

2023年の新春を迎えて
 緩やかに交流の輪(和)を広げる 

NPO 法人そばネットジャパン
代表理事 阿部 成 男

北は北海道から南は兵庫県の会員の皆様、2023年の新春をお健やかにお迎えのこととお慶び申し上げます。

私の住んでいるさいたま市は快晴で風もなく近来稀なほど穏やかな元旦を迎えましたが日本海側は雪の予報になっていて地域によっては白銀のお正月をお迎えのことと思います。

◆人の輪(和)広げる年越しそば◆

私たちにっては恒例となっている年越しそば打ちはいかがでしたか？

♪自分の打ったそばを食べていただく方のために心を込めて打ち、そのそばをいただいた方は打った友の顔を思い浮かべながら味わう♪

「和」の禾(のぎへん)は穀物の穂先を表す意味があり「穀物を口に入れる」ことで「和」となることが理解できます。一緒に飲食すること(私はお酒も)で人の和(輪)が広がることだと思しますので、「そばを打つ、そばを食べていただく」ことは人と人をより強く繋ぐことではないでしょうか。

◆昨年の年末一字漢字は「戦」◆

年末恒例の世相一字漢字は「戦」でした。一昨年はオリンピックもあって「金」でしたので、何とも気の滅入る漢字(感じ)ですね。(今年の一文字は「融」になって欲しい。)昨年2月に開始されたロシアによるウクライナへの軍事侵攻(軍事侵攻とはロシア側の言い方でウクライナ側からすれば軍事侵略となるでしょう。)が世界を震撼させ、終わったはずの東西冷戦の始まりのようで、日本の近隣もキナ臭い状況ともいわれています。

気候変動による自然災害も世界各地で頻発していてこの先どうなるのか？

日本経済も低迷しているままで、物価高騰が追い打ちをかけ、コロナ禍も収まるどころか第8波は第7波を超えてきている。

暗い情勢ばかりですが、何とか戦争だけは早く終わらせてほしいと祈る毎日です。

したがって、明るい話題は身内からになります。

◆そばネットジャパン3年目にして事業の骨格が固まる◆

そばネット埼玉からそばネットジャパンとして新たな船出をして3年が経過しようとしています。

その船出も新型コロナウイルスという途方もない嵐に見舞われて舵取りも容易でない航海となり、財務状況も悪化しましたが、会員をはじめ多くの支援者のおかげで何とか乗り切ることができました。

そして、今年度のハイライトは「そば学検定」が開催され、そばネットジャパンの主要3事業が揃い、4年目から各事業がフル回転することになったことです。

以下に今までの成果を簡単に紹介してみます。

◆「交流事業」は、新規事業として「ソバ栽培体験プログラム」を5回開催し、小学生を含む多くの会員が参加しました。そば打ち愛好者として日頃何気なく使用している食材であるソバという植物を種まきから栽培管理、刈り入れ、乾燥、製粉に至るまでを

体験することで、ソバという食材の大切さを実感していただくことで、手打ちそばへの愛着を育むことができます。

- ◆年齢を重ねても若々しく活動していただける「幸齢者」となっていただけるための「全日本そば打ちマスタース大会」を2回開催しており、特に昨年は上から2番目のGGクラス(85歳から89歳)で89歳2名が出場し大会を盛り上げていただきました。2名の方が今年出場いただければ最高クラスGGG(90歳以上)が加わりシニア大会から続けられた高齢者そば打ち大会通算10回目となる今年の大会では金字塔となり、正しく「幸齢者のそば打ち高至園」として定着することが期待されます。
- ◆毎年度末恒例の「会員そば打ち選手権大会」もコロナ禍ということで、団体とペアを除き個人戦だけですが2回開催することができ、多くの会員が日頃鍛えた技を競い合いました。
- ◆「地域そば文化の継承発展事業」は、戸隠そば文化交流会を2回、利根沼田地域そば文化交流会を1回開催し、それぞれの歴史あるそば文化を学ぶことができ、今後、対象地域の拡大が見込まれます。
- ◆「そばづくり技能検定会事業」は、今年度、新たに栃木大会(栃木県)、名古屋大会(愛知県)と妹背牛大会(北海道)が新規に加わり全国9道県11か所で技能検定会が開催され、現在、段・級位認定者数は北海道から兵庫県まで15都道県801人が登録されております。
- ◆「そば学検定事業」は、日本の食文化を代表するといえる「手打ちそば」の継承発展のための人材を育成することが目的です。そば打ち技能だけではなく、その歴史、文化、ソバの植物学から栄養学、身体学などの知識を有することで信頼される指導者となることができます。

したがって、技能と学問を合わせて楽しく学ぶための検定制度としました。

そば学検定は「1 そばの歴史とそば文化学」、「2 ソバの植物学と食品化学」、「3 そば料理学」、「4 そば打ちの身体学・心理学・論語」、「5 日本の伝統食文化(和食)学」、「6 郷土そばの技術と魅力学」、「7 そばの栄養学」の7科目でそれぞれの科目の専門家がテキスト執筆者であり、検定委員となります。合格科目数が3科目で「学士」、5科目で「修士」、7科目で「博士」の学位が授与されます。

技能検定六段と博士号を取得された方が「准師範」に任用される資格となります。

今年度開始したのは1~4の科目を7人の執筆者でテキストを構成しています。

9月に受験者募集を開始したところ想定を上回る181人の受検申し込みがあり、慌ててテキストの増刷をしたものです。

11月には北海道と埼玉の2会場でテキスト執筆者の講義を実施し、現在、科目別検定の準備中で、今年度中には3科目合格の方へ「学士号」の授与が行われる予定です。

残り3科目については、来年度実施に向けてテキスト執筆者に依頼しているところです。

このそば学検定は、技能検定とは切り離して、段位に興味がない方も学ぶことができるもので、1年で1科目ずつ受検でも可能であり、自身のペースで学ぶことができますので、多くの皆様に学んでいただけることを期待しております。

- ◆そば打ちの技術力を審査して段位を授与する制度を実施している団体は全国でも数団体ありますが、そば学として独自のテキストで学位授与までを体系的に確立した制度は全国に例がないことから、この度、検定研修講義をテレビ埼玉が取材してニュースで放映、BSよしもとが「地方創生」をテーマに全国各地の話題などをLIVEで放送

する「ワシんとこ・ポスト」にそば学検定の説明者として私がオンラインで出演しました。さらに、定期(季刊)出版している「蕎麦春秋」の記者が11月23日開催のそば学検定講義を取材に来られ、その記事が12月22日発売の「蕎麦春秋64号」に2ページわたって掲載されました。

(なお、今回の64号から表紙上部にNPO法人そばネットジャパン推奨誌として表記されました。)

今後とも多くの方にそばネットジャパンの事業活動をお知らせするために、ホームページの充実、TV、新聞、雑誌に加えてSNSも活用した広報戦略を推進してまいりますのでご支援をお願いします。

◆今年(2022年)の4月からそばネットジャパン4年目となります。

コロナ禍は簡単に収まりませんが、引き続き感染防止対策を講じながら積極的に事業を展開してまいりますので会員の皆様の絶大なご支援をお願いしますとともに皆様にとって健康で活発な活動ができる一年となりますことをお祈り申し上げます。

- ・そばは一人でも打てる、でも仲間と一緒に打つ方が楽しい!
- ・もっと美味しいそばが打てるようになりたい!
- ・全国いたるところに、地域に根差した特色あるそば文化をもっと知りたい!

人と人の繋がりで交流の輪(和)が緩やかに広がる そばネットジャパン!



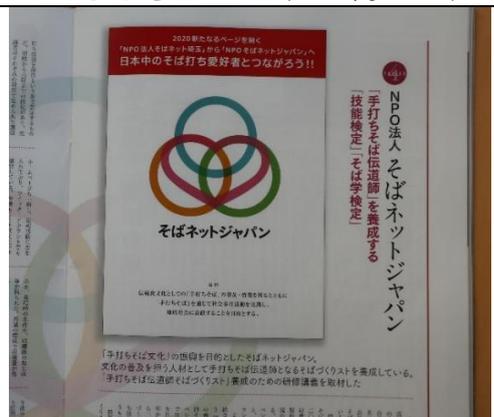
テレビ埼玉ニュースで放映(11月23日)



BS よしもと LIVE(12月8日)



蕎麦春秋64号表紙(推奨誌)



64号掲載記事の一部