

全日本そば打ちマスタース大会は 「幸齢者のそば打ち高至園」と呼ばれることを目指します

第4回全日本そば打ちマスタース大会の開催結果概要

- 1 主 催 特定非営利活動法人そばネットジャパン
- 2 協 賛 株式会社そばの坂本 有限会社中村豊蔵商店
- 3 開催日時 令和4年9月25日(日) 9:00~16:00
- 4 開催会場 埼玉県県民活動総合センター 2階セミナーホール 1ほか8室
- 5 出場資格

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

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)
令和4年4月1日現在の年齢でクラス分けです。

- 6 審査課題そば粉(粗挽き) 900g 中力粉 100g 計 1000g を水で打つ。(もりそばで約10人前) そばを切り終わるまでとし、制限時間は45分
そばを茹ででの試食はありません。
そば打ち技法は自由とする。(結果的に、27人中、通称江戸流が20人、丸延し1本棒などの郷土そば打ちが7人となり、それぞれ自由で楽しい競技会となりました。)
- 7 審査内容
そば打ち技術(水回し、練り、延し、切り)に加えて、そば打ちの所作、意気込みなどを総合的に審査する。
- 8 審査員
審査員長 山本育磨 都内でそば店「本陣房」グループを運営する「イクマエンタープライズ代表取締役として活躍
副審査員長 小川伊七 NPO法人そばネットジャパン 副代表理事 師範
杉戸麺打ち愛好会 小川道場 館長
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
西部蕎麦連 代表
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
さいたま蕎麦打ち倶楽部新都心 幹事
- 9 出場者の状況 出場者 29名(申込者数 32名)
GGの部 3人 Gの部 4人 SSの部 5人 Sの部 8人 SJの部 9人
住所地別(1都6県)
埼玉県15、茨城県6、千葉県3、群馬県2、東京都2、栃木県1

10 表彰 優 勝

GGの部

優 勝 佐藤勝雄 (千葉県野田市 杉戸麺打愛好会 小川道場)
準優勝 國分 圭 (埼玉県上尾市 NPO法人そばネットジャパン)
第3位 中澤眞理 (群馬県渋川市 渋川そば打ち倶楽部)

Gの部

優 勝 飯田良男 (埼玉県さいたま市 さいたま蕎麦打ち倶楽部新都心)
準優勝 神田武紀 (栃木県宇都宮市 みや麺友会)
第3位 坂牧雄夫 (千葉県柏市 GRそば打ち倶楽部)
優秀賞 神田義雄 (埼玉県久喜市 久喜そば倶楽部)

SSの部

優 勝 荻原武雄 (埼玉県さいたま市 さいたま蕎麦打ち倶楽部新都心)
準優勝 長嶋光行 (茨城県常陸大宮市 弥七そばの会)
第3位 相原喜代治 (千葉県我孫子市 GRそば打ち倶楽部)
優秀賞 木元 滋 (埼玉県さいたま市 さいたま蕎麦打ち倶楽部新都心)

優秀賞 鈴木寿雄（茨城県取手市 つくば蕎麦愛好会）

Sの部

優勝 齋藤正男（茨城県古河市 NPO法人そばネットジャパン）

準優勝 森田 皐（埼玉県春日部市 杉戸麵打愛好会 小川道場）

第3位 金子 彰（東京都大田区 杉戸麵打愛好会 小川道場）

優秀賞 國定 肇（埼玉県東松山市 妻沼そば打ち会）

優秀賞 中村 勇（埼玉県上尾市 杉戸麵打愛好会 小川道場）

優秀賞 酒井武広（埼玉県熊谷市 妻沼そば打ち会）

SJの部

優勝 渡部隆夫（埼玉県加須市 分桜流・彩次郎蕎麦打ち会）

準優勝 岸 正明（埼玉県所沢市 野老澤そば打ち会）

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 江部和義（埼玉県白岡市 杉戸麵打愛好会 小川道場）

優秀賞 秋葉治男（埼玉県加須市 久喜そば倶楽部）

優秀賞 中根敏男（埼玉県久喜市 杉戸麵打愛好会 小川道場）

優秀賞 渡部千代子（埼玉県杉戸町 杉戸麵打愛好会 小川道場）

優秀賞 市毛 正（茨城県水戸市 弥七そばの会）

そばロスゼロ大賞 鈴木寿雄（茨城県取手市 つくば蕎麦愛好会）ロス量5g

世界では1億2400万人以上が明日食えることもままならない深刻な状況になっている一方、日本を含む先進国では食べられるのに廃棄している大量の“食品ロス”が大きな課題となっています。

そばネットジャパンは2019年から「そばロスゼロ」キャンペーンを展開しており、今後、全ての事業において啓発を推進していきます。

11 総評

第4回となる今回の大会は、昨年第3回と同様コロナ感染対策を万全に行っての開催であった。

昨年から緊急事態宣言も解除、発布と繰り返しとなり、特に第7波が減少傾向になったもののまだ感染者数は多く出場申込者数が心配されましたが、昨年27人を超え定員32名の応募者となりました。ただ、直前になって3名の欠席となりましたが、下記のように過去にない盛り上がりで第5回に向けての期待も膨らむ大会となりました。

- ◆SJからGGGまで6クラスですが、第3回はGクラス1名、GGクラス1名の出場者でしたが、今回はGクラスに4名、GGクラスに3名がエントリーし、全てのクラスに優勝、準優勝、第3位のメダル授与となり盛り上がりました。
- ◆特にGGクラスは89歳の方が2名出場し、次回に初めての90歳以上のGGGクラスが実現することが期待されるものです。
- ◆今回S J、Sの74歳以下（若手）がそれぞれ17名で6割を占めており、すそ野が広いことも魅力です。

そば打ちは「打って健康、食べて健康」として老若男女が楽しめ、そば打ち愛好者が交流することにより人の輪（和）が広がることで、高齢者の心と身体の健康に大きく寄与し、元気な幸齢者を創出することが期待されています。

NPO法人そばネットジャパンは「全日本そば打ちマスタース大会」が多くの高齢者に愛され、全国各地の予選会から選抜された大会となり「幸齢者のそば打ち高至園」として定着するよう継続・発展に尽力するものです。

参考

自分なりの価値観をもち、定年退職後にも、趣味やさまざまな活動に意欲的で元気なシニア層を「アクティブシニア」というそうですが、最近テレビなどでも「幸齢者」という言葉を耳にするようになり、幸せな高齢者の呼称のとして定着することが期待されます。

12 大会風景



いよいよ審査開始で、選手よりも緊張気味の審査員右から山本、小川、小山、阿部です。



1組目はGGクラス（85～89歳）とGクラス（80～84歳）ですが皆澁刺としています。



技法は自由なので、郷土そば打ちでの出場も多いです。右上は上州沼田流の太棒を使います。



戸隠そばは、一本棒巻延して丸く延し上げるもので、70回程度の巻延しにより固く締まった麺になります。



こちらは、エンボスのバンピー麺棒です。



入賞者の副賞が並べられています。

副賞は、左手前が各クラスごとの金、銀、銅メダル、左上には会員が栽培した新米、右には（株）そばの坂本提供のそば粉10袋とそば蜂蜜3個です。

中央に（有）中村豊蔵商店からのざる、猪口、薬味皿、箸の2セットで、そばロスゼロ大賞に贈られます。



GG 優勝の佐藤さん



GG 準優勝の國分さん 89歳



GG 第3位の中澤さん 89歳