

第15回全日本素人そば生粉打ち名人大会実施要項

1 趣旨

古くから作られそして食べられてきた「そば」は、近年、健康食品や自然食品として見直され、そば打ち愛好者も増えてきております。また、もてなしの食べ物として地方の特色を活かし、地域振興の素材として取り上げているところが増えています。

会津では、6割程度の歩留まりのそば粉を用いた生粉打ちで、そばは作られております。一般的にはつなぎを入れて打たれ、そば打ち愛好者にとって生粉打ちのひとつの目標でもあります。

このような中、生粉打ちの技術とそばのもつすばらしさを知っていただき、地方の特色と食文化について交流を深め、新たな食文化の創造と地域振興に資することを目的に開催するものであります。

2 主催

会津山都そば打ち大会実行委員会

3 後援

福島県（予定） 喜多方市（予定） きたかた商工会（予定）
一般社団法人全麺協（予定） うつくしま蕎麦王国協議会（予定）
会津山都そば協会

4 開催日時

平成30年7月29日（日） 午前8時00分～午後4時00分

5 開催場所

福島県喜多方市山都町 山都開発センター 3階 特設会場
※ 別紙「会場案内図」参照

6 参加対象者

- ・ 手打ちそば愛好者で、そば打ちを職業としない者。
- ・ 全麺協の定める「素人そば打ち段位認定制度」三段位認定程度以上の技能を有する者。

7 生粉打ち実施基準

別紙のとおり

8 募集人数

〔定数〕 40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のでご了承下さい。

全日本素人そば生粉打ち名人大会実施基準

そば粉100%のそば打ち大会を開催するにあたり、実施基準を下記のとおり定める。

1. そば打ちの基準

- ① そば粉の重量は、1.5キログラムとする。
- ② そば打ちの時間は40分以内とする。
- ③ そば切り揃われている率は90パーセント以上とする。
- ④ そばを持ち上げても25センチ以上つながっていること。
- ⑤ 打つ姿勢が堂々として落ち着いていること。
- ⑥ 周囲へのそば粉のこぼれがなく、道具や衣服、身体の汚れが全くない。また、道具の始末が完璧にできていること。
- ⑦ 打ち終わったそばを適切にゆでること。(②の時間には含まない)

2. 審査要項

- ① 審査委員会で定める採点基準に基づき、審査員が個々に採点したものを集計し、審査委員会総合評価のうえ表彰者を決定する。
- ② 1の基準に基づき、1)水回し、2)こね、3)のし、4)切り、の4行程の他に衛生面、態度について審査します。
- ③ 切り幅は、概ね1.5mmから2.0mmを基準としますが、地域の特色を考慮します。
- ④ 所要時間は1のとおりであります。審査得点、打ち時間の順に判定します。
- ⑤ 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いませんが、その姿勢、態度が適切であるかは審査の対象とします。
- ⑥ 粉の扱い方、道具の扱い方、作業の汚れ具合も審査対象とします。
- ⑦ ゆで、洗い、食味についても、粉質等を考慮し審査の対象とします。

3. 材料、用具の持ち込みについて

- ① そば粉は、つなぎを一切入れないそば100パーセントの粉を各自持参し、受付時に提出してください(検査分も含め1.7キログラム持参してください。)
- ② 競技前または競技中にそば100パーセントの粉でないことが判明した場合は、その時点で失格となります。また、競技終了後に判明した場合は、審査結果表から削除するとともに、表彰を受けていた場合は返却していただきます。
- ③ そば打ち手打ちは「半自動送り包丁」等の手打ちを補助する道具の使用は認めません。
- ④ そば打ち道具は次のものを準備しておりますが、延台、生舟以外は持参したものをお使いいただく結構です。

- 延台 寸法 約1200mm×約1000mm 高さ約740mm
- こね鉢 直径 540mm (全麵協指定のもの)
- ふるい 直径 240mm 40メッシュ (全麵協指定のもの)
- 生舟
- 計量カップ

※ のし棒、包丁、切り板、こま板、ほうき、ちりとり等の小道具は、受験者が準備するものとしておりますが、実行委員会での貸し出しも可能ですので、ご希望がございましたらお申し出下さい。

※ 練り台は使用できません。

4. その他

全麵協「素人そば打ち段位認定制度審査基準規程」に準じて行いますが、段位などの資格を与える大会ではありません。

第15回全日本素人そば生粉打ち名人大会 参加申込書

私は下記の通り、「全日本素人そば生粉打ち名人大会」に参加申し込みます。

ふりがな 氏名			取得段位		段位	
			段位取得年		平成	年 取得
ふりがな 所属団体			性別	男・女	年齢	歳
住所	〒 -					
職業			携帯電話			
電話			E-mail			
FAX						
そば粉 について	玄そばの産地					
	製粉方法	石臼 ・ 金臼 ・ ロール ・ その他 ()				
	製粉歩留まり	約 %				
	こねの方法	水ごね ・ 湯ごね				
そば打ちの プロフィール						

私は、そば打ちによって所得を得ていない、そば打ちの素人であることを誓います。
また、大会基準を厳守し競技に望みます。

平成 年 月 日

氏名

(自署)