

第 10 回会員そば打ち対抗選手権大会の開催結果について

3 月 28 日(日)桜花爛漫の 3 月最後の日曜日は曇り模様でしたが、埼玉県県民活動総合センターの会場は感染防止対策の徹底で静かながらも出場者の熱気に包まれていました。

この大会は、NPO 法人そばネット埼玉設立 5 周年の記念事業として「会員同士の交流を深めるとともに日ごろ鍛えたそば打ち技術のお披露目をする場として、1 日目団体戦(1 玉を 3 人で打つ)、2 日目個人戦を行い 1 日目に表彰式を兼ねた交流会を開催したものです。その後、7 回目からはペア(男女)戦が加わり、年度末の打ち上げイベントとして発展してきました。

昨年末で 10 回目を迎え、丁度そばネットジャパンへの移行も決定して、新しい船出に向けての大イベントとなる予定でしたが、新型コロナウイルス感染拡大により、ひとまず 5 月に延期をしたものご承知のとおり開催することはできませんでした。

今年度も開催するか理事会で慎重に議論した結果、「団体、ペア戦は練習時から“濃厚接触”そのものであり今の時期は安全の確保ができない。かといって、ここ 1 年そば打ち大会に出られず大会開催に期待を寄せている声も強いこと、1 月と 3 月に技能検定会を感染防止対策を強化した上で開催していることを考慮し、個人戦だけでも開催する。」こととしたものです。

特に今回は、そばネットジャパンそばづくり技能検定に「郷土そば」の課題があることから、粗挽き 10 割そば、粗挽き二八そばに加えて郷土そばの 3 種目としました。

応募者が少ない場合のことを考慮して、1 人複数種目を可能としたところ、応募者数 30 人で複数希望が多く延べ 41 人となってコロナ禍での 1 組に当たりの人数(8 人)を超えるなど安全確保に不安があることから 1 人 1 種目と限定させていただきました。

また、その結果、郷土そばを選定した方は 13 人となって、まだ五段位の検定会を開催する前であるにもかかわらず、郷土そばに対する関心の高さが表れた結果となりました。

以下に概要を報告します。

1 開催日	令和 3 年 3 月 28 日(日)
2 会場	埼玉県県民活動総合センター
3 種目	粗挽き 10 割そば、粗挽き二八そば、郷土そば
4 募集定員	32 人(1 組 8 人で 4 組)
5 応募結果	粗挽き 10 割 7 人、粗挽き二八 10 人、郷土そば(二八) 13 人 計 30 人

入賞者

粗挽き 10 割 **優勝** 小林秀美(杉戸麵打愛好会 小川道場) **準優勝** 原 隆(NPO 法人熊谷そば打ち会) **第 3 位** 新寄照幸(常路麵打ち愛好会)

優秀賞 神田武紀(とちぎ蕎麦和会)、野川いね子(分桜流・彩次郎蕎麦打ち会、野川好廣(分桜流・彩次郎蕎麦打ち会

チャレンジ賞 小野常夫(そば塾花かつみ)

粗挽き二八 優勝 村越啓子(杉戸麺打愛好会 小川道場) **準優勝** 小山航太(杉戸麺打愛好会 小川道場) **第3位** 相原喜代治(個人正会員)

優秀賞 廣木光義(個人正会員)、渡部隆夫(分桜流・彩次郎蕎麦打ち会)、鈴木雅之(常路麺打ち愛好会)

郷土そば **優勝** 梶川光二(分桜流・彩次郎蕎麦打ち会) **準優勝** 柴崎友子(杉戸麺打愛好会 小川道場) **第3位** 川鍋敏雄(杉戸麺打愛好会 小川道場)

優秀賞 岸 正明(所沢蕎麦打ち会)、上石良雄(秩父そば打ち倶楽部 蕎麦館、小島 潔(杉戸麺打愛好会 小川道場)

チャレンジ賞 浜崎正子(杉戸麺打愛好会 小川道場)、渡部千代子(杉戸麺打愛好会 小川道場)、干川重之(渋川そば打ち倶楽部)

画像で紹介



粗挽き十割で優勝した小林さん
加水量 58%前後で適正加水量の判断が難しい粉を、時間をかけた木鉢の後、まるで二八そばを打つがごとく手早く仕上げました。



粗挽き二八で優勝した村越さん
やはり食べるには定番の二八であるがゆえに、しなやかで適度にコシのあるそばに仕上げるには相当の技術力が必要です。



郷土そば(丸延し 1 本棒)で優勝した梶川さん
さすがに戸隠に通っただけに見事な“とんくるりん”(トンと打ち付けてくるりと巻き付ける戸隠流も堂に入っています。



丸延しの審査でのポイントは形状が真円に近いかで、最初のたたみで半円にして直径と半円の重なり状態で正確さを測定します。
また、1 本棒牧野氏の場合、巻かずに棒で延して形状を作る度合いが多い場合は減点となります。

- 審査員長 阿部成男(師範、代表理事)
審査員 小山周三(師範、副代表理事)
審査員 島村良三(師範、理事、技能検定委員会副委員長)
審査員 小森康弘(師範、監事)
審査員 原口玉枝(准師範)

審査員長講評(要旨)

粗挽き十割

・粗挽きに定義はなく、粒度が粗いから難しいとは限らず、製粉した袋の中でも輸送等で粗い粉と細かい粉が分離してしまい、小袋に分けると粒度分布が平均的でなくなることがあり、当然加水量が違ってきます。(よく、粗挽きの大会で練習粉と違っていると言われることが多いのはこのことが大きく影響していると思われるが、むしろ、粒度の粗い粉が少ない方が繊維質の少ない 1 番粉、2 番粉が多く難しい。)したがって、常に自らの指先で適正加水量を判断できる訓練が大切です。

粗挽き二八

粗挽きでも 2 割のつなぎが入ればつながる蕎麦には容易でなりますが、粗挽きの特質(甘皮部分が多く水の浸透時間に差ができるなど)を理解して、水回しに時間をかけ、しっかり練り上げることにより、並粉の二八とは違ったそばに打ちあがることを意識して打ってほしい。

郷土そば

昨年 9 月の師範等特別研修会で戸隠そばの山口特任師範から講習を受けたのが最初で、まだ日が浅いのに、このように多くの方が郷土そばにチャレンジしていただいたことで、そばづくり技能検定の先行きが明るくなりました。

ただ、丸を意識しすぎて巻延しよりも麺棒で修正する方も多かったようですが、延し棒で延した生地と巻いて延す技法の違いによって、おなじそば粉でも違った生地になるという特質を理解してないと思います。

13 人のうち 1 人はそば打ち上州沼田流にチャレンジしたが、正直、太棒で生地を回して広げる技術が未熟であり、今後の努力を期待します。

なお、表彰の副賞として

- ◎ 賛助会員の(株)そばの坂本から、ギャバそば(発芽そば)、眠り雪そば(半年間雪の中で熟成)、そば蜂蜜、そば蜂蜜入り生キャラメル、そば焼酎を各数点を寄付いただきました。(全て(株)そばの坂本が販売しているもので同社のHPに掲載されています。)
- ◎ 団体正会員 弥七そば研究会特製「お新全そば枕」(枕、TV枕、抱き枕 10 点)
- ◎ 久喜そば倶楽部田中会長から田中ファームのコシヒカリ 3 袋を寄贈いただきました。