

第3回
全日本
そば打ちマスタースズ
大会

A white laurel wreath graphic, consisting of two branches of leaves curving upwards and meeting at the bottom, framing the central text.

令和3年9月26日(日)
埼玉県県民活動総合センター

主催：NPO そばネットジャパン

過去大会の入賞者紹介

第2回全日本そば打ちマスタース大会 令和2年9月27日(日)

【Gの部】

優 勝 安里為任(長野県諏訪市 信州そばアカデミー)
準優勝 佐藤勝雄(千葉県野田市 杉戸麺打ち愛好会 小川道場)

【SSの部】

優 勝 上石良雄(埼玉県秩父市 秩父そば打ち倶楽部蕎麦館)
準優勝 相原喜代治(千葉県我孫子市 我孫子そばの会)
第3位 長嶋光行(茨城県常陸大宮市 弥七そばの会)
優秀賞 松岡八彦(埼玉県熊谷市 妻沼そば打ち会)
優秀賞 神田武紀(栃木県宇都宮市 とちぎ蕎和会)

【Sの部】

優 勝 原口玉枝(埼玉県熊谷市 NPO法人熊谷そば打ち会)
準優勝 小野常夫(福島県郡山市 小原田そば同好会)
第3位 齋藤正雄(茨城県古河市 個人正会員)
優秀賞 金子雄二(埼玉県三郷市 さいたま蕎麦打ち倶楽部)
優秀賞 新寄照幸(埼玉県所沢市 常路麺打ち愛好会)

【SJの部】

優 勝 本間 昇(栃木県益子町 下野そばの会)
準優勝 阿部成史(栃木県宇都宮市 下野そばの会)
第3位 石川利行(栃木県鹿沼市 下野そばの会)
優秀賞 田中憲一(埼玉県久喜市 久喜そば倶楽部)
優秀賞 岸 正明(埼玉県所沢市 所沢蕎麦打ち会)
優秀賞 中村俊一(埼玉県久喜市 久喜そば倶楽部)
優秀賞 千川重之(群馬県渋川市 渋川そば打ち倶楽部)

第1回全日本そば打ちマスタース大会 令和元年9月8日(日)

【GGの部】

優 勝 小高ミヨ子(埼玉県北本市 北本蕎深会)

【Gの部】

優 勝 深井昭義(埼玉県北本市 北本蕎深会)
準優勝 木川義朗(千葉県四街道市 ふるさと蕎麦の会)
第3位 五十嵐一雄(千葉県松戸市 NPO法人そばネット埼玉)
優秀賞 野口信夫(埼玉県吉見町 北本蕎深会)
優秀賞 小川 栄(埼玉県久喜市 北本蕎深会)

【SSの部】

優 勝 石井佐富(茨城県筑西市 彩蕎一門会)
準優勝 齋藤 豊(東京都北区 江戸流手打ちそば二・八の会)
第3位 高橋志津子(埼玉県越谷市 しらこばと蕎麦打ち会)
優秀賞 小山周三(埼玉県入間市 いるま蕎麦打ち倶楽部)
優秀賞 竹内正夫(千葉県佐倉市 千葉県そば推進協議会)

【Sの部】

優 勝 長崎幸村(茨城県稲敷郡 いばらき蕎麦の会)
準優勝 折原茂夫(埼玉県杉戸町 彩蕎一門会)
第3位 小島 潔(千葉県野田市 杉戸麺打ち愛好会小川道場)
優秀賞 野川いね子(埼玉県久喜市 分岐流・彩次郎蕎麦打ち会)
優秀賞 野川好廣(埼玉県久喜市 分岐流・彩次郎蕎麦打ち会)

【SJの部】

優 勝 川鍋敏雄(茨城県古河市 そば塾元右工門)
準優勝 吉田久美子(埼玉県久喜市 彩蕎一門会)
第3位 代市一夫(千葉県茂原市 生命の森蕎麦打ち倶楽部)
優秀賞 鈴木純子(千葉県佐倉市 さくら蕎麦の会)
優秀賞 宮永三喜男(埼玉県久喜市 彩蕎一門会)

第2回全日本シニアそば打ち達人大会 平成30年9月9日(日)

【グランドシニアの部】

達 人 梶川光二(埼玉県加須市 分岐流・彩次郎蕎麦打ち会)
準達人 関 信雄(埼玉県久喜市 瀬戸口麺打ち愛好会草加共生塾)
準達人 兵藤榮男(埼玉県越谷市 洋子蕎麦打ち倶楽部)
優秀賞 上石良雄(埼玉県秩父市 秩父そば打ち倶楽部 蕎麦館)
優秀賞 工藤春男(埼玉県鶴ヶ島市 美食そば打ち会)
優秀賞 深井昭芳(埼玉県北本市 北本蕎深会)
敢闘賞 田原長吾(栃木県下都賀郡 小山手打ちそばの会)
敢闘賞 木川義朗(千葉県四街道市 千葉県そば推進協議会ふるさと蕎麦の会)

【シニアの部】

達 人 中野政光(北海道夕張郡長沼町 馬追手打ちそばの会)
準達人 長崎幸村(茨城県稲敷郡美浦村 いばらき蕎麦の会)
準達人 石井佐富(茨城県筑西市 彩蕎一門会)
優秀賞 小島 潔(千葉県野田市 杉戸麺打ち愛好会小川道場)
優秀賞 曾田友吉(埼玉県春日部市 久喜そば倶楽部)
優秀賞 坂 幸昭(千葉県野田市 杉戸麺打ち愛好会小川道場)
敢闘賞 永井 忍(富山県中新川郡 やつおそば大衆)
敢闘賞 小野常夫(福島県郡山市 NPO法人そばネット埼玉小原田そば同好会)

第1回全日本シニアそば打ち達人大会 平成29年9月10日(日)

【グランドシニアの部】

達 人 小川伊七(埼玉県杉戸町 杉戸麺打ち愛好会小川道場)
準達人 萩野谷廣治(栃木県真岡市 栃木のうまい蕎麦を食べる会)
準達人 関 信雄(埼玉県久喜市 杉戸麺打ち愛好会小川道場)
敢闘賞 入田 勝(埼玉県熊谷市 NPO法人熊谷そば打ち会)
敢闘賞 岩本シナ子(栃木県宇都宮市 とちぎ蕎和会)
敢闘賞 國分 圭(埼玉県上尾市 上尾手打ちそば研究会)

【シニアの部】

達 人 仁井田芳明(広島県尾道市 広島備後そばの会)
準達人 大塚康子(埼玉県杉戸町 杉戸麺打ち愛好会小川道場)
準達人 尾林武雄(栃木県宇都宮市 栃木のうまい蕎麦を食べる会)
敢闘賞 堀 英次(千葉県千葉市 千葉県そば推進協議会)
敢闘賞 松本福子(埼玉県熊谷市 NPO法人熊谷そば打ち会)

第3回全日本シニアそば打ち選手権大会 平成28年9月3日(土)

【グランドシニアの部】

優 勝 深井昭芳(埼玉県北本市 蕎深会)
準優勝 兵藤榮男(埼玉県越谷市 洋子蕎麦打ち倶楽部)
第3位 田原長吾(栃木県壬生町 小山手打ちそばの会)
敢闘賞 入田 勝(埼玉県熊谷市 熊谷そば打ち愛好会)
敢闘賞 國分 圭(埼玉県上尾市 上尾手打ちそば研究会)

【シニアの部】

優 勝 関 信雄(埼玉県久喜市 杉戸麺打ち愛好会小川道場)
準優勝 大塚康子(埼玉県杉戸町 杉戸麺打ち愛好会小川道場)
第3位 上石良雄(埼玉県秩父市 秩父そば打ち倶楽部 蕎麦館)
敢闘賞 石井佐富(茨城県筑西市 彩蕎一門会)
敢闘賞 中島敦美(千葉県松戸市 杉戸麺打ち愛好会小川道場)

第2回全日本シニアそば打ち選手権大会 平成27年9月13日(日)

【グランドシニアの部】

優 勝 小川伊七(埼玉県 杉戸麺打ち愛好会 小川道場)
準優勝 安里為任(長野県 NPO法人信州そばアカデミー)
第3位 岩本シナ子(栃木県 とちぎ蕎和会)
審査員特別賞 田原長吾(栃木県 小山手打ちそばの会)
阿部二郎(千葉県 千葉県そば推進協議会)
大島 昭(東京都 桜流蕎麦打ち研究会)

【シニアの部】

優 勝 八木君敏(埼玉県 熊谷そば打ち愛好会)
準優勝 佐藤昭二(福島県)
第3位 栢沼友彦(千葉県 千葉手打ち蕎麦の会)
審査員特別賞 梶川光二(埼玉県 分岐流・彩次郎蕎麦打ち会)
大塚康子(埼玉県 杉戸麺打ち愛好会 小川道場)
北崎サエ子(福岡県 平尾台手打ちそば倶楽部)

第1回全日本シニアそば打ち選手権大会 平成26年9月21日(日)

【グランドシニアの部】

優 勝 印南みや子(栃木県)
準優勝 安里為任(長野県)
第3位 田原長吾(栃木県)

【シニアの部】

優 勝 斉藤 裕(東京都)
準優勝 石井佐富(茨城県)
第3位 萩野谷広治(栃木県)

第3回全日本そば打ちマスタース大会開催概要

開催の主旨

「和食」がユネスコの世界無形文化遺産に登録されましたが、“手打ちそば”は、日本の代表的な伝統食文化として受け継がれています。趣味としてのそば打ちは、老若男女誰もが楽しめ、健康増進に大きな効果が期待されています。さらに、手打ちそばを通しての仲間づくり、福祉施設等へのそば打ち訪問などの社会貢献活動、そば祭りの開催等による地域の活性化など、すそ野の広い活動を展開できることも魅力です。特に、近年、団塊の世代が退職の時代を迎え、比較的高齢の方のそば打ちを楽しむ方々が増加しております。各地の「そば打ち大会」でも高齢の方の割合が増加していますが、高齢とはいっても、全員若者と見分けがつかないくらい若々しく、輝く目は“青春”そのものです。そば打ちマスタース大会は、中高年の方が末永くそば打ちを楽しんでいただき、手打ちそばの伝道師として活躍していただくために開催するものです。現在、新型コロナウイルス感染拡大が続いておりますが、政府は感染拡大を防止しながら社会経済活動を継続する”withコロナ“所謂新しい生活様式を取り入れて新型コロナウイルスと共存していくことを模索しております。したがって、第3回目となるこの大会は、出場者及びスタッフの条件として「ワクチン2回接種後2週間経過又は主催者が実施する抗原検査で陰性の方」に限定し、会場となる施設側の「感染防止に配慮し、使用室定員の1/2以下」という要請に対し、審査会場は定員の1/3で開催することとしました。

年齢60歳以上(※)であればどなたでも出場できます。※年齢は2021年4月1日時点の満年齢とします。

出場クラス	SJ シルバージュニア	S シルバー	SS スーパーシルバー	G ゴールド	GG グランドゴールド	GGG トリプルゴールド
年齢	60～69	70～74	75～79	80～84	85～89	90～

大会は男女、クラス混合で審査し、成績はクラス別に集計して入賞者を決定します。
クラス別に、優勝(金)/準優勝(銀)/第3位(銅)まで賞状・メダルを授与します。その他特別賞・参加賞があります。

大会スケジュール 令和3年9月26日(日)

※スケジュールは大会の進捗状況等により変更になることがあります。

受付	8:30～
開会式・大会参加者への説明	9:15～
第1組	9:50～
第2組	11:00～
第3組	12:30～
表彰式・閉会	14:30～

審査員

審査員長	山本育磨	イクマエンタープライズ(株) 代表取締役 手打ちそば本陣房グループとして新橋を中心に店舗を展開
審査員	小川伊七	NPO 法人そばネットジャパン副代表理事、師範
審査員	小山周三	NPO 法人そばネットジャパン副代表理事、師範
審査員	阿部成男	NPO 法人そばネットジャパン代表理事、師範
審査員	梶川光二	NPO 法人そばネットジャパン執行役員、師範

第1組 出場者紹介



ゼッケン番号1

GGクラス

台番号①

佐藤勝雄(野田市) 杉戸麺打ち愛好会・小川道場

私は、現在85歳の後期高齢者。小川道場にお世話になり始めて3年10ヶ月。道場は、365日休日無し、時間は24時間いつでもOKです。指導者は館長始め、多数の先生が居て、楽しくそば打ちを習う事が出来ます。「練習は嘘をつかない」を合い言葉に日々そば打ちを楽しんでいます。昨年もマスタース大会に出させていただき有り難う。今年も一年間の成果発表の場としてマスタース大会に出場し、良い成績を上げるように頑張ります。



ゼッケン番号2

Gクラス

台番号②

坂牧雄夫(柏市) GRそば打ち倶楽部

かつて東北・仙台に赴任中に各所のそば食に出会い、強く印象に残りました。引退後、地元そば打ち教室に入会、以後そば文化にハマリ、後期高齢者になっても元気にそば打ちを続けています。この間、段位認定会にも挑戦(四段位)、日光そば祭りの参画、千葉県そば大学講座(博士学位)、千葉在来そば栽培、等経験を重ねて多くの仲間との交流を楽しんできました。今後、そばネットジャパンの発足に伴い、特編四段位の認定をいただき、そば仲間とGRそば打ち倶楽部を起ち上げて、益々の研鑽を期しています。



ゼッケン番号3

SSクラス

台番号③

長嶋光行(常陸大宮市) 弥七そばの会

平成15年に地区公民館活動として、そば打ちを始め、常に身近な人達にそば打ちの面白さや美味しさを伝え、新しい仲間をつくる事に心掛けてきました。小中学校の教育旅行(民泊)でも、そば打ちを指導するなど、食の大切さを学んで、食文化を活かした地域の活性化、仲間づくり、地域づくりを目指しています。そばは、栄養素リジンが豊富で必須アミノ酸のバランスが良く、消化にも良いとの事です。基礎体力を付ける為にも大事な食材です。運動能力、病気に対する抵抗力を増強させてくれます。今日の大会もSSクラスで元気良く頑張ります。



ゼッケン番号4

SSクラス

台番号④

相原喜代治(我孫子市) GRそば打ち倶楽部

同会場で会員対抗そば打ち選手権に参加してからまだ半年、コロナ禍でプロフィールに書ける様な目立った活動はしていません。私のそば歴も12年になります、この間学び研鑽したそば打ちをメディアに残し今後のそば打ち指導に役立てようとビデオ撮影技術、zoom、パワーポイント、パワーポイントに解説を加え動画化しDVDに焼き付け等、様々な資料作りに励んでいます。これからは自分の体力の衰えを考えて、直にデモ打ちを見て頂くのではなく視聴覚を重視したそば打ちを考えています。



ゼッケン番号5

SSクラス

台番号⑤

松岡八彦(熊谷市) 妻沼そば打ち会

今年3月3段審査をクリアすることができました。更なるレベルアップを目指して、当大会に挑戦してみようと思います。だた、自分に満足するだけでなく、そばの奥深さを少しでも理解出来ればと思っています。「そばと会話する」そばの心に触れられれば、幸いと更に精進していきたいと思っています。



ゼッケン番号6

SSクラス

台番号⑥

神田武紀(宇都宮市) みや麺友会

そばとの出会いは、9年前、シルバー大学学園祭でそば打ち体験をしたのが最初でした。同時期にちぎ蕎和会に入部して本格的に基本を学び、平成31年3月に全麺協主催3段位埼玉大会で合格致しました。令和2年4月にそばネットジャパンの発足とともに全麺協を脱退して練習を重ね、第2回全日本マスターズ第10回会員対抗そば打ち選手権大会で優秀賞、第2回技能検定埼玉大会で4段に挑戦しましたが不合格、第1回那須大会で合格させていただきました。地域と繋がりを持ちながら健康で豊かな生活を長く続けるという願いから、そば打ちを通じての生き甲斐づくりと元気に老いをより良く生きるため、昨年に続いてマスターズ大会に挑戦致しました。



ゼッケン番号7

Sクラス

台番号⑦

小野常夫(郡山市) そば塾花かつみ

大会への意気込みというほど大げさではありませんが、この大会への出場を楽しみに、また、励みにして毎日を生きております。幸い、社会生活でも現役を継続出来ており、なにがしかのお役に立てている現在は、大変に恵まれておりますが、正直に申しますと、一日のうちの多くの時間で本業ではなく、副業になるそば打ちについて考えております。目標は、美味しいそばを綺麗な諸作で打つ事で、良いアイデアを思いつくと、時間を見つけて確認しています。Sクラスはこれが最後の機会なので楽しく終われたら良いなと思っています。



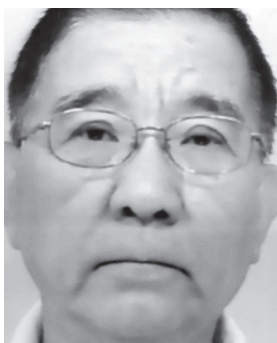
ゼッケン番号8

Sクラス

台番号⑧

堀 栄次(千葉市美浜区) そばネットジャパン

そば打ちを始めて9年になります。たくさんの仲間に出会え、有意義な楽しい時を過ごす事ができています。現在コロナ禍で、また私の身体の不調もあり、今年初めから練習が良く出来なかった事が残念です。今回のマスターズには、以前よりも上位に、成績も良くなるようにしたいと、頑張っって申し込みました。家族や友人から「うまい」「美味くなった」と言ってもらえるよう、これからも精進を続けていきたいと思っています。



ゼッケン番号9

Sクラス

台番号⑨

金子 彰(大田区) 杉戸麺打ち愛好会・小川道場

そば打ちを始めて、6年、打ち始めは近所のカルチャーセンターでした。年数を重ねるたびに、そば打ちの楽しさを知り、はまっていきました。段位認定にも挑戦し、江戸打ち以外の麺打ちをやりたくなり、丸延しに挑戦するとその面白さとそばの美味しさを知りました。新しいそば打ち、1本棒によるストレスの無い麺帯、延し厚の均一に延されたそば打ちを習得するにはマスターズ大会に参加する事もその一環だと思い参加させていただく事にしました。SNSの楽しい素晴らしい仲間とお互いに精進したいと思います。宜しくお願いいたします。

第2組 出場者紹介



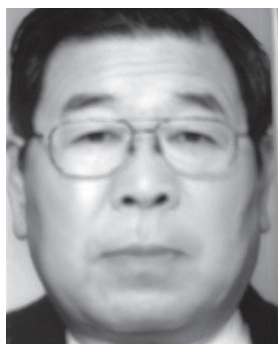
ゼッケン番号10

Sクラス

台番号①

森田 隼(春日部市) 杉戸麺打ち愛好会・小川道場

そば打ちは、健康で生涯現役を目標に日々そば打ちの技術の向上に精進しているこの頃です。近頃は楽しく、そして美味しいそば打ちに励んでいます。



ゼッケン番号11

Sクラス

台番号②

中村 勇(上尾市) 杉戸麺打ち愛好会・小川道場

第1回そばづくり技能検定埼玉大会に参加した時、小川道場の参加、合格者多数、凄いな。この時、館長との出会いがあり、見学を希望、道場訪問勉強したい気持ちを話し、入学を許されました。館長の指導、皆様の指導を受け、未熟な私は勉強する事柄が多く、奮闘中です。今回は、一本棒丸延しに挑戦します。



ゼッケン番号12

Sクラス

台番号③

国定 肇(東松山市) 妻沼そば打ち会

- 1 私は、団塊の世代に生まれ激動のバブルの時代を銀行員として過ごし、田舎暮らしに憧れていました。定年を機にそば打ちを始めました。
- 2 キラキラ市民大学の仲間とそば打ちクラブを始め活動中です。
- 3 段位認定を受ける為に熊そばに入会し4段位まで認定をしていただきました。さらなる技術の向上と楽しい仲間を増やすため、妻沼そば打ち会に入会し、また、妻沼そば打ち会では高い技術でそば打ちが好きなようになるような教え方を学んでいます。残り少ない人生をそば打ちの仲間と楽しく過ごし練習に励んでいます。



ゼッケン番号13

Sクラス

台番号④

酒井武広(熊谷市) 妻沼そば打ち会

自分で打ったそばを食べてみたい、また、友人等に手打ちそばを食べてもらいたい、との一心から妻沼そば打ち教室に通い始め、早7年が経過し、今では粉が変わっていてもまずまずのそばを打てるようになりました。これからは、粗挽きや十割そばの打ち方を会得すべし精進して参ります。今大会は、久々に試験度胸を試したく考えて申し込みました。



ゼッケン番号14

Sクラス

台番号⑤

永幡紀明(調布市) そば工房平井友の会

蕎麦打ちを趣味として10年になりました。、なかなか上達しないまま、そろそろ体力も気力も低下気味で、のしや切り揃えなど、どんどん腕前の低下を実感しています。そこで、今回、この大会に参加して、皆さんの蕎麦打ちを拝見して勉強させていただくとともに、自分自身にもプレッシャーをかけて、一段上のレベルを目指す機会にしたいと思っています。また、今回参加されている皆様と蕎麦打ちのことなどで今後とも交流出来れば有り難いと思っています。



ゼッケン番号15

Sクラス

台番号⑥

樋口正一(鴻巣市) 圏央手打そばクラブ

私がそばを初めて打ったのは、15歳の時、おふくろに教わり、地区の集まりの際、無理矢理打たされたのが始まりです。それは、丸いような四角いような良く分からないものでした。でも、不思議に皆さんが美味しい美味しいと言って食べていただけました。やがて、そば打ち会に入門すると、「そんな打ち方は、そばじゃない。」と言われ、会の打ち方を続けていくうちに、次第に過去の打ち方からは離れていきました。やがて、ジャパンが発足し、昔の打ち方、いわゆる丸のしの打ち方が見直されるようになってくると、もう少し改善したものが打ちたいという気持ちが沸いてきました。今回、圏央流と名付けこの場で打たせていただきます。どうか、ご覧いただければ幸いです。



ゼッケン番号16

Sクラス

台番号⑦

浜崎正子(久喜市) 杉戸麺打ち愛好会・小川道場

昨年、70歳の古希の節目を迎えるにあたり、これからの更なるそば打ちへの関わり方楽しみ方等を模索してみました。これまでに培ってきた技法の上にSNSで取り組んでおります。日本各地で受け継がれている伝統技法や、食べ方等にも私はとても興味がありました。地域の方々との交流も楽しみながら取り組んで、そばの世界を広く楽しんでいきたいと思っています。



ゼッケン番号17

Sクラス

台番号⑧

小関昭次(北葛飾郡杉戸町) 杉戸麺打ち愛好会・小川道場

小川道場で食べたおそばが美味しくて、そば打ちに興味を持ち、道場にお世話になって、早6年3ヶ月が経ちました。現在は、素晴らしい仲間との出会いや喜びに感謝し楽しくそば打ちを行っています。今回の大会は、初めてですが、現在の持っている技術を精一杯発揮したいと思っています。



ゼッケン番号18

Sクラス

台番号⑨

渡邊貞司(行田市) 妻沼そば打ち会

私は、妻沼そば打ち会に、美味しい手打ちそばを作りたいと入会しまして早、4年の歳月が流れました。諸先生、諸先輩方の指導のもと、そば作りに奮闘していましたが、新型コロナが発生、日本で最初のコロナ患者は2020年1月16日に発生、そして現在に至り、コロナ禍にて仲間と思うように練習が出来ません、これまで先生に手ほどきいただいた教を、一つ一つイメージトレーニングし、日々頑張っています。ジャパンホームページにて、マスターズ大会ありと閲覧し、先生の薦めもあり、参加しようと応募しました。

第3組 出場者紹介



ゼッケン番号19

Sクラス

台番号①

齋藤正男 (古河市) そばネットジャパン

定年と同時に始めたそば打ちも、いつの間にか11年になりました。昨年も参加させていただき、とても緊張したが本当に楽しかった思いがあります。この大会に参加することで、同じようにそば打ちを楽しむ仲間と顔を会わす事が出来ると思うと楽しみで、今年も参加しようと決意しました。まだまだ未熟ですが、皆さんの技を見て刺激をもらい、少しでも精進したいと思います。どうぞ、宜しくお願いします。



ゼッケン番号20

Sクラス

台番号②

川鍋敏雄 (古河市) 杉戸麺打ち愛好会・小川道場

地元イベント会場で見た見事なそば打ちに憧れて始めたそば打ち、今年で10年になります。年数は重ねてもまだまだ丸出しは丸くならず、四つ出しは四角にならず、打つ度に悩んでいます。だから、そば打ちには奥が深く、打つ度にドラマが生まれ、面白くて楽しくてやめられません。また、そば打ち仲間との交流も楽しく、私にとって最高の趣味、身体の動く限り続けたいと思っています。今大会は、二度目、シルバーで出場します。大会では丸く四角く出せるよう、心掛け、美味しい自己流のそばを打ちます。



ゼッケン番号21

SJクラス

台番号③

鈴木幹夫 (桶川市) 分桜流・彩次郎蕎麦打ち会

ある上司の打ったそばに憧れて、手打ちそばを始めて、早20年、過去には彩次郎のメンバーとして何回かの大会にも出場させていただきましたが、今回は、個人として初めて本大会にエントリーしました。本大会への出場を江戸流の総仕上げと位置づけ、猛暑の中汗水垂らして精一杯打ちたいと思います。



ゼッケン番号22

SJクラス

台番号④

豊田康彦 (野田市) 杉戸麺打ち愛好会・小川道場

小川道場に入門して早いもので2年、「美味しいそば」を打つ事を目標に試行錯誤の毎日です。そば打ちの難しさ、奥の深さを先輩達の楽しい会話や指導の元、道場での催会を通して技術の向上に励んでいきたいと思っています。



ゼッケン番号23

SJクラス

台番号⑤

岸 正明(所沢市) 野老澤そば打ち会

最近、江戸流のそば打ち技法が主流となり、地方での一本棒丸延しも見られなくなってきたと聞いて、一本棒丸延しとはどんなものなのか興味を持ち、一本棒丸延しを始めました。一本棒丸延しは、巻き延しで面と面で延すので、麺帯に圧力というストレスをかけないので、そばが美味しいと言われます。友人にそばをあげても「今回の美味しいね」と言葉が返ってきます。これが一本棒丸延しを続けている理由です。また、郷土そば打ち(丸延し)が5段位の検定課題になりました。これより丸延しをする人が増えることを期待しています。



ゼッケン番号24

SJクラス

台番号⑥

江部和義(白岡市) 杉戸麺打ち愛好会・小川道場

丁度一年前、そばの「味」を知りたくて小川道場に入門、現在初段位で、基本技能の習得に傾注しています。目標は、10割そばを打てるようになることと、その味をかみしめること。3段位を目指す。本大会に参加することで、見聞を広め、目標に近づきたい。



ゼッケン番号25

SJクラス

台番号⑦

市毛 正(水戸市) 弥七そばの会

そば打ちを始めて3年目になります。趣味で始めたそば打ちですが、序々に美味しいそばが食べられるようになりました。これからは、地域の皆様にそばの魅力と美味しさを広げて参りたいと思います。これからも、諸先輩方々のご指導をいただき、技術の向上を目指し、美味しいそばと評価されるように稽古を重ね精進してまいりたいと思います。



ゼッケン番号26

SJクラス

台番号⑧

千川重之(渋川市) 渋川そば打ち倶楽部

私は、そば打ちを趣味として始めて15年になります。2013年渋川そば打ち倶楽部を立ち上げ、現在事務局長をしています。倶楽部の活動としては、月1回の例会とそば打ち教室の運営を行い、また、2年前まで、特別養護老人ホームの慰問を行っていました。昨年からのコロナ禍で、そば打ち活動に制約がありますが、昨年に引き続き大会に出場し頑張りたいと思います。



ゼッケン番号27

SJクラス

台番号⑨

田中憲一(久喜市) 久喜そば倶楽部

そば打ちを初めて15年目になります。まだまだ思うように打てません。昨年は惜しくもメダルを逃しましたので、オリンピックイヤーでもある今年は、金メダルを狙いたいと思います。

NPO そばネットジャパンは 「そばロスZERO」を目指しています

2020年 タイトル、標語、川柳 大募集キャンペーン 上位入賞作品

タイトル部門

応募作品数：50
投票総数：272

- 1位 伝えよう そばの美味しさ 大事さを
- 2位 ロス「ALL ZERO」ソバ・蕎麦・そば・SOBA
- 3位 伝統食文化 永遠に
- 4位 広げよう！「そばロス」ゼロ
- 5位 自然の恵みに感謝 “そばロス” キャンペーン
- 6位 ストップ ザ 「SOBA ロス」

標語部門

応募作品数：77
投票総数：287

- 1位 無駄しない ロスZEROは けちじゃない
- 2位 捨てるまい 「そば打ち心」と「自然の恵み」
- 3位 そば湯が望む お酒の友に 葛切りに
- 4位 四季のそば 無駄無理なくし 文化継ぐ
- 5位 打つ度に そばの作り手 思い出せ
- 6位 蕎麦道は 切りくずゼロを 目指す道

川柳部門

応募作品数：108
投票総数：294

- 1位 そばを打つ 蕎麦も亭主も 捨てちゃダメ
- 2位 手打ちそば 持って帰れば 皆笑顔
- 3位 切りくずも ひと手間かければ 「別料理」
- 3位 そば湯から お酒の割に 葛切りに
- 4位 蕎麦を打ち 心豊かに 和をつなぐ
- 5位 たやすなよ 日本の文化 そばの味
- 6位 捨てないで そばは打つもの 食べるもの



そばネットジャパン

〒330-0843 さいたま市大宮区吉敷町4丁目261番5号



ホームページ

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

TEL 048-644-4466

E-mail npojapan@sobajapan.com