

令和4年7月15日

## 当面の「郷土そば」の定義について

そばづくり技能検定委員会  
委員長 阿部成男

五段の課題である「郷土そば」の定義があいまいで、受検者が郷土そばと称して丸延しや角延しで出場する事例が見られ、今後、五段課題として混乱する恐れが生じてきています。

### 1 郷土そばを課題とした経緯

NPO法人そばネットジャパンの手打ちそば伝道師技能検定制度の特色の一つとして、五段課題が「郷土そば」としてあります。

そもその始まりは、新しい段位制度を創設する中で、全国には地域の特性を生かしたそば文化があり、そば打ち技法、そばの食し方も含めたそば料理が受け継がれてきており、その特色ある文化を大切にすることが、そばネットジャパンの目指す日本の伝統食文化の継承・発展に寄与することになるとし、段位制度に組み込みました。

設立15年構想では「伝統そば打ち」としていましたが、堅苦しいとの意見もあって「郷土そば」としたものです。

### 2 戸隠そばと上州沼田流

ジャパン1年目に「郷土そば」として、日本の3大そばに入っている「戸隠そば」を取り入れることとして戸隠山口屋当主の山口輝文氏を特任師範として、師範、准師範任用特別講習会で研修をしたものです。

さらに、宮田優一氏の太棒を使った上州沼田流も郷土そばとして研修題目としたものです。

### 3 ただ、丸延しは全国いたるところで普及しているが、そば打ち技法として確立し、伝承されているものはそれほど多くないのが現状とされます。

### 4 また、地域の特性を生かした“つなぎ”を使ったそば打ち技法も「へぎそば」や「ぼくちそば」、「呉汁そば」、「豆腐つなぎ」など数多くありこれも「郷土そば」といえますが、使用する「そば粉」、「つなぎ」が大きな特徴であり一律のそば粉、水又はお湯とすることはできませんので、現時点で技能検定の課題とするには難しいところがありますが、「郷土そば」というからには、技法だけでなくその特色ある地域そば文化として取り入れていく必要があります。

### 5 現在の検定基準要項の郷土そばは丸延し一本棒だけの例しか規定していません。

### 6 郷土そばを技能検定員が検定するには、その技法や文化を理解しなければ検定すること自体に無理があり、それには相当の時間を要することになります。

以上のことから、そばネットジャパン技能検定五段課題の「郷土そば」の定義を定める必要があるが、それには、綿密な検証も必要であり拙速に定義を規定することは難しいと思います。したがって、そばづくり技能検定委員会見解として当面、次のとおりとしたい。

郷土そばとは、地域に根差した「そば打ち技法」として定着しており、地域全体でその技法を受け継いでいく活動をしているものとして

五段の課題は郷土そばの特任師範として委嘱しているそば打ちとする。

戸隠そば 一本棒丸延し

上州沼田流(太棒)

今後、他の郷土そばについて技能検定委員会で対象とする郷土そばを選定し、必要に応じて、師範等研修会で講師を招いて学び、五段の課題として追加するなど、数年かけて充実した郷土そばの内容としていくこととしたい。

◎ただし、初段から四段までは打ち方を規定していないので、自己流を含め、丸延し等で受検することは可能となっており、決して多様な打ち方を否定するものではないことがそばネットジャパンの検定制度です。