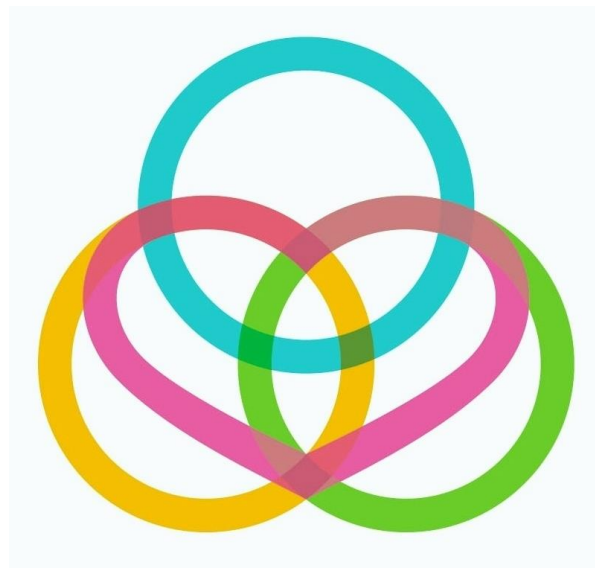


**第4回
全日本
そば打ちマスターズ
大会**



令和4年9月25日(日)

埼玉県県民活動総合センター

主催：NPO法人そばネットジャパン

協賛：(株)そばの坂本 (有)中村豊蔵商店

第4回全日本そば打ちマスタース大会開催概要

1 開催の主旨

「和食」がユネスコの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することも魅力です。

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、元気な「幸齢者」となり、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数が高止まりの傾向ですが、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こととしております。

したがって、第4回目となるこの大会も、出場者及びスタッフの条件として「ワクチン3回または4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」に限定し開催することといたしました。

2 出場資格

年齢 60 歳以上(※)であればどなたでも出場できます。

※ 年齢は 2022 年 4 月 1 日時点の満年齢とします。

3 出場クラス

年齢	60～69	70～74	75～79	80～84	85～89	90～
クラス	SJ	S	SS	G	GG	GGG

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。

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)


4 表彰


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。


♪ 手打ちそば 打って健康 食べて健康 ♪


♪♪♪ そば打ち交流で健康な幸齢者 ♪♪♪


第1組 出場者紹介


	ゼッケン番号 1	GG クラス	台番号 1
	中澤眞理 (渋川市) 渋川そば打ち倶楽部		
	自己流でそば打ちをやっていたのも、そばを食べたい、仲間に食べさせたい、との思いからでした。数年前にそば打ちの先輩たちに出会い、驚きと羨望の思いが全身を動かし、指導を受け、そば打ちにのめり込みました。蕎麦が人とひとをつなげることに気が付き、学童保育、親子そば打ち、生協活動等々がそば打ちを続ける中で、地域づくりにも役立つことにも気づきました。また、高齢者にとって、「昨日より今日、今日より明日」と意欲的に生きるためにそば打ちを続けるため出場申込み致します。		


	ゼッケン番号 2	GG クラス	台番号 2
	國分 圭 (上尾市) NPO法人そばネットジャパン		
	マスターズ大会に久しぶりに出場します。まだ元気でそば打ちを楽しんでおります。近所の方から美味しいそばを食べたなど TEL が入ると嬉しく、心を込めて打って差し上げます。(時には小人数のそば会で天ぷら付きで楽しめます。)また、最近うどんも打ち始め楽しんでます。おかげでテレビ老人でなく毎日楽しく元気で健康を第一に考えて暮らしています。今日は楽しく出場させていただきますのでよろしくお願いいたします。		


	ゼッケン番号 3	GG クラス	台番号 3
	佐藤勝雄 (野田市) 杉戸麺打愛好会 小川道場		
	そば打ちを始めて丸5年になろうとしています。現在86歳の後期高齢者、そば打ちは楽しく難しく奥が深いことは分かりかけてきました。館長はじめ諸先生のご指導のもと、日々そばを打ってます。「練習は嘘をつかない」を合言葉に日々研鑽に励み、現在の技術を精一杯発揮し、頑張ってみようとマスターズ大会に参加することにしました。よろしくお願いいたします。		

	ゼッケン番号 4	G クラス	台番号 4
	坂牧雄夫 (柏市) GRそば打ち倶楽部		
	シニア選手権大会より出場を続け、毎回楽しみにしております。前は Gクラス1名の参加で優勝の幸運にめぐまれましたが、今般81歳を迎え 背筋を伸ばし、気力を高め、出場意欲に燃えて居ります。又、この一年間、郷土そば打ちの研修の機会を得まして 新たなそば打ちの技法を研鑽し、そば打ちの深さを体験できましたが、得たより良いポイントを取り入れるべく定例会、そば教室などで試行錯誤しております。		


	ゼッケン番号 5	G クラス	台番号 5
	神田義雄 (久喜市) 久喜そば倶楽部		
	そば打ちマスターズ大会楽しく出場します。今年でいつの間にか 81 歳 4 か月になってしまいました。趣味として始めて 25 年になり、色んなイベント、ボランティア活動、会長、仲間と共に楽しんでいます。今も現役で建設業にて無理せず働いてます。本日は先生、スタッフの皆様大変お世話になります。美味しい蕎麦は優しく扱う気持ちで打ちますので宜しく。		


	ゼッケン番号 6	Gクラス	台番号 6
	飯田良男 (さいたま市)さいたま蕎麦打ち倶楽部新都心		
	<p>所属団体(さいたま蕎麦打ち倶楽部)が設立され、今年 28 年目を迎えました。自身もそば打ちに 20 年超の経験を積んでいますが、日頃は如何に美味しいそばを打つか、倶楽部の仲間と切磋琢磨して、研鑽を重ねています。しかしながら、打つ度に微妙に違ったそばが出来上がる等手打ちそばの難しさ、奥の深さに、魅力を感じているところです。</p> <p>今般マスターズ大会のご案内を頂き、今年傘寿を迎え、そば打ちに新しい変化を求めている中、一つの区切りとして、今回チャレンジすることを決断しました。“そば打ちマスターズ大会”という独特な雰囲気の中での大会となりますが年齢に拘らず、そば打ちを楽しみながら、自己のパフォーマンスを表現できればと考えています。マスターズ大会が大いに盛り上がり、成功裏に終えることをお祈りしています。</p>		


	ゼッケン番号 7	Gクラス	台番号 7
	神田武紀 (宇都宮市)みや麺友会		
	<p>令和 2 年 4 月そばネットジャパン発足と同時に全麺協を退会して名称をみや麺友会に変更して活動を開始しました。</p> <p>そば歴は 8 年になります。活動としては第 1 回そばづくりリスト検定会では 2 日間、その後第 3 回、第 4 回、第 5 回スタッフとして参加、第 10 回会員対抗では優秀賞、第 3 回マスターズ大会では準優勝をいただきました。最近では令和 4 年度第 1 期手打ちそば指導者養成講座を受講して、地域の子供会、養護施設のボランティア、シルバー大学クラブの指導に力を入れております。</p>		


	ゼッケン番号 8	SSクラス	台番号 8
	荻原武雄 (さいたま市)さいたま蕎麦打ち倶楽部新都心		
	<p>70 歳代最後の年齢になりました。久しぶりに少し緊張感を持った環境に身を置いてみたいと思い大会に参加を申し込みました。</p> <p>そば打ち技術は年齢とともに落ちてきておりますが、元気だけはまだまだです。</p> <p>何時までも元気にそば打ちをできることを祈念しています。</p>		


第2組 出場者紹介


	ゼッケン番号 9	SSクラス	台番号 1
	鈴木寿雄 (取手市)つくば蕎麦愛好会		
	<p>現在つくば蕎麦愛好会に所属し 月二回の定例会で 蕎麦打ちを楽しんでいましたが、コロナ禍で なかなか集まって蕎麦打ちが出来ない状態ですが第 4 回のシニア大会が開催される事になりましたので 是非参加して、気分一新、楽しくそば打ちを楽しみたいと思います。</p> <p>第 2 回大会は、残念な結果となりましたので、上位を目指して頑張りたいと思います。</p>		


	ゼッケン番号 10	SSクラス	台番号 2
	長嶋光行 (常陸大宮市)弥七そばの会		
	<p>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楽しさを伝え、新しい仲間を作ることに心がけてきました。教育旅行(民泊)でも、そば打ちを指導したり、食の大切さを学んで、食文化を活かした地域の活性化、仲間づくりを目指しています。</p> <p>必須アミノ酸のバランスが良く、消化にも良く基礎体力をつけるためにも大事な食材です。病気に対する抵抗力を増強させてくれます。元気に頑張ります。</p>		


	ゼッケン番号 11	SSクラス	台番号 3
	相原 喜代治 (我孫子市)GRそば打ち倶楽部		
	<p>そば打ち仲間と研鑽を重ね 13 年、今でもそば打ち倶楽部の代表をしながらそば打ち技術の習得に余念の無い日々です、今大会は今年習得したそば打ち技術の習得レベルを確認すべくマスターズ三回目の挑戦です。現在、昔から越後地方で行われていた手打ちのへぎそばの技術をそば打ち仲間と研究、研鑽を重ねています、隠されたそば打ち技術が満載で勉強になります、次回の大会はそばネットジャパンで郷土そばとして認められたら郷土そばの部で挑戦したいと思っています。</p>		

	ゼッケン番号 12	SSクラス	台番号 4
	木元 滋 (さいたま市)さいたま蕎麦打ち倶楽部新都心		
	<p>そば打ち経験は一時休部期間もありましたが現、所属倶楽部在籍 2019 年より数年間です。今回は粗挽きそばの技法について勉強中でその成果を試してみる良いチャンスと考え申し込んだ次第です。</p> <p>そば打ちの難しさや奥の深さに今更ながら実感すると共に更に一層技術の向上に向け挑戦してみたいと思います。</p> <p>何卒宜しくご審査の程お願い申し上げます。</p>		

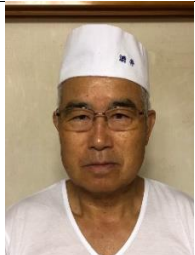
	ゼッケン番号 13	Sクラス	台番号 5
	金子 彰 (大田区)杉戸麺打愛好会 小川道場		
	<p>そば打ちを始め回を重ねるにしたがい、他の趣味をやめ、そば打ちにのめりこむようになりました。今では家族での評判も良くなり、地域への貢献と楽しく日々、充実した日を送っております。同年代の仲間とそば打ちを習い、技術の研鑽、そして交流と楽しく過ごし、今回もマスターズ大会に参加し、楽しんでそば打ちをしたいと思っています。</p>		


	ゼッケン番号 14	Sクラス	台番号 6
	森田 卓 (春日部市)杉戸麺打愛好会 小川道場 そば打ちは健康で生涯現役を目標にして日々そば打ちの技術向上に精進しています。今回は日ごろの練習の成果を発揮すべく打ちたいと思います。今年、後期高齢者になり、年々の体力の衰えを感じる今日この頃ですが、楽しみながらそば打ちをしていきたいと思っています。		


	ゼッケン番号 15	Sクラス	台番号 7
	中村 勇 (上尾市)杉戸麺打愛好会 小川道場 美味しいそばを求め食べ歩き、残念ながら出会えなかった。じゃ、自分で打とうと決心しました。上尾手打ちそば研究会に入会、そんな折り県活で小川道場との出会い(館長)があり、道場に入会。現在、館長始め皆様のご指導を受け励んでいます。		


	ゼッケン番号 16	Sクラス	台番号 8
	國定 肇 (東松山市)妻沼そば打ち会 私は食について興味があり、家庭菜園で野菜を作り、海船釣りは 30 代の頃からやっていました。定年後は中古のトラクターを購入し、畑 3 反、田 5 畝、自給自足を目指していました(現在はトラクターが壊れ 1 反 2 畝)。そば栽培もしています。老人大学の仲間とそば打ちクラブを立ち上げ、学園祭でのそば打ち、老人ホームでのそば打ちを始めたのですが、旨いそばが打てず、そば打ち道場に通り練習を始めました。妻沼そば打ち会では、基礎技術を解りやすく指導して頂き、認定会に向かう心技体の準備、そば打ちの魅力・楽しさ・奥深さを学び、そば打ちにはまってきました。私もこの指導方法を学び、指導者としての勉強もしています。本大会申し込みはそば打ちを極めるため道場の仲間を誘って申し込みました。		


第3組 出場者紹介


	ゼッケン番号 17	Sクラス	台番号 1
	酒井武広 (熊谷市)妻沼そば打ち会 自分で打ったお蕎麦を食べてみたい。また、友人等に手打ちそばを食べてもらいたいとの気持ちから妻沼そば打ち教室に通いはじめ、早8年が経過し、今ではそば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く精進してまいります。		


	ゼッケン番号 18	Sクラス	台番号 2
	永幡紀明 (調布市)そば工房平井友の会 昨年から参加させていただいて、今年も参加させていただきます。この2年間、五段受験のため、1本棒で蕎麦打ちをしてきました。最近は一八の他に十割も練習しています。蕎麦打ちの技術は初心者並みですが、美味しい蕎麦になるのが不思議で、しばらくは1本棒で蕎麦打ちを楽しみたいと思っています。 昨年は、参加された皆さんのレベルの高さに驚くばかりでしたが、今年も参加することに意義あり、ということで、参加された皆様の蕎麦打ちを拝見して、勉強させていただきたいと思っています。		

	ゼッケン番号 19	Sクラス	台番号 3
	齋藤正男 (古河市)NPO法人そばネットジャパン		
	<p>今年も本大会の案内が届くのを楽しみにしていました。ここ2年間、新型コロナウイルスの影響で各種イベントが出来ないなかで開催する勇気とご苦勞に心から感謝しています。昨年も参加させて頂き、とても緊張したが本当に楽しかった思いがあります。</p> <p>この大会に参加する事で、同じ様にそば打ちを楽しむ仲間と顔を合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。</p> <p>これからも、チャレンジ精神を忘れずに少しでも精進したいと思ひます。どうぞ宜しくお願いします。</p>		


	ゼッケン番号 20	Sクラス	台番号 4
	浜崎正子 (久喜市)NPO法人そばネットジャパン		
	<p>人生の後半を迎えて、20 数年間も培って取り組んできた趣味のそば打ちを思う時、改めて、その時の出会いに感謝しております。その時におそばを自分で打って美味しく食べられる事、家族に喜ばれる事に喜びとやりがいを感じ、趣味として生涯取り組む決意を致しました。その目標は、今も変わりませんが、各地で受け継がれてきた伝統打ちにも、とても興味がありますので、更なる楽しみとして学ばせていただきたく、どうぞ宜しくお願い申し上げます。</p>		


	ゼッケン番号 21	Sクラス	台番号 5
	浅見周司 (常総市)つくば蕎麦愛好会		
	<p>地元の蕎麦打ち仲間、会社員時代の OB 仲間と蕎麦打ちを楽しんでいます。『楽しく、美味しく、美しい蕎麦打ち』をモットーに蕎麦打ちに取り組んでいます。大会出場で自分の蕎麦打ちを見直し、また他の方の蕎麦打ちを見ることでレベルアップを図れればと考えております。</p> <p>大会出場という目標でこの年になっても、蕎麦打ちに新たな挑戦目標を設定し、刺激をいただいております。</p>		


	ゼッケン番号 22	SJクラス	台番号 6
	江部和義 (白岡市)杉戸麵打愛好会 小川道場		
	<p>先輩諸兄の言う“美味しいおそば”を知りたくて、道場に入門しました。自分で打ったら味の違いが分かるはずと思ひ学習してます。けど、打つほどに「ナゾ」が出現して困惑してばかり。当面の目標は、四段位、10 割蕎麦を安定して打てるようになること。今回は、自分の見聞を広め、実力を知るために参加致します。</p>		


	ゼッケン番号 23	SJクラス	台番号 7
	市毛 正 (水戸市)弥七そばの会		
	<p>そば打ちを始め 4 年年目になります。</p> <p>趣味で始めたそば打ちですが、技術向上が実り、毎年美味しいソバが食べられる様になりました。さらに、地域の皆様にソバの魅力と美味しさを、イベントなど通じ広げて参ります。</p> <p>また、これからも、諸先輩の方々のご指導を頂き、技実の向上を目指し、美味しい蕎麦と評価されるよう稽古を重ね精進してまいりたいと思ひます。</p>		


第4組 出場者紹介


	ゼッケン番号 24	SJクラス	台番号 1
	干川重之 (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16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、3年前まで、特別養護老人ホームの慰問を行っていました。2年前からのコロナ禍で、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 25	SJクラス	台番号 2
	秋葉治男 (加須市)久喜そば倶楽部		
	自分でおいしいそばを打ちたいと始めたそば打ちは、年月の経過は早いもの8年目を迎えました。そば打ちの活動は、新型コロナウイルス感染症の拡大を受けて制限された中ではありますが、久喜そば倶楽部等が主催するイベントに参加して仲間との交流を深めるなど有意義な時間を過ごしています。そのような活動を通じて、そば打ちの奥の深さ、難しさを日々感じています。今回は、そば打ち技術の更なるレベルアップを図るため参加しました。		

	ゼッケン番号 26	SJクラス	台番号 3
	渡部隆夫 (加須市)分桜流・彩次郎蕎麦打ち会		
	蕎麦打ちを始めて20年位が過ぎました。家族や友人から「美味しかったよ」と言われようになり、更なる美味しい蕎麦を打てるよう日々研鑽をしています。 コロナウイルスの感染予防のため、ボランティア等の活動ができない状態が続いていますが、コロナに負けず元気に蕎麦打ちが出来ることに感謝しながらこれからも、家族に美味しい蕎麦を食べて貰うよう努力していきたい。		

	ゼッケン番号 27	SJクラス	台番号 4
	岸 正明 (所沢市)野老澤そば打ち会		
	これまで江戸流のそば打ち技法が主流となり、地方での一本棒丸のしも見られなくなってきていると聞いて、一本棒丸延しとはどんなものなのか興味を持ち、一本棒丸のしを始めました。一本棒丸のしは、麺棒に巻いて面と面でのすので、麺帯に圧力というストレスをかけないので、蕎麦が美味しいと言われます。友人に丸のしで打ったそばをあげても「今回は今までのより美味しいね」と言葉が返ってきます。これが一本棒丸のしを続けている理由です。また、郷土そば打ち(丸のし)が5段位の検定課題となり、より丸のしをする人が増えてきているので、本当に良かったと思っています。		

	ゼッケン番号 28	SJクラス	台番号 5
	廣木光義 (常陸大田市) そば楽 私はそば楽にて指導をさせて頂いております。沢山の人に蕎麦の魅力を伝えたく、工夫をしながら指導にあたっています。 手打ちそば愛好者との交流を重ねて、地域の活動に努めて参りたいと思います。現在、新型コロナウイルス感染拡大防止の緊急事態宣言の為、指導者養成講座に参加し、練習の成果をためたく出場を決めました。どうぞ宜しくお願いします。		

	ゼッケン番号 29	SJクラス	台番号 6
	中根敏男 (久喜市) 杉戸麺打愛好会 小川道場 「美味しい蕎麦が食べたい」この思いで小川道場に入門し、蕎麦打ちが始まりました。 入門から3年の月日が過ぎ、何とか蕎麦らしいものができるようになり、今後は技術の向上、様々な蕎麦打ちの技術を修得し、蕎麦好きの人達に伝えていきたいと考えております。		

	ゼッケン番号 30	SJクラス	台番号 7
	渡部 千代子 (杉戸町) 杉戸麺打愛好会 小川道場 長野県北部、近くには湯田中温泉や志賀高原、また蕎麦で有名な戸隠もある所で育ちました。近くには美味しい蕎麦屋さんも沢山ありますが、蕎麦にあまり興味がなく、うどんを好んで食べていました。 しかし埼玉に来て、友人から頂いたそばの美味しさに感銘を受け、習い始めたのが12年前の事です。今回初めてマスターズ大会に申し込みました。水回しでは粉の状況を見極めながら加水していくか、丸延しではいかに丸をくずさず伸していくか、本延しでは肉厚を均等に伸せるか、切りではいかに切り揃えて切れるか、いろいろな課題を抱えながら練習してこの大会に臨みたいと思っています。		

過去大会の入賞者紹介

第3回全日本そば打ちマスターズ大会 令和3年9月26日(日)

クラス	賞	氏名	住所地	所属団体
GG	優勝	佐藤勝雄	千葉県野田市	杉戸麺打愛好会 小川道場
G	優勝	坂牧雄夫	千葉県柏市	GRそば打ち倶楽部
SS	優勝	相原喜代治	千葉県我孫子市	GRそば打ち倶楽部
	準優勝	神田武紀	栃木県宇都宮市	みや麺友会
	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
S	優勝	川鍋敏雄	茨城県古河市	杉戸麺打愛好会 小川道場
	準優勝	浜崎正子	埼玉県久喜市	杉戸麺打愛好会 小川道場
	第3位	齋藤正雄	茨城県古河市	NPO法人そばネットジャパン
	優秀賞	小野常夫	福島県郡山市	そば塾花かつみ
	優秀賞	堀 栄次	千葉県千葉市	NPO法人そばネットジャパン

	優秀賞	金子 彰	東京都大田区	杉戸麺打愛好会 小川道場
	優秀賞	森田 皐	埼玉県春日部市	杉戸麺打愛好会 小川道場
	優秀賞	小関昭次	埼玉県杉戸町	杉戸麺打愛好会 小川道場
SJ	優勝	田中憲一	埼玉県幸手市	久喜そば倶楽部
	準優勝	豊田康彦	千葉県野田市	杉戸麺打愛好会 小川道場
	第3位	干川重之	群馬県渋川市	渋川そば打ち倶楽部
	優秀賞	岸 正明	埼玉県所沢市	野老澤そば打ち会
そばロスゼロ大賞		樋口正一	埼玉県鴻巣市	圏央手打そばクラブ

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楽館)
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 干川重之(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 しらこぼと蕎麦打ち会)
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 分桜流・彩次郎蕎麦打ち会)
優秀賞 野川好廣(埼玉県久喜市 分桜流・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 分桜流・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 蕎楽館)
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 やつおそば大楽)
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 杉戸麺打愛好会小川道場)

準優勝 大塚康子(埼玉県杉戸町 杉戸麺打愛好会小川道場)

第3 位 上石良雄(埼玉県秩父市 秩父そば打ち倶楽部 蕎楽館)

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)

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 分桜流・彩次郎蕎麦打ち会) 大塚

康子(埼玉県 杉戸麺打愛好会 小川道場) 北崎サ

エ子(福岡県 平尾台手打ちそば倶楽部)

グランドシニアの部

優勝 小川伊七(埼玉県 杉戸麺打愛好会 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)

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)

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 齊藤 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)

～NPO法人そばネットジャパンは「そばロス ZERO」を目指しています～ 「そばロスゼロ」を目指して

現在、食品ロスは世界的な課題で国連食糧農業機関が2011年に発表した推計では「世界の食料生産量の約3分の1に当たる約13億トンが毎年捨てられている。国連が2015年に採択した持続可能な開発目標(SDGs)は、世界全体の一人当たりの食料の廃棄を2030年までに半減させることを掲げています。日本でも2019年10月に食品ロス削減推進法が施行され、官民で食品ロス削減に取り組んでいます。(2019.9.25 朝日新聞から抜粋)

NPO法人そばネットジャパンはそば打ち愛好家で構成する団体で、そば打ちに関する事業が中心となります。

当然、大切な食材であるそば粉等は日ごろの練習においても切り端も少なくするよう努め、その切り端も料理に活用して“全て食べきる”こと、所謂「そばロスゼロ」を奨励しております。

そのため、当法人のそばづくり技能検定においても全ての段位でそばロスの量を規制する検定基準としております。

このことは、会員一人一人が普段から意識することが大切であり、意識高揚のため、2019年に「タイトル、標語、川柳大募集キャンペーン」を実施しましたので上位入賞作品を紹介します。

タイトル部門 応募作品数 50 投票総数 272

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

標語部門 応募作品数 77 投票総数 287

無駄しない ロスZEROは けちじゃない
捨てるまい 「そば打ち心」と「自然の恵み」
そば湯が望む お酒の友に 葛切りに
四季のそば 無駄無理なくし 文化継ぐ
打つ度に そばの作り手 思い出せ
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

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



♪♪♪そば打ち愛好家をネットで結ぶ♪♪♪

NPO法人そばネットジャパン

〒330-0843 さいたま市大宮区吉敷町 4-261-5

e-mail: office@sobanetjapan.com

URL: <https://www.sobanetjapan.com/>

