

令和元年6月吉日

「第7回 武蔵の国そば打ち名人戦」参加募集のご案内

全国ご当地そば伝統継承・推進協議会  
第7回武蔵の国そば打ち名人戦実行委員会  
委員長:小川 喜久次

謹啓 時下ますますご清祥のこととお慶び申し上げます。

有名な蕎麦の産地に囲まれた「武蔵の国」で、その蕎麦を「うまく食す」ための技術、つまり卓越したそば打ち技術を身に付けた名人を発掘する目的で開催してまいりました「武蔵の国そば打ち名人戦」も今回で第7回になりました。これもひとえに皆様のご支援とご協力の賜物と感謝している次第です。

つきましては、別紙募集要項をご参照くださり、皆様お誘いあわせの上ご参加下さいますようお願い申し上げます。

謹白

事務局 篠崎 正夫  
横田 節子  
田村 誠三

## 第7回「武蔵の国そば打ち名人戦」

1. 日時 令和元年 10 月 26 日(土)  
集合：午前 8 時 20 分 終了：午後 4 時 30 分
2. 会場 学校法人志学会高等学校体育館  
埼玉県北葛飾郡杉戸町大字並塚 1643
3. 交通 東武動物公園駅下車  
あさひバス・関宿中央ターミナル行  
船渡橋下車徒歩約 10 分  
バス時刻 8 時 05 30 55 分  
9 時 20 46 分  
10 時 10 35 分  
11 時 00 25 50 分  
12 時 15 40 分  
13 時 05 30 55 分  
\* 帰りのバス時刻表は学校事務室にございます。

4. 名人戦スケジュール  
8:20 受付  
8:40 競技説明  
9:00 開会式  
9:30~10:40 予選 1 組競技  
10:40~11:50 予選 2 組競技  
11:50~13:00 予選 3 組競技  
13:00~14:00 昼休  
14:00~14:30 予選結果発表  
14:30~15:30 決勝(茹で・食味審査)  
16:00~16:30 決勝結果発表、閉会式

5. 後夜祭(予定)  
18:30 より「まつ喜」にて  
埼玉県北葛飾郡杉戸町清地 1 - 3 - 16  
Tel/Fax 0480 - 37 - 1080  
\* そば打ち名人戦会場からまつ喜までは、ご案内させていただきます。

全国ご当地そば伝統継承・推進協議会  
「第7回 武蔵の国そば打ち名人戦」募集要項

1. 主 旨 「食べる」目的は、生命を維持する事にありますが、人はそこに楽しみや仲間作りを取り込み、食文化として発展させてきました。その中でそば食も日本の文化として定着し、各地方で独自のそば打ち技術や食べ方が開発されております。  
有名な蕎麦の産地に囲まれた「武蔵の国」で、その蕎麦を「うまく食す」ための技術、つまり卓越したそば打ち技術を身に付けた者達が競い名人を決定するものです。
2. 主 催 そば塾彩蕎庵「全国ご当地そば伝統継承・推進協議会」
3. 主 管 武蔵の国そば打ち名人戦実行委員会
4. 日 時 令和元年10月26日（土） 集合：午前8時20分 終了：午後4時30分
5. 場 所 学校法人志学会高等学校 体育館  
〒345-0015 埼玉県北葛飾郡杉戸町大字並塚 1643
6. 対象者 そば打ち愛好家、そば店営業者、調理に関する職業従事者等、特に制限はしない。
7. 募集人数 30名 応募者の中から「実行委員会」が書類審査により決定する。
8. 表彰及び副賞  
名人1名 準名人2名 その他各賞有り（ただし名人が認定されない場合もある）  
名人には、「埼玉県知事賞」を授与(予定)  
副賞として、駒板(ケース付き)、そば舟、坂芥たまご等
9. 参加費 7,000円（参加賞・昼食付）  
納入期日、納入方法など細部につきましては出場が決定された方へ通知します。
10. 申込方法 別添「武蔵の国そば打ち名人戦参加申込書」に必要事項を記入の上、郵送、Fax  
又はE-mailによりお申込みください。  
[郵送先] 〒270-0202 野田市関宿台町6496  
武蔵の国そば打ち名人戦実行委員会 事務局長 篠崎 正夫 宛  
[Fax] 04-7196-0724  
[E-mail] masa\_so0ba@yahoo.co.jp
11. 申し込み期限  
令和元年8月31日（土）（定員になり次第締め切ります。）

12. 出場可否の通知

実行委員会により出場決定後通知いたします。

13. 競技規則

(1) 材 料：そば粉等の材料(打粉、つなぎ粉、水は会場販売有り)は、出場者で1回分準備してください(決勝進出者は茹で・食味の審査を行います)。

(2) 粉の量：全量 0.5 kg～2.0 kg の範囲内で準備する。(範囲内自由とするが、そば粉の割合は5割以上とする。)

(3) 道 具：麺打ち台以外はすべて持参を基本とします。(持参が困難なとき等は事務局にお問合せください。)

(4) 打ち方：そば打ちの方法は指定しないが一般に言われる「手打ち」であること。

14. 審査規定

(1) 審査項目

- ①衛 生 身だしなみ 髪の毛 爪 衣服の汚れ 道具の手入れなど
- ②水回し 水が粉の粒子全体に均一に分配されているか。(水回しを行わない方法等は捏ねを含めて均一に水がまわっているか。)
- ③捏 ね 照りが出て均一に捏ねられているか。
- ④延 し 均一にのされているか。
- ⑤切 り 切りぞろい率を審査する。
- ⑥その他 特に打つ姿勢 道具類の適切な使用 衛生 そばの魅力等は高得点とする。
- ⑦決 勝 予選通過者で決勝を行います。決勝は選手自らそばを茹でていただき食味審査を行います。

(2) 制限時間 45分(それ以上必要な場合は申し出により許可する場合がある。)

(3) 審査委員 予選：全国ご当地そば伝統継承・推進協議会が認定した審査員5～7名  
決勝：予選審査委員(茹で、食味審査)+一般審査員(食味審査等)5名程度

15. その他

大会において打ったそばは、お持ち帰りはできませんので予めご了承下さい。

16. 大会終了後、後夜祭を行います。皆様ご参加下さい。

出場決定者には細部について再度ご連絡申し上げます。

[お問い合わせ]

実行委員長：小川喜久次 080-1057-4426

メール：kikuji\_o@yahoo.co.jp

事務局長：篠崎正夫 080-3006-9067

メール：masa\_so0ba@yahoo.co.jp

「第7回武蔵の国そば打ち名人戦」参加申込書

私は下記の通り、「第7回武蔵の国そば打ち名人戦」に参加申し込みます。

フリガナ 氏名			性別	男 ・ 女
			年齢	歳
生年月日	・昭和 ・平成 年 月 日			
住 所	〒			
職 業		携帯電話		
電 話		E-mail		
FAX				
そば粉 について ※ 各自1回分 持参	使用予定の玄そば産地			
	そば粉の性質(品種等)			
	製粉方法	石臼 ・ ロール ・ その他( )		
	粉の量(割合)	Kg(そば粉：つなぎ粉= : )		
	こねの方法	水ごね ・ 湯ごね		
そば打ちの プロフィール				

令和元年 月 日

氏名 \_\_\_\_\_ (印)

