



令和2年11月22日
そば学講師連絡会議資料

NPO法人そばネット埼玉



NPOそばネットジャパン

設立15年からの飛躍

「そばを打つ 蕎麦も亭主も 捨てちゃダメ」
(「そばロスZERO」応募作品 川柳部門第1位)

2005年10月 さいたま市南区に特定非営利活動法人そばネット埼玉を設立

設立発起人 さいたま蕎麦打ち倶楽部、分桜流・彩次郎蕎麦打ち会、熊谷そば打ち愛好会3団体会員数総数200人

2010年21団体 2015年35団体 2020年 48団体

主な実施事業

1. 全麵協素人そば打ち段位認定会の開催 26回

受験者の累計 初段 989、二段 837、三段 1109、四段 144 合計 3,076人

2. 手打ちそばアカデミーinさいたまの開催

いわゆるミニそば大学としてそば学及びそば打ち技能に関して37回開催

3. 手打ちそば指導者養成講座の開催

手打ちそばの普及に最も効果が高いのは、初心者を対象にしたそば打ち教室であるが、会場、道具等のハードと講師が必要であり、講師を要請することが喫緊の課題として開催している。

通年開催し、年間延べ200人前後が受講し、そば打ち教室開設に貢献している。

NPO法人そばネット埼玉設立15年を迎えるにあたり

NPO法人そばネット埼玉設立15年契機に「15年を検証しこれからの15年を展望する「NPO法人そばネット埼玉のさらなる発展を目指して」とした中期構想を策定することとした。（2019年5月開催の第14回通常総会の事業計画に提案し議決された。）

※ この時点では、主に15年記念事業の計画であり、全麵協からNPO法人そばネット埼玉への排除の動きはあったものの、NPOそばネットジャパンへの構想はなかった。

NPO法人そばネット埼玉からNPOそばネットジャパンへ

設立15周年記念事業を検討を進めるうちに、例年、NPO法人そばネット埼玉主催事業に全麵協が後援していたものが不承認になるなど、排除の動きが強まることで、主催事業まで規制を受けることでは、NPO法人そばネット埼玉本来の目的（伝統食文化の“手打ちそば”の継承・発展、そば打ち愛好家との自由な交流）の遂行に支障を生ずる懸念があるとして、設立15年を機に「一層自由な活動を推進するため、全麵協から離れることとした。」

上記が、2019年12月理事会、評議員会で承認、2020年1月の臨時総会で可決される。

NPOそばネットジャパンとして出発

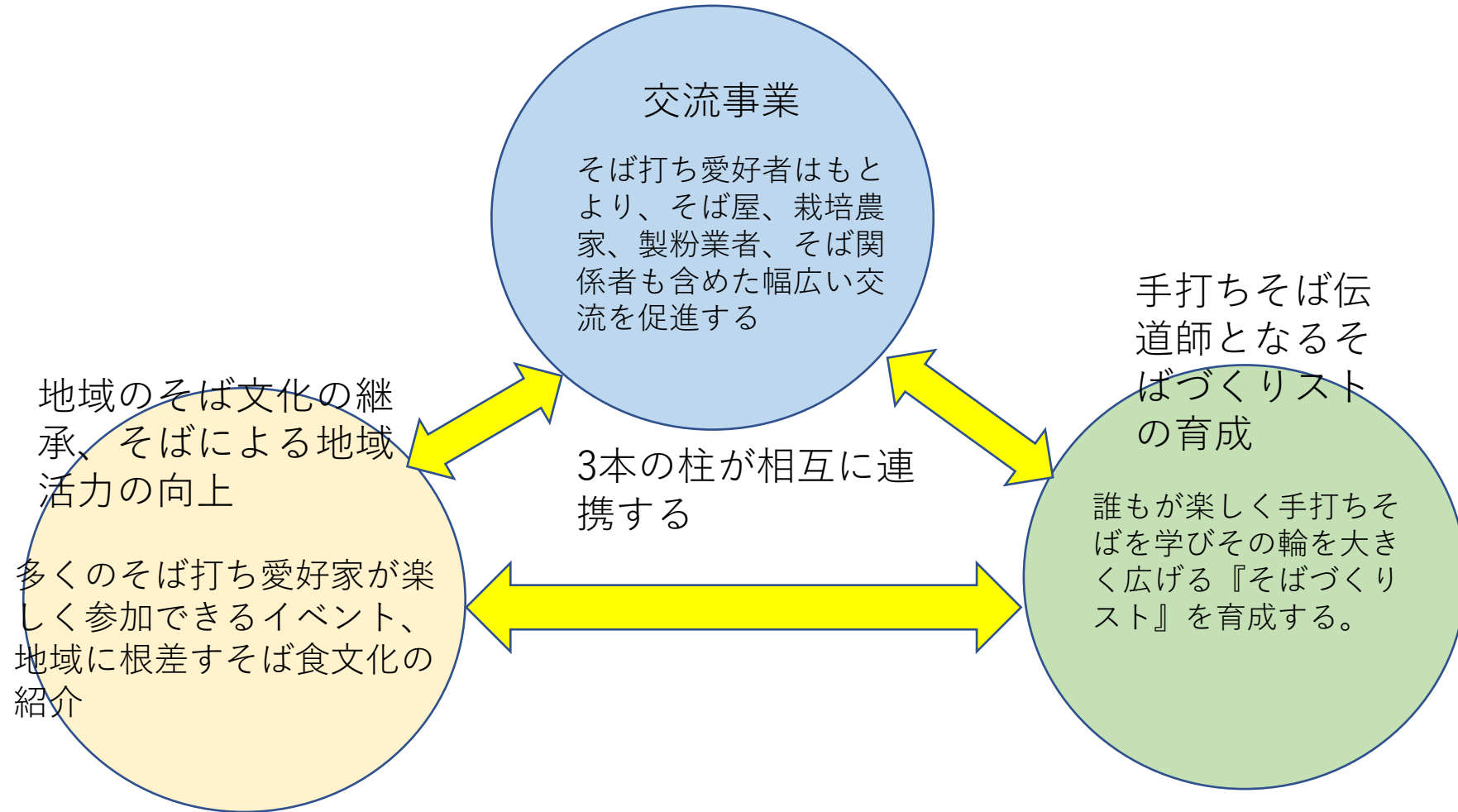
目的 定款第3条(設立時から不変)

この法人は、伝統食文化としての「手打ちそば」の普及・啓発を図るとともに「手打ちそば」を通して社会奉仕活動を実践し、地域社会に貢献することを目的とする。

基本理念(設立時から不変)

- ◎ 会員が自由で主体的な活動を推進できるよう緩やかな連合体とする。
- ◎ 団体運営については、透明性・公平性担保し、風通しの良い組織とする。
- ◎ 情報交流の基本はインターネットを活用する。

事業の推進の柱



I 交流事業

そばネット埼玉で実施していた下記事業を継続実施する。

① 全日本手打ちそばマスターズ大会の開催

高齢社会を迎え、手打ちそばを通じて心身共に元気な高齢者を増加させていくために、「シニアそば打ち大会」を5回、現在、さらに発展していくため60歳から90歳までを5部門に分けて開催している。

② 全日本さらしなそば打ち名人大会の開催

さらしなそばの歴史は古いものの、高度の技術を要することもあるため、全国的にはそば屋さんでもメニューとして扱っているところは少なく、さらしなそばの間口を広げるため毎年開催している。(4回目の今年はコロナ禍で中止とした。)

③ 全日本創作そば料理コンテストの開催

そば食文化の継承・発展には、手打ちそばだけでなくそば粉を使った料理の普及も大切として、2018年から7回開催している。

特に、最近では食品ロスの削減も社会的課題になっており、手打ちそば愛好者が稽古でロスを極力出さないよう、また、そのロスを活用する「そば打ちは食べて完結」として、そばロスZERO部門を設定して開催している。

④ 新規交流事業 ソバ栽培体験プログラム

そばづくりリストとして活動するには、ソバの栽培から製粉までの過程を自ら体験することが大切であり、普段何気なく使用しているそば粉の大切さを実感し、さらに、会員(家族も含めて)が協力してソバ栽培をすることにより新しい交流が生まれることが期待される。

今年度はモデル事業として1か所、会員主催として1か所であるが、今後全国に広げていきたい。

II 地域のそば文化の継承、そばによる地域活力の向上

① 地域で活躍する団体、個人の顕彰等

継続的でユニークなボランティア活動を実施している団体、個人等を推薦・評価を通して表彰する。

② 各地の郷土そばやそばイベントの紹介及び交流を推進していく。

現在、戸隠そば博物館(とんころりん)との交流事業について検討している。

※ そばロスZEROキャンペーン

創作そば料理コンテストと併せて、食品ロスの削減の意識高揚を図るため、標語、川柳の大募集などを実施しており、国民的課題である食品ロス削減を推進していく。

Ⅲ 手打ちそば伝道師制度 そばづくりリストの育成

そばづくりリスト検定制度がめざすもの

「そばづくりリスト」とは「そばを作るスペシャリスト」の造語で、そば打ちを楽しみ、仲間と交流を図り、自らの人生に潤いをもたらしながら伝統食文化である手打ちそばの継承・発展に寄与する人のことです。

【そばづくりリスト技能検定】と【そばづくりリストそば学検定】は「そばづくりリスト」になっていただくための道しるべとなるものです。

日本の伝統食文化である「手打ちそば」は、そば打ちの技法や食べ方まで多種多様なそば文化が、地域の特性に合わせて継承されており、この多様な文化を認め合い、大切に継承していくことが求められています。

NPOそばネットジャパンの「そばづくりリスト検定制度」は、多様なそば食文化を理解し、認め合い、日本における食文化の向上に寄与することを目指しており、技能検定には「郷土そば」、「さらしなそば」の課題を、そば学検定には「地域のそば文化や郷土そばの技術と特徴などの科目を取り入れております。技能検定の段位は「そばづくりリストを目指す目安」であり、「そばづくりリスト」になるための「学習」と位置付けており、初段から六段までありますが、そばネットジャパンは六段を最高段位とは位置付けてはいません。

6年制大学をイメージすると、各年制でそれぞれの課目(課題)を履修し、段位を取得して「そばづくりリスト」の課目(課題)を修了し、そば打ち技能の総合的スキルを習得することとしております。(しかし、6年で卒業する必要はなく、自身のペースで何年かけてもよいのです。)

そば学検定と併せて、「楽しく学ぶ」ことが大切であり、技能検定・そば学検定を修得後は、「師範・准師範」として、多くのそばづくりリスト育成のために活躍いただけることを期待しております。

(技能検定の基本)

技能検定は次の項目を基本とします。

- 1 技能検定の目指すところは、第1条の主旨に「学び」とあるように、手打ちそばの技能を高めるために「楽しく学ぶ」ことであり、学びの成果を確認するための「検定」となります。

したがって、検定(段位取得)のための「そば打ち」とはならないことが大切です。

さらに、老若男女、多くのそば打ち愛好者に技能検定にチャレンジしていただくため、検定に使用する段、級ごとのそば粉の量は、日常的に打てる量、そば粉のそばロスの削減等を勘案して最大1kとし、さらに持ち込み道具等も柔軟に対応することとします。

- 2 多様なそば打ちの技法に対応します。

そば食文化は、全国の地域の特性に合わせて、つなぎも含めた打ち方、そば打ち道具、食べ方などが独自の文化として受け継がれてきており、「多様なそば打ち技法」が存在します。

それらの「多様なそば打ち技法」は「郷土そば打ち技法」として、それぞれ、大切に受け継がれていくもので、そばづくり技能検定は、それらの多様なそば打ち技法で受検できることが求められます。

したがって、検定という一定の基準を設定するにあたり、多様な「郷土そば打ち」を極力尊重するものとします。

さらに、検定基準は客観性を重視したものとします。

- 3 技能検定の段位、級位と検定課題及び受検資格については下記のとおりとします。
 なお、受検については年齢、性別、国籍、プロ、アマ等一切制限はありません。

級・段	検定課題	受検資格
六段	さらしな(二八等 1,000g)	五段認定1年経過
五段	郷土そば打ち(二八 1,000g)	四段認定1年経過
四段	粗挽き粉(十割 1,000g)	三段認定1年経過
三段	粗挽き粉(二八 1,000g)	二段認定1年経過
二段	普通粉(二八 1,000g)	初段認定1年経過
初段	普通粉(二八 750g)	なし
1級	普通粉(二八 500g)一般	なし
2級	普通粉(二八 400g)小学生単独またはグループ打ち等	なし
3級	普通粉(二八 400g)小学生親子、グループ打ち等	なし

- 4 障がい者の受検については可能な限り配慮させていただきます。
 5 受検資格において、不合格後の再受検についての制限はありません。
 6 3項中初段以上の段位については、他団体の類似制度の段位保持者又は相応のそば打ち経験者で、一定の条件を満たす者は、希望段位への「編入」又は「受検」が認められます。

IV そば学検定

そば学検定の基本

そば学検定は次の項目を基本とします。

- 1 そばに関する知識を「楽しく学ぶ」ことにより、その成果を確認するための「検定」となります。
- 2 学びと知識の範囲は下記のとおりとします。

- ① 日本の伝統食文化 ～「和食」と「そば食」～ 「そばづくりリスト」に必要なそばの知識
和食、日本料理、伝統的食文化、WASHOKU, そば食、「たかがそば、されどそば」、そば打ちの技術と知識、「そばづくりリスト」の育成など
- ② そばの歴史とそば食文化の発展 ～そばに関する蘊蓄(うんちく)もそばの楽しみ
救荒作物、そば切りの起源、江戸のファストフード、二八そば、蕎麦屋の系譜、さらしなそば、変わりそばなど
- ③ 郷土そばの技術と特徴 ～多様な食文化を知り、そばに関する見識を広げる
郷土そば、江戸流そば、つなぎの材料、そば道具、技法(湯ごね、水ごね)、丸延し、麺棒一本打ちなど
- ④ ソバの種類・品種、栽培、製粉方法 ～植物学と生態学の見地から
植物学的分類、植物学的特徴、ソバの品種、国内外のソバの産地
そば粉の種類、製粉方法

- ⑤ そばの料理とおもてなしの楽しみを深める ～楽しむそば料理の工夫と世界のそば料理
そばがき、そば味噌、そばずし、そば羊羹、世界のそば料理
- ⑥ そばの栄養学から知るそば食文化の魅力 ～優れた健康長寿食としてのソバの化学成分を知る
ソバの化学成分、健康機能(必須アミノ酸組成、難消化性、脂質代謝改善)たんぱく質、炭水化物、脂質、ミネラル、ビタミン、ポリフェノール、ルチン、そばアレルギー
- ⑦ そば打ちの身体と心の健康学 ～正しい体の使い方(身体学)、心理学、心の処方学(論語)に学ぶ
そば打ちの身体学、そば打ちの心理学、論語に学ぶ心の処方学
食物アレルギーの知識

以上7科目の検定は順次実施し、初年度は3科目、2年度目に5科目、三年度目に然科目の検定を実施することとする。

また、受検者は科目の履修について科目やその数の選択は自由とすることとしたい。

(初年度は3科目からだが7科目になった時は科目、科目数の選択は受検者が決める。例えば、1年で7科目受験することもでき、1科目ずつ7年以上かけて受検することもできるなど)

3 学位顕彰について

学びの成果として選考により、学士(初級)、修士(中級)、博士(上級)の学位が授与されます。

4 学びのための講習会を開催します。

5 検定の実施方法

テキストの事前配布、講習会の開催、試験会場での筆記試験等が考えられるが、そば学検定は資格試験とは異なり「学びの喜び」を重視し、多くのそば打ち愛好者にとって魅力ある検定とする必要があり、学びの効果測定しての試験をどのように実施するかにより下記の課題があり、その課題に対応した実施が求められる。

- ① 対象となる受検者は、老若男女、職業など広範に広がること。
筆記試験が苦手な受検者も多いと想定され、難度や試験内容の決定が難しい。
- ② 受検者は全国に広がっていること。
一堂に集めて講習会や試験を実施すると、会場の設定により、受検者の負担や主催者の経費が大きくなる。
- ③ そば学検定受検者は7科目を自由に選択できることで、受検する科目や数が受検者によって異なることになる。
最終的に7科目が揃った時から、毎年7科目の試験を実施することになる。
- ④ コロナ禍での実施となると、一堂に集めての講習会開催は無理がある。

6 そば学検定実施方法とスケジュール案

前3の状況を踏まえて、今年度は、会場に集合しての講習会及び試験は無理であり、講義はあらかじめ講義を作成し、DVDを配布し、試験は郵送またはメールにより実施したい。

① 実施方法

- テキストの作成 各そば学検定委員
- 講義ビデオの作成

学士号授与までのイメージ

そば学検定受検者募集要項(募集要項)の公開 → 受検者の決定(テキストの配布) → 一定の時間経過とテキストに対する質疑等を勘案して 各委員の講義ビデオを作成・配布する(郵送) → 筆記試験課題を受験生に配布(郵送かメール) → 採点・学士号選考 → 学士号授与(郵送)

② スケジュール案

- 2020.11 各講師にテキスト執筆依頼
- 2021.1 テキスト原稿集約 印刷発注
- 2021.2 受検要項公開、受検生募集開始
- 2021.7 科目別講義ビデオ配布
- 2021.8 筆記試験配布 回答受付 採点
- 2021.9 そば学検定員会で採点結果により学士号選考 理事会に具申
- 2021.10 理事会で学士号授与者議決、代表理事名

7 そば学検定公式テキストの作成と活用

- ① 科目ごとに1冊とし、受検者に送付する。
- ② 1科目に複数の執筆者となる場合は、冊子の中で分ける。）
- ③ 執筆者は、理事会の承認を受けて代表理事が委嘱したそば学検定委員とする。
- ④ このテキストを活用して、そば学講習会での講義又は講義ビデオを作成する。

8 今年度のそば学検定用テキスト原稿依頼

- ① そばの歴史とそば食文化の発展 岩崎信也先生
日本の伝統食文化(仮称) ほしひかる先生
- ② ソバの種類・品種、製粉～植物学と生態学の見地から 井上直人先生
- ③ そば打ちの健康学
 - ア そば打ちの心理学(心の健康学) 小野先生
 - イ そば打ちの身体学(体の健康学)
 - ウ 論語に学ぶ心の処方箋 打越竜也先生
- ⑤ そばの料理とおもてなしの楽しみを深める
そば料理とおもてなし 永山寛康先生

9 テキスト冊子の形式案

- ① 原稿入稿 A4サイズ(横書き)
- ② 各科目 約15~20事項目、解題解説型(Q & A)形式、各項目毎約700字程度の解説(目安)
例 見開き<左頁>解説原稿。<右頁>図表、写真、注記、参考図書紹介等

10 執筆に当たっての留意事項

「落とすため」ではなく、「そば学」への興味が湧き、学習自体が楽しめる検定制度としたい。

- ① そば打ちの経験がなくとも、若い人たちが受けてみたくなるようなそば学検定制度として、そばファン(食べる楽しみだけでも)底辺拡大につなげたい。
- ② 「おいしいそば」をつくる、打つ、食べる、もてなしに役立つ知識・情報の提供を主眼に置くこととしたい。
- ③ 疑問に応える解題・納得型で、「されどそば」の理解が深まる内容のテキストとしたい。
「読みやすい」、「分かりやすい」、「なるほど、そうだったのか」など、共感・納得型の学習テキストを作成したい。

※ 試験問題の作成については、別途ご相談させていただきます。

※ 3年目で全教科が揃った段階で、NPOそばネットジャパン『そば学検定公式テキスト』として発刊を予定しています。