

特定非営利活動法人 そばネット埼玉 理事会

阿部、小川、小山、飯田、上田、生沼、梶川、菅野、小島、島村、新嵯、高瀬、高橋、田中（正）、田中（憲）、鳥海、野木、野島、萩原、渡部、半森、鈴木

令和元年 8 月 26 日（月）

NPO 法人そばネット埼玉事務所

第 163 回 理事会議事次第（議事概要）

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 46、個人会員 162（会費納入済み者）、賛助会員 6

② 経理状況

③

3 議事

① マスターズ大会の実施について

下記のとおり承認された。

出場者、出場クラス別人数 別紙（1 ページ）

横断幕、メダル 別紙（2.3 ページ）

スタッフ 別紙（4 ページ）

昼食：出場者は弁当（自費）、審査員は弁当（上田注文）、スタッフはそばを提供

入賞者の副賞として、田中ファーム、樋口ファームから新米を購入する。

（2K×21）

マスターズ交流会 7 日 18:00～阿部、小川、小山、高瀬、（事務局）が出席する。

② 第 38 回アカデミーについて

下記のとおり承認された。

令和元年 9 月 7 日（土）午後

埼玉県県民活動総合センター セミナーホール 1

テーマ そば打ち技術研修会

マスターズの準備を午前にして午後開催

講師＋参加可能な受講生で設営

受講生 50 人、講師 10 人

終了後、マスターズスタッフの昼食用そば打ち（6 玉）

③ 第 39 回アカデミーについて

下記のとおり承認された。

令和元年 11 月 23 日（土）10:00～16:00

埼玉県県民活動総合センター セミナー1

特定非営利活動法人 そばネット埼玉 理事会
別添募集要項 (5 ページ)

④ 四段位技能審査埼玉認定会

⑤ 下記のとおり承認された。

NPO 法人そばネット埼玉および埼玉県内の全麵協会員で実行委員会を形成
令和元年 10 月 19 日 (土)、20 日 (日)

埼玉県県民活動総合センター

参加意向調査をしたところ別紙 (7 ページ) のとおり

本部から 1 日のスタッフは 40 人と指示されているので準備と認定会 2 日を
分けて編成したい。

組織は下記のとおりで、実行委員会委員長は小川氏にお願いし、副委員長に
は新寄氏にお願いする。

主催者 (本部)

|

主管者 (支部)

|

実行委員会

⑥ 第 7 回食品産業もったいない賞への応募について

⑦ 下記の応募要領に基づき、「そばロス ZERO」キャンペーンを王部することで
承認された。

別紙 (8 ページ)

⑧ 15 周年に向けての提言について

10 月の理事会に提案する。

⑨ その他

次回理事会 9 月 30 日 (月) 18 : 00 から

2019 マスターズ大会出場者クラス別一覧

2019/8/27

年齢	60～69	70～74	75～79	80～84	85～89	90～
クラス	SJ	S	SS	G	GG	GGG
	s35.3⇔ 26.3	s25.3⇔ s21.3	S20.3⇔ s16.3	s15.3⇔ s11.3	s10.3⇔ s6.3	s5.3 以 前
56 名	15 名	21 名	14 名	5 名	1 名	

2020/4/1 現在年齢

1929 年	昭和 4 年	90 歳
1930 年	昭和 5 年	89 歳
1931 年	昭和 6 年	88 歳
1932 年	昭和 7 年	87 歳
1933 年	昭和 8 年	86 歳
1934 年	昭和 9 年	85 歳
1935 年	昭和 10 年	84 歳
1936 年	昭和 11 年	83 歳
1937 年	昭和 12 年	82 歳
1938 年	昭和 13 年	81 歳
1939 年	昭和 14 年	80 歳
1940 年	昭和 15 年	79 歳
1941 年	昭和 16 年	78 歳
1942 年	昭和 17 年	77 歳
1943 年	昭和 18 年	76 歳
1944 年	昭和 19 年	75 歳
1945 年	昭和 20 年	74 歳
1946 年	昭和 21 年	73 歳
1947 年	昭和 22 年	72 歳
1948 年	昭和 23 年	71 歳
1949 年	昭和 24 年	70 歳
1950 年	昭和 25 年	69 歳
1951 年	昭和 26 年	68 歳
1952 年	昭和 27 年	67 歳
1953 年	昭和 28 年	66 歳
1954 年	昭和 29 年	65 歳
1955 年	昭和 30 年	64 歳
1956 年	昭和 31 年	63 歳
1957 年	昭和 32 年	62 歳
1958 年	昭和 33 年	61 歳
1959 年	昭和 34 年	60 歳
1960 年	昭和 35 年	59 歳

屋内用横断幕

材質 トロマット
寸法 縦 60cm 横 300 cm です。
地色 紫 文字 白
上下袋縫い加工 8.6 cm
枚数 1 枚
納期 8 月 28 日

3000

第 回 全日本そば打ちマスタース大会

NPO 法人そばネット埼玉

60cm

NPO 法人そばネット埼玉
〒330-0843 さいたま市大宮区吉敷町 4-261-5
連絡先 090-5397-7950
阿部成男

【SHM-42 金・銀・銅】 φ45mm



第1回全日本そば打ちマスターズ大会役割分担

201/8/26作成

分担	内容	人員	9月8日(日)	実人
総合調整		3	阿部(さ)、小川(杉)、小山(い)	3
受付	名簿・ゼッケン配布等	4	高瀬、上田、鳥海、菅野(さ)、	4
開会式	進行、あいさつ、受験者への説明	2	阿部、鳥海(さ)	0
材料準備	そば粉・中力粉・打粉・水の配布、回収等	16	石川(さの)	17
会場整理	会場整理・道具及び下回りの清掃、手洗い水の交換等	21	島村(熊)、	27
緊急時対応	緊急時の関係機関への連絡、急病人、防犯、スタッフの休憩対応等	2	野木(さ)、	1
計時	審査時間の管理、開始・終了の合図	6	吉本(さ)、城(い)、鈴木(清)、樽見(彩)、後藤修(野田)、岸(所)、伊藤(東)	7
出場者紹介	プロフィールの読み上げ	2	赤石(個)	1
成績集計	成績の集計・成績表・認定証の作成等	2	野島、鳥海(さ)	1
閉会式	進行、成績発表、表彰等	2	阿部、鳥海(さ)、赤石(個)	0
認定料受領	認定料受領と引き換えに認定証交付、ゼッケン回収	4	高瀬、上田、鳥海(さ)、秋谷(浦)	0
記録	写真撮影	1	鈴木(せ)	1
スタッフ昼食		15	野本、渡部、加藤、穂山、辻村、梅沢、関根、松本(分)	7
審査員		4	山本、寺西、内藤、小川、阿部	4
計		84		73

(上)上尾手打ちそば研究会、(い)いるま手打ち蕎麦倶楽部、(浦)浦和そば研究会、(小山)小山人手打ちそばの会、(蕎深)蕎深会、(清)清原手打ちそばの会、(久)久喜そば打ち倶楽部、(熊)NPO法人熊谷そば打ち会、(圏)圏央手打ちそばクラブ、(古)古河手打ち蕎麦の会、(小原)小原田そば同好会、(こ)こもれび蕎麦の会、(彩)彩蕎一門会、(埼玉)埼玉西部蕎麦打ち倶楽部連合会、(さ)さいたま蕎麦打ち倶楽部、(さの)さの蕎麦の会、(下)下野そばの会、(16)16そばの会、(松)松愛会そば打ち倶楽部、(信)信州峰の蕎麦会、(杉)杉戸麺打ち愛好会小川道場、(せ)せいち庵そば打ち倶楽部、(雲)蕎麦打ち塾 雲水、(和)そば打ち道場和楽、(彩庵)そば塾彩蕎庵、(元)そば塾 元右エ門、(野田)蕎麦道楽 野田武八会、(み)蕎麦の会「みかど」、(達)達磨工房秋そば倶楽部、(秩)秩父そば打ち倶楽部 蕎楽館、(つ)つくば蕎麦愛好会、(土)土浦蕎麦同好会、(恒)秩父 恒持庵、(東)東武そば打ち同好会、(所)所沢蕎麦打ち会、(常)常路麺打ち愛好会、(と)とちぎ蕎和会、(取)取手そば愛好会、(那)那須手打ち蕎麦倶楽部、(日)日光落合手打ちそばの会、(野木)野木手打ち蕎麦愛好会、(美)美食そば打ち会、(北)北彩そばの会、(森)(有)森ファームサービス、(領)領家そば愛好会、(分)分桜流・彩次郎蕎麦打ち会、(個)個人正会員

※ 太字 キャップ 太字斜体は兼務

※ スタッフ集合時間 8:30

※ スタッフ割り振りは変更になることがあります。当日貼り出す表を参照ください。

※ スタッフの服装：スタッフ帽子を配布しますので、着用ください。したがって、各自、動きやすい清潔なf服装で前掛けをして従事してください。（この時期スタッフジャンパーは熱いので不要です。）

※ 昼食は1階料理研修室で「天盛りそば」をご賞味ください。

※ 欠席・変更等は速やかに連絡ください。（阿部 090-5397-7950、上田 090-2224-8541）

第 39 回手打ちそばアカデミーin さいたま ～手打ちそばの正しい知識・技術を学ぼう～

令和元年 11 月 23 日(土)9:30～受付(9:00～)

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

第 1 部 「論語に学ぶ そばと向き合う心の処方箋」(9:45～11:15 (予定))

「論語」は人生の生き方や考え方、道徳などが述べられていて、私たち日本人の心をつかむ名言が多くあり、今もなお広く語り継がれています。人気講師の打越竜也先生には、そばと向き合う私たちそば打ち愛好家の心に響く論語の名言を紹介して頂き、孔子の言葉の真髄に迫って頂くことになりました。先生と一緒に、みんなで名言を声に出して読み、味わい、心豊かな学びの時間が共有できると思います。

講師 打越 竜也 (うちこし たつや) 氏

【講師紹介】大東文化大学地域連携センター講師、東京家政大学地域連携推進センター講師、放送大学埼玉学習センター非常勤講師、大学受験予備校「河合塾」漢文科講師他、社会教育関係機関への講師など、多方面で活躍中。

第 2 部 そば打ち技術交流会 (11:45～16:30 途中昼食休憩)

名人に学ぶ

- デモと指導：折笠政弘 氏 第 15 代全日本素人そば打ち名人
全十勝手打ち蕎麦推進協議会
平松一馬 氏 第 17 代全日本素人そば打ち名人
全十勝手打ち蕎麦推進協議会

主 催

アマチュアそば打ち家(団体)をネットで結ぶ
NPO法人そばネット埼玉

<http://www.sobanetsaitama.com/>

- 1 参加対象 NPO 法人そばネット埼玉会員及び一般
 - 2 募集定員 150 人
 - 3 受講料 会員 2,000 円、一般 2,500 円 (当日受付で)
 - 4 参加申込 別紙 受講申込書を下記事務局に提出してください。
定員になり次第締め切りとさせていただきます。
 - 5 提出先：そばネット埼玉 事務局
メール：nposobanet@gmail.com
郵送：〒330-0843 さいたま市大宮区吉敷町 4-261-5
- ※ メールの場合は、ホームページから参加申込書をダウンロードできます。
※ 電話による問い合わせ先：鳥海 090-2339-8074
※ 全麵協単位取得対象事業 (1 単位) です。当日シールを配布します。

「第 39 回 手打ちそばアカデミーin さいたま」受講申込書

会員の種別	団体正会員・個人正会員・友好交流団体・一般	
団体正会員名 (友好交流団体名)		
ふりがな		
氏 名		
住 所		
電 話・F A X		
E-mail		
個別指導希望	初級・中級・上級 (現認定段位 段) ・ 無	

- ※ 1 団体正会員に所属している方は団体名を記入してください。
- ※ 2 団体正会員で複数の参加者の場合は、下記に記載してください。
- ※ 3 下記に該当する方は「会員」(2,000 円) の受講料となります。
群馬奥利根連合そば会会員、千葉県そば推進協議会会員、千葉手打ち蕎麦の
会会員

会場アクセス

大宮駅から埼玉新都市交通ニューシャトル(内宿(うちじゅく)行き)で、内宿駅
まで約 25 分、内宿駅から無料送迎バスで 3 分、または徒歩約 15 分
案内図は、埼玉県県民活動総合センターホームページを参照してください。
<http://www.kenkatsu.or.jp/>

◇所在地

住 所 … 〒362-0812 埼玉県伊奈町内宿台 6-26
電話番号 … 048-721-7111

団体正会員所属会員の参加者

氏 名	氏 名

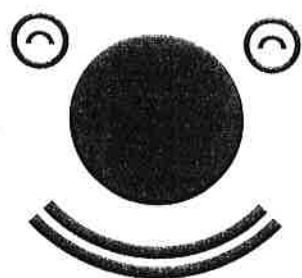
No	団体名	回答
1	NPO法人そばネット埼玉	参加
2	さいたま蕎麦打ち倶楽部	参加
3	杉戸麺打愛好会小川道場	参加
4	NPO法人 熊谷そば打ち会	参加
5	彩蕎一門会	参加
6	恒持庵	参加
7	北本蕎深会	参加
8	恒持庵	参加
9	常路麺打ち愛好会	参加
10	圏央手打ちそばクラブ	参加
11	瀬戸口麺打ち愛好会草加共生塾	参加
12	浦和そば研究会	参加
5	久喜そば倶楽部	不参加
14	分桜流・彩次郎蕎麦打ち会	不参加
15	けやき蕎麦打ち同好会	不参加
16	手打ちそば教室 蕎麦善	返事無し
17	蕎麦の会 藤	返事無し
18	秩父そば打ち倶楽部 蕎楽館	返事無し
19	そば塾 彩蕎庵	返事無し
20	手打ちそばサークル悠遊	返事無し
21	洋子蕎麦打ち倶楽部	返事無し
22	しらこぼと蕎麦打ち会	返事無し

第7回

食品産業もったいない大賞

募集期間

令和元年7月1日(月)～令和元年8月30日(金)



食べものに、
もったいないを、
もういちど。

NO-FOODLOSS PROJECT

食品産業に関する「もったいない」に
関する取組を募集します。

趣 旨

食品産業の持続可能な発展に向け「省エネルギー・CO₂削減」、「廃棄物の削減・再生利用」、「教育・普及（消費者に最も身近な食品を通じてこれらの啓発を促す）」等の観点から、顕著な実績を挙げている食品関連事業者並びに食品産業によるこうした取組を促進・支援している企業、団体及び個人を広く発掘し、その取組内容を表彰し、取組内容を世の中に広く周知することにより食品産業全体での地球温暖化防止・省エネルギー対策及び食品ロス削減等を促進することを目的として表彰事業を実施いたします。

東日本大震災を契機に見直されている「もったいない」の思いこそが、地球温暖化・省エネルギー対策に取り組む原動力になると考え、これを大賞の冠名としています。

賞の種類

- 農林水産大臣賞
- 農林水産省食料産業局長賞
- 食品産業もったいない大賞審査委員会審査委員長賞

- 主催 公益財団法人 食品等流通合理化促進機構
- 協賛 農林水産省
- 後援 環境省・消費者庁

募集対象

募集対象は、食品産業等の持続可能な発展に向け、以下のような環境対策等をされているフードチェーンに関わる企業、団体及び個人とします。

- ・過去に受賞された企業、団体及び個人でも受賞内容と異なる取組であれば応募可能です。
- ・自薦・他薦は問いません。また、連名での応募も可能です。

応募対象者

農林水産業者・食品製造業者・食品卸売（仲卸）業者・食品小売業者・外食（中食）事業者・食品輸出入業者・関連事業者（電気・施設・装置・容器包装・輸配送）・地方自治体・大学・専門学校・高校等・フードバンク・リサイクル事業者・個人 等

取組の内容等

食品に関係する「もったいない」の精神に関する全ての事例が対象となります。

■ エネルギーの効率化

- ・省エネルギーハウス・設備による栽培
- ・木質バイオマス・水力・地熱等、地域の未利用エネルギーの利活用
- ・廃熱、余熱の利活用
- ・熱源の見直しによるCO₂削減 等

■ 余剰製品・商品の削減

- ・生産量・受注量の管理見直しによる廃棄ロス等の削減
- ・規格外品の削減 等

■ 照明、空調等

- ・効率化機器の導入によるエネルギー消費の削減
- ・電力の見える化による削減
- ・断熱性の向上
- ・ヒートポンプ等による省エネ
- ・広告塔などの照明点灯時間の工夫 等

■ 食品の消費と有効活用

- ・賞味期限・消費期限の見直し（ロングライフ化商品の開発）
- ・余剰食品の活用（フードバンク等の活用による福祉施設等への寄付）
- ・賞味期限、消費期限後の食品の活用（肥料・飼料化等）
- ・災害備蓄品の二次活用 等

■ 原材料などの有効活用

- ・廃棄原材料の二次的利活用
- ・生産段階で発生する規格外品の活用
- ・歩留まり向上、改善 等

■ 利水・排水関係

- ・工程の見直し、再利用等により水使用量の削減
- ・排水の水質改善による環境への負荷の低減 等

■ 容器包装・梱包材等

- ・容器包装の最新技術活用による鮮度維持・賞味期限の延長
- ・容器・梱包材の見直しによる運送効率の改善
- ・通い容器等の積極的利用による容器包装・梱包資材の削減 等

■ 配送・物流関係

- ・共同配送によるコストの削減
- ・鉄道・船舶等の大量輸送によるコストの削減
- ・最短ルートを選択による効率的な輸配送
- ・一貫パレチゼーションによる輸配送の効率化 等

■ 啓発

- ・「食育」や「もったいない」の普及
- ・外食・中食産業における食べきり、食べ残し対策 等

■ 循環型社会の構築

- ・商慣習の見直しによる食品ロスの削減
- ・食品リサイクルループの構築
- ・食品廃棄物等の再生利用（飼料化・肥料化・メタン化）等

■ その他

- ・リサイクル・省エネ等を推進するための組織体制、仕組み作り
- ・活動価値の創造（新製品の開発・新しい社会的仕組み作り等）による循環負荷の低減 等

ホームページより様式をダウンロード
できます。

<http://www.ofsi.or.jp/mottainai>





応募方法・期間

「第7回食品産業もったいない大賞応募申込書（以下のホームページからもダウンロードできます。）」に必要事項を記入の上、令和元年8月30日（金）までに「食品産業もったいない大賞」事務局（公益財団法人 食品等流通合理化促進機構）まで送付してください。なお、簡易書留、特定記録等、配達されたことが証明できる方法によりお送りください。また、お送りいただいた応募に関する書類は返却いたしません。

「食品産業もったいない大賞」事務局 (<http://www.ofsi.or.jp/mottainai>)
 〒101-0032 東京都千代田区岩本町3-4-5 第1東ビル6階
 公益財団法人 食品等流通合理化促進機構
 令和元年7月1日（月）～8月30日（金）

下記の書類を募集期間中に事務局まで送付してください。

- ※① 第7回食品産業もったいない大賞 応募申込書①
- ※② 第7回食品産業もったいない大賞 応募申込書②-1
- ※③ 第7回食品産業もったいない大賞 応募申込書②-2
- ※④ 写真（取組内容がわかる写真）
電子データ可
- ⑤ 取組内容を記載した関係資料
- ⑥ 会社等の概要がわかるパンフレット等（ある場合）

※必須

審査

学識経験者・有識者からなる「食品産業もったいない大賞審査委員会」を設置し、下記の「審査の基本的考え方」により審査委員が選考を行います。なお、選考に関する、経緯、経過につきましては公表いたしません。

審査の基本的考え方

評価項目	具体的な評価事項
先進性・独自性	他社の取組には見られない先進的な特徴や独自の方法等
地域性	活動範囲の広さ、他社との連携、地域に密着した取組であるか等
継続性	取組の開始時期、活動年数、継続できる取組であるか等
経済性	取組を実施することによる経済効果等
波及性・普及性	他の食品事業者への波及効果や消費者の環境意識の醸成等の効果
地球温暖化防止・省エネルギー効果	取組を実施することによる地球温暖化防止・省エネルギー効果

結果発表

審査結果は受賞者へ直接通知します。また、令和元年12月頃にプレス発表するとともに、公益財団法人 食品等流通合理化促進機構のホームページでも併せて公表します。なお、公表の際は、受賞者の連絡先（代表者・受賞者の住所・担当者）も併せて公表をいたします。

表彰式

受賞者の栄誉を称えることを目的として下記のとおり表彰式典を実施いたします。表彰式典に併せ、受賞者の取組内容を紹介する事例発表会を行います。表彰式典と共にご出席の上、受賞された取組内容に関するプレゼンテーションをお願いします。

日時：令和2年2月6日（木）

場所：内幸町ホール（東京都千代田区内幸町1-5-1）

※表彰式典に参加される方1名分（受賞者が未成年（高校生等）の場合は保護者を含む2名分）の会場までの旅費は事務局が負担いたします。

その他

表彰された取組は、当機構ホームページ、農林水産省ホームページにて広く公表するとともに農林水産省が実施等をする食品関係のセミナー、シンポジウム等で広く公開、普及いたします。

なお、審査結果発表後に重大な法令違反等が明らかになった場合は表彰を取り消す場合もあります。



過去の受賞者

第6回食品産業もったいない大賞 (平成31年1月)

■ 農林水産大臣賞

- 特定非営利活動法人伊万里はちがめプラン：「生ごみを宝に！」食資源循環による地球温暖化防止の推進を目指して

■ 農林水産省食料産業局長賞

- 株式会社グリーンメッセージ/キューピー株式会社（2者連名）：野菜未利用部サイレージによる三方よしの取組
- 株式会社ハローズ：フードバンク提供促進の先進的な取組
- 株式会社平井料理システム：「地産循環型再利用」による食品残さ対策

■ 食品産業もったいない大賞審査委員会委員長賞

- 株式会社セブン&アイ・ホールディングス：サステナビリティ経営～社会課題の解決と企業価値向上を両立させるために～
- 住友ベークライト株式会社：青果物包装のトータルコーディネート・トータルソリューションによる食品ロスの削減
- 株式会社ハチパン：ハチパングループの食品リサイクルの取組
- 大阪府立農芸高等学校：とびだせ！農芸エコフィード～未利用資源を活かした畜産物の流通～
- 株式会社DINS堺 バイオエタノール事業所：廃棄飲料からバイオエタノール燃料を製造し循環型社会形成に貢献
- 鹿児島県立鶴翔高等学校：食品廃棄物「ウニ」の有効活用でゼロエミッション～SDGs持続可能な発展に向けて～

第5回食品産業もったいない大賞 (平成30年1月)

■ 農林水産大臣賞

： ユニー株式会社

■ 農林水産省食料産業局長賞

： 北海道美幌高等学校、他2団体

■ 審査委員会委員長賞

： 伊賀の里モクモク手づくりファーム、他5団体

第4回食品産業もったいない大賞 (平成29年3月)

■ 農林水産大臣賞

： 松本大学・長野県中信地区6次産業推進協議会（2者連名）

■ 農林水産省食料産業局長賞

： 熊本県立熊本農業高等学校、他4団体

■ 審査委員会委員長賞

： 味の素ゼネラルフーズ株式会社、他5団体

第3回食品産業もったいない大賞 (平成28年1月)

■ 農林水産大臣賞

： 三井化学東セロ株式会社

■ 農林水産省食料産業局長賞

： 味の素ゼネラルフーズ株式会社、他4団体

■ 審査委員会委員長賞

： 油藤商事株式会社、他5団体

第2回食品産業もったいない大賞 (平成27年3月)

■ 農林水産大臣賞

： スターバックスコーヒージャパン株式会社・株式会社メニコン（2者連名）

■ 農林水産省食料産業局長賞

： 株式会社伊藤園・東洋製罐株式会社（2者連名）、他4団体

■ 審査委員会委員長賞

： 伊万里市農業協同組合小葱部会、他4団体

第1回食品産業もったいない大賞 (平成26年3月)

■ 農林水産大臣賞

： 山梨罐詰株式会社

■ 農林水産省食料産業局長賞

： 生活協同組合コープさっぽろ、他4団体

■ 審査委員会委員長賞

： いわて生活協同組合、他5団体

応募・
問い合わせ先

公益財団法人 食品等流通合理化促進機構(もったいない大賞事務局) 担当：杉本

〒101-0032 東京都千代田区岩本町3-4-5 第1東ビル6階

電話 03-5809-2176 FAX 03-5809-2183 E-mail t.sugimoto@ofsi.or.jp

詳細についてはホームページもご覧ください。

食流機構

検索