

# 手打ちそば 地元の仲間 つなぎます

手打ちそばの普及を目的に、県内の手打ちそば愛好家団体がNPO法人「そばネット埼玉」(さいたま市)を立ち上げた。関係者は「仲間を多いに増やし、いずれは埼玉で『世界そば博覧会』を開きたい」と意気込んでいる。

法人を設立したのは、県内の手打ちそば愛好家でつくる「さいたま蕎麦打ち俱楽部」(さいたま市)、

「分桜流・彩次郎そば打ち会」(加須市)、「熊谷そば打ち愛好会」(熊谷市)の3団体。50、60代を中心

に200人が所属する。

設立のきっかけは、さいたま蕎麦打ち俱楽部が今年1月にさいたま市内で開いた「素人そば打ち段位認定大会」。全国麺類

文化地域間交流推進協議会(全麺協)の公認で、同様の大会は全国各地で開かれている。

県内では初開催で、関東

圏から82人が参加を希望し

た。しかし、予想を大幅に

上回ったため24人が参加で

きなかつた。一方で、8割

ほどと予想した県内からの

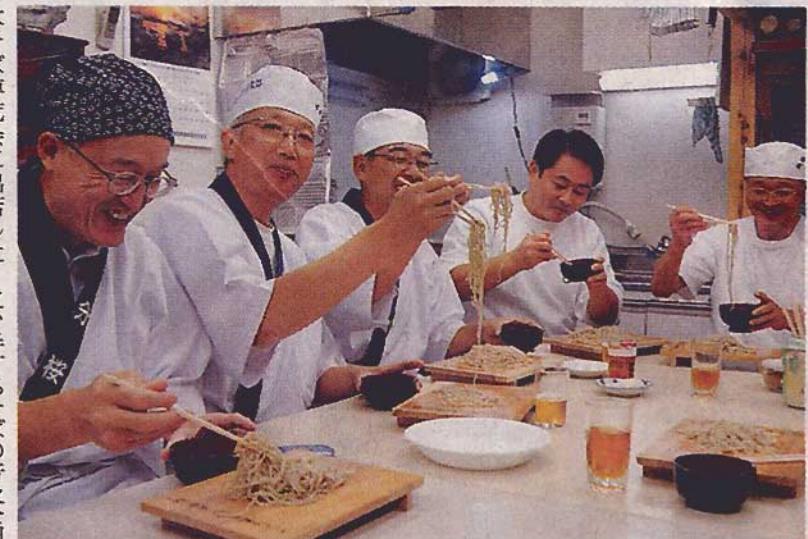
参加者は4割に満たなかつ

た。

NPO代表理事に就任し

た阿部成男さん(59)は「日

## 愛好家 3団体 NPOを設立



「ちょっと水が足りなかつたな」。自ら打ったそばの出来を比べ合う「さいたま蕎麦(そば)打ち俱楽部」のメンバー=さいたま市南区で

の人を活動に巻き込むといつメリットがある。

「そばは一粒一粒の粉に水を均一に入れないと粘りが出ず、ゆでるとバラバラになる。組織も同じで情報を公平に伝えないとバラバラになる」

以前、県庁で管理職を務めた阿部さんは組織運営のコツをそば打ちにたとえてそう言つ。

「コシのある組織づくり」を心がけながら、来年1月に開く段位認定大会に向け準備を進めている。いつか埼玉で「日本そば博覧会」や「世界そば博覧会」を開くのがメンバーの夢だ。

大会の詳細なのはHP

(<http://members3.jcmon.home.ne.jp/soban>)。

個人ではなく団体での加入をメインとした。事務作業を最小化しながら、多く