムのサポーターについて

第 2 回目となる、国際自転車ロードレースが新都心で開催されるが、そばネット事務所のある商店会の要請もあって、法人サポーターとして登録する。(5 万円)

次回理事会 10 月 27 日 (月) 18 : 00

平成 26 年 9 月 15 日

報道機関 様

NPO 法人そばネット埼玉  
代表理事 阿 部 成 男

第 1 回全日本シニアそば打ち選手権大会の開催について（依頼）

日ごろ、弊法人の事業推進に格別のご理解とご協力を賜り深く感謝申し上げます。

弊法人は、日本の食文化の一層の向上を目指して、伝統食文化である「手打ちそば」の普及・啓発活動を展開しています。

この度、別添のとおり「第 1 回全日本シニアそば打ち選手権大会」を埼玉県県民活動総合センターで開催します。

高齢者を対象にしたそば打ち大会は全国的にも珍しく、全国大会として開催するのはこの大会が初めてだと思えます。

弊法人は、伝統食文化の {手打ちそば} の普及・啓発及び「心豊かで元気あふれる高齢社会」の実現を目指し、毎年、埼玉で開催するこの大会が「高齢者そば打ちの甲子園」と呼ばれるように発展をさせたいと思っております。

この大会は、文化事業として、高齢者支援事業として開催することで、埼玉県と公益財団法人いきいき埼玉の後援をいただいています。

記念すべき第 1 回大会を是非取材いただきたくお願い申し上げます。

問合せ

NPO 法人そばネット埼玉  
代表理事 阿 部 成 男

TEL 090-5397-7950

FAX 048-885-7757

E-mail:nposobanet@gmail.com

# 第1回全日本シニアそば打ち選手権大会 開催の背景

## 1 手打ちそばは日本の代表的食文化

昨年12月に、「和食」がユネスコの世界無形文化遺産として登録されましたが、「手打ちそば」は、現在、その存在が確認されて（1574年の歴史資料）からでも440年以上の歴史があり、さらに、そば打ちの製法、そばの食し方も地域ごとに異なった食文化として受け継がれて現在に至っている。

## 2 趣味の手打ちそば人口数十万人

手打ちそばを趣味とする人が多いのは間違いなく、特に団塊の世代の大量退職が始まった2007年ころから急激に増加しているのも事実である。

そば打ち人口がどのくらいかといっても、正確な調査も記録もなく感覚的なものだが、一般社団法人全麺協が「素人そば打ち段位認定制度」を平成9年から始めて15年経過したが、今や全国で1万人を超える段位認定者（相当のそば打ち人）となっていることからしても、全国のそば打ち愛好者は数十万人というのもあながちオーバーではない。

## 3 そば打ちの魅力

端的に言えば「打って健康、食べて健康」プラス「交流の広がり」となる。

そば打ちは、全身運動であり、老若男女、体力、年齢に応じて楽しめる。

さらに、そばは栄養価が高く、GI値の低いスローな食べ物として、またポリフェノールが豊富で健康食として認知されている。

加えて、打ったそばは自分だけでなく、家族や友人に振る舞うことになり、多くの人に喜ばれ、そば打ち仲間同士の交流も盛んである。

## 4 高齢者のそば打ち愛好家の増加

そば打ち愛好家の多くは、会社勤めなどを終えた後の趣味として始める人が多く、年齢層は高くなる。弊法人が毎年開催している「素人そば打ち段位認定会」の本年2月の三段大会の例でも、受験者96名中、60歳以上79人（75%）、70歳以上32人（33%）最高齢は77歳となっている。

今後、この傾向はますます強まっていくことになる。

## 5 心豊かで元気な高齢社会に寄与する

これからの日本は一層の高齢社会となっていくわけであり、高齢者が元気で社会生活を送ることが、活力ある社会を形成することになる。

したがって、そば打ちによる元気な社会づくりに貢献する一助としてこの全日本シニアそば打ち選手権大会を継続して開催する。

## 6 埼玉から発信する

そば産地としては有名でない埼玉から「手打ちそば文化」を発信し、「シニアそば打ちの甲子園」を目指したい。

## 第1回全日本シニアそば打ち選手権大会の概要

- 1 主催  
特定非営利活動法人そばネット埼玉
- 2 後援  
埼玉県、公益財団法人いきいき埼玉、一般社団法人全麵協
- 3 開催日時  
平成26年9月21日（日）10:00～16:00
- 4 開催会場  
埼玉県県民活動総合センター 2階セミナーホール1
- 5 出場資格  
シニアの部 70歳以上75歳未満  
グランドシニアの部 75歳以上
- 6 課題  
そば粉1000g、中力粉200g計1200gを水で打つ。（もりそばで約12人前）  
そばを切り終わるまでとし、制限時間は45分  
そばを茹でて試食は無し
- 7 審査  
そば打ち技術（水回し、練り、延し、切り）に加えて、そば打ちの所作、意気込みなどを総合的に審査する。  
1組12人で4組48人を審査する。
- 8 審査員  
審査員長 山本育磨 都内でそば店「本陣房」グループを経営する。  
審査員 永山寛康 蕎麦・蕎麦料理企画教習 永山塾 主宰  
審査員 阿部成男 NPO法人そばネット埼玉 代表 全麵協特別審査員  
審査員 横田節子 日本橋そばの会 代表 全麵協地方審査員
- 9 表彰  
各部門に優勝、準優勝、第3位を授与する。その他特別賞
- 10 出場者の状況  
定員48名  
シニアの部 28人（男26女2）  
グランドシニアの部 20人（男19女1）最高齢82歳  
住所地別  
北海道2、福島県1、栃木県9、群馬県1、埼玉県21、茨城県2、千葉県3、東京都2、神奈川県1、長野県4、三重県1、兵庫県1
- 11 出場者の技術レベル  
高齢者といっても、そば打ちのベテランぞろいで、各地で開催されるそば打ち大会の入賞経験者も多く、年齢を感じさせないそば打ちの披露が期待される。
- 12 その他  
別添開催要項を参照してください。



## 第2回全日本創作そば料理コンテスト開催要項

### 1 開催主旨

近年、健康志向も盛んになってきて、そばに含まれる栄養成分やポリフェノールなどの豊富な健康成分が注目されてきており、麺としての蕎麦はもとより、そば粉やそばの実を使用した料理が多くの人々に親しまれている。

2013年12月に「和食」がユネスコの世界無形文化遺産に登録されたが、“手打ちそば”は代表的な日本の伝統食文化である。

“手打ちそば”の普及・発展のための活動を推進しているNPO法人そばネット埼玉は、一層のそば食文化の普及・発展を期するため、“蕎麦”を食材として使用する「創作そば料理コンテスト」を開催する。

2 名 称 第2回全日本創作そば料理コンテスト

3 主 催 NPO法人そばネット埼玉

4 後 援 一般社団法人全麺協、埼玉県

5 開催日 2015年2月15日（日）（会場を前日事前準備で使用可）

6 会 場 埼玉県県民活動総合センター料理研修室

7 応募要領

別紙1

8 応募資格 特に制限はしない

9 審査手数料 1出品につき2,000円（一次審査通過者のみ）

10 応募締切 2014年12月15日（日）

一次審査結果通知は12月下旬を予定する。

11 選 考 一次 書類選考（選抜された応募作品が二次選考に進む。）

二次 調理方法及び試食による選考（会場で審査員が試食する。）

12 表 彰 出品部門ごとに 金賞、銀賞、銅賞、

13 審 査 員 そば店主、料理専門家等

14 問合せ先

NPO法人そばネット埼玉

事務局 鳥海修一 Tel 090-2339-8074

E-mail : nposobanet@gmail.com

URL : <http://members3.jcom.home.ne.jp/sobanet/>

## 別紙 1

### 第 2 回全日本創作そば料理コンテスト応募要領

#### 1 出品部門

一般、酒肴、スイーツの 3 部門とする。

#### 2 出品条件

① 創作料理であること

既に、料理書籍（電子版も含む）等で公開されてなく、出品者自らが考案したものとする。（応用は可とする。）

② 材料

そば粉、そばの実（抜き実、殻つき）、そば湯、そば麺等出品料理にそばを用いたもの。（例えば麺汁だけを利用したものは除く。）

③ 出品（一次審査通過者に限る。）

会場で、調理できるもの又は調理に時間がかかるものは、あらかじめ調理したものを持ち込みも可とする。（審査会場での調理時間は概ね 2 時間程度）

なお、前日に会場を開放し、事前調理（自宅も含む。）は可能とする。

※ 審査会場となる埼玉県民活動総合センター料理研修室の備品類で主なものは、調理台 7 台、業務用冷凍冷蔵庫、電子オーブンレンジ、炊飯器等主なものは揃っているが、詳細は一次審査通過者に通知します。

④ 1 出品あたりの調理数

審査員及び見学者試食のための数であるが、第一次選考通過者に通知する。

⑤ 出品に要する材料費、交通費等の経費

全て応募者の負担とする。

⑥ 出品した料理の著作権は応募者に帰属するが、NPO 法人そばネット埼玉がこのコンテストの結果を公表するに当たり、提出されたものを無償で使用することを応募者は了解するものとする。

#### 3 一次審査申込用紙

別紙 2 一次審査申込書に記入の上、コンテスト事務局に提出する。

なお、異なる料理の複数応募は可とする。

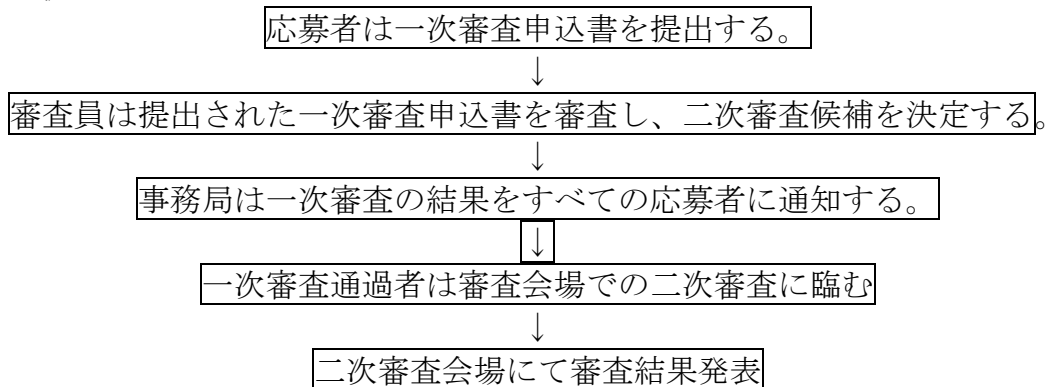
#### 4 応募方法

**郵送** 〒330-0843 さいたま市大宮区吉敷町 4-261-5

NPO 法人そばネット埼玉「そば料理コンテスト事務局」

**メール** 申込書（弊法人 HP からダウンロード）を入力し、画像とともに下記へ [nposobanet@gmail.com](mailto:nposobanet@gmail.com)

#### 5 審査の流れ



## 別紙 2

## 第 2 回全日本創作そば料理コンテスト一次審査申込書

出品部門 (該当を○)	一般 ・ スウィーツ ・ 酒肴
-------------	-----------------

フリガナ 氏名		性別	
		年齢	歳
住所	〒	電話	
		携帯	
		E-mail	

料理の名称	
材料及び分量	4人分としてください。
調理方法 (特に工夫した ことなども 入れてくださ い。)	具体的に
出品の方法の 予定 (該当する番 号に○)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 全て二次審査当日に会場で調理する。</li> <li>2 前日に一部調理し、二次審査当日に会場で完成させる。</li> <li>3 自宅で調理したものを二次審査会場に持ち込む。</li> <li>4 一部自宅で調理したものを持ち込み二次審査会場で完成させる。</li> </ol>

<p>完成品画像を別に添付してください。(A4 以下) CD 等の記録媒体やメールでの添付も可</p>
---



## NPO 法人そばネット埼玉 10 周年記念に当たって

平成 26 年 9 月 1 日

10 周年記念事業検討担当役員会

田中浩、野本、八木、菅野、阿部、野島、上田、鳥海

NPO 法人そばネット埼玉は、多くのそば打ち愛好団体（家）を結集し、日本の伝統食文化である“手打ちそば”の普及・啓発を目指し、もって日本の食文化向上に寄与することを目的に設立された。

設立時は埼玉県内の 3 団体であったが、今や団体会員は **32 団体**、北は福島から栃木、茨城、千葉、群馬、長野と広範囲に分布し、個人正会員と合わせると会員総数は 1,300 人に及ぶまでに成長した。

このことは、全麵協の段位認定制度普及のための素人そば打ち段位認定埼玉大会の開催を始め、ミニそば大学としての手打ちそばアカデミーin さいたま、手打ちそば指導者養成講座など会員の期待の応える事業を会員・役員の努力により継続実施してきた結果である。

平成 27 年に設立 10 年を迎えるに当たり、10 年を振り返り、さらにこれからの 10 年を展望するために「設立 10 周年記念事業」を検討する。

設立総会年月日	平成 17 年 6 月 7 日
知事の設立認証	平成 17 年 9 月 16 日
法人設立年月日	平成 17 年 10 月 3 日

### ○ 記念事業の検討項目

#### 1 10 年を振り返る

① 記念誌の発刊

② 功労者表彰

#### 2 これからの 10 年を展望する

① 中長期計画の策定

② 名称の検討

#### 3 記念事業

① 記念式典

② 手打ちそば普及のための冊子の刊行  
イラスト入り教本

#### 4 その他

## ○ 具体的検討

### 1—① 記念誌の発刊

過去のデータをもとに、担当理事を決めて早めに手を付ける。

発刊する。

内容；別添イメージを基本に菅野、鳥海が担当としてすすめていく。

### 1—② 功労者表彰

必要か？

功労者表彰となると、内部の役員となって必要ない。(以前、熊谷そば打ち愛好会の中村理事退任時に表彰したように、退任時にする。

感謝状贈呈を検討する。

対象は外部講師や審査員とする

### 2—① 中長期計画の策定

今後の理念、5月の総会で提案できるように慎重に検討する。

たたき台を阿部代表が次回理事会に提案する。

### 2—② 名称の検討

現在 32 団体中 15 団体が埼玉県以外でもあり、名称に「埼玉」が必要か？上記① と合わせ検討する

### 3—① 記念式典

経費	}	記念大会を開催しその中で行う。(1泊2日)
時期		H27年度事業(H28.3月26日(土)27日(日)金曜日準備)
会場		大会はできるだけ多くの会員が参加できるよう工夫する (例として、1日目に予選会と記念式典を実施、2日目に決勝大会と表彰式)
内容		県活総(110名宿泊可)

### 3—② 手打ちそば普及冊子の刊行

幹書房と相談 幹書房は前向きで、NPO ということで費用を抑えていいものが出来るよう提案をしてみたいということ。

費用と内容 子供、初心者向けに、そば打ちの楽しさを伝え、団体会員が広く利用できるような内容を工夫し作成する。

動画(DVD)も付録としてつけることも検討。

10周年記念としての無料配布と有償配布(そば打ち教室用)とする。

## 4 その他