



令和3年7月9日

NPOそばネットジャパン会員各位  
伊達手打ちそばの会会員 各位

伊達手打ちそばの会  
会長 篠原 智子

### 第1回そばづくりスト技能検定伊達大会の開催について

伊達手打ちそばの会は、伊達手打ちそばの会員仲間の支援により、令和3年5月10日「NPOそばネットジャパン」団体正会員として始動致しました。

NPOそばネットジャパンが掲げる、「多くのそば打ち仲間とのそば打ち交流を通じて、自らのそば打ち技術の研鑽とそば打ちによる地域の発展、日本の伝統食そば食文化」の一層の発展に貢献するために活動したいと考えております。

6月23日、NPOそばネットジャパン北海道本部が設立致しました。

北海道本部が、基本理念とする「会員が自由で主体的な活動を推進できる緩やか団体」「団体運営についても透明性、公平性を担保とする風通しのよい組織」とする北海道本部を盛り上げ少しでも力添えをさせていただきたいと考えております。

新型コロナウイルス感染拡大で、事業推進もままならない状況が続いていますが、感染拡大防止策を講じながら活動を継続し事業を推進して参ります。

この度、別添のとおり第1回目の伊達大会を開催することといたしました。

つきましては、多くのそば打ち愛好者の皆さんに受検いただきますようご案内申し上げます。

なお、新型コロナウイルス感染拡大に関して、現在のところ会場となっている社会労働会館については施設使用定員の二分の一以下で感染防止対策を講じての使用になります。

開催要項の感染防止対策を講じて開催をすることにしております。

今後の感染拡大の状況によっては施設の使用が不可になるなど開催不可能になることも予想されます。

その際には、別途ご案内致します。

問合せ先

伊達手打ちそばの会

技能検定会事務局 会長 篠原智子

TEL 090-6993-4711

E-meil: [ht-shinohara@sky.plala.or.jp](mailto:ht-shinohara@sky.plala.or.jp)

## 「NPO そばネットジャパン」そばづくりスト技能検定会開催に当たって

私たちは、手打ちそば愛好者や、多くのそばに関係する人々との「交流」、日本全国の各地域に根付く郷土そばをはじめとする「地域のそば文化の継承・そばを通じ地域活力向上」、日本の伝統食文化である“手打ちそば”を多くの人々に伝える「手打ちそば伝道師となるそばづくりストの育成」の3本の大きな柱を相互に関連させた事業を展開するため、2020年4月「NPOそばネットジャパン（以下「そばジャパン」という。）と名称を改め、新たなページを開きました。

そばジャパンの「そばづくりスト技能検定」は、多様なそば食文化を理解し、認め合い、日本における食文化の向上に寄与することを目指しており、技能検定には「郷土そば」、「さらしなそば」の課題を、そば学検定には「地域のそば文化や郷土そばの技術と特徴などの科目を取り入れております。

技能検定の段位は「そばづくりストを目指す目安」であり、「そばづくりスト」になるための「学習」と位置付けており、初段から六段までありますが、そばジャパンは六段を最高段位とは位置付けてはいません。

6年制大学をイメージすると、各年制でそれぞれの課目（課題）を履修し、段位を取得して全課目（課題）を修了し、そば打ち技能の総合的技能を習得することとしております。（しかし、6年で卒業する必要はなく、自身のペースで何年かけてもよいのです。）

そば学検定と併せて、「楽しく学ぶ」ことが大切であり、技能検定・そば学検定を修得後は、「師範・准師範」として、多くのそばづくりスト育成のために活躍いただけることを期待しております。

そばづくりスト技能検定の主な特徴は

1. 技能検定の受検については年齢、性別、国籍、プロ、アマ等一切制限はありません。（ただし、上位段受験までの待機期間の制限はあります。）
2. そば打ち技法は一樣でなく、受検に当たっての技法は問いません。
3. 1の実現のため、検定には極力客観的要素を導入します。また、一部を除いて木鉢等そば打ち道具の持ち込みを自由とします。（道具での評価を避ける。）
4. 基本は初段から受検ですが、他の団体等の段位を有している者は、当法人が同等と認められた段位に編入又は受検することができます。
5. 当法人の段位認定後の上位段受検は原則1年以上経過としますが、1年経過後の受検で不合格の場合、待機期間はありません。（不合格後、他会場での同段位の検定を受検可能となります。）
6. 検定会開催地の地域性等、検定会主催者によって検定会の運営費は異なることから、受検者の費用負担の軽減を図るため受検料は主催者が決定することとします。
7. 段位認定料納付後は、認定を保持するための会費等は一切なく、当法人が存続する限り段位認定者名簿に登載されます。

※ 詳細は、そばジャパンホームページ「そばづくりスト技能検定」のページに掲載されている「そばづくりスト検定規程集」を参照してください。

NPOそばネットジャパン

第1回そばづくりスト技能検定伊達大会開催要項（初段・二段）

1 趣旨

“手打ちそば”は、日本の伝統食文化の代表格であり、地域の特性に適した多様なそば文化が継承されてきています。

その多様なそば文化を守り育てていくことが日本の食文化の向上に寄与することになります。

NPOそばネットジャパン（以下「そばジャパン」という。）は多くの手打ちそば愛好者を「そばづくりスト」として認定し、そばづくりストが全国の各地域でそば関係者との交流を促進し、そばによる地域活力の向上に寄与することを期待するものです。

2 検定会の位置付け

この大会は「手打ちそば伝道師制度そばづくりスト検定基本規程」に基づき、「初段位・二段位検定会」として実施します。

3 主催 伊達手打ちそばの会

後援 NPO そばネットジャパン・NPOそばネットジャパン北海道本部・伊達市

4 開催日時

令和3年9月26日（日） 9:00~17:00

段位ごとの受験日は、応募人数により調整させていただきます。

5 開催場所 伊達市 社会労働会館

北海道伊達市舟岡町302番地1  
Tel 0142-23-4711

6 受験資格

受験については年齢、性別、国籍、プロ、アマ等一切制限はありません。

◎初段位

上記のとおり特に制限はなく、どなたでも受験できます。

◎二段位

そばジャパン初段位認定者、又は一般社団法人全麺協初段位認定者。

上記以外で二段位受験を希望する者

7 募集人員

各段 概ね4人

新型コロナウイルス感染防止対策で、1組当たりの検定者数を4人とするため、1日に当たりの受験者数を12人とします。

ただし、12人の段位振り分けは申し込み状況により調整させていただきます。

申し込みが募集人員を超えた場合は、主催者の抽選により決定します。

8 検定基準

別紙1「そばづくりスト技能検定基準要項」に基づきます。

## 9 受検料・認定料

### 受検料

段位	受検料（円）		備考
	そばジャパン会員	そばジャパン非会員	
初段位	3,000	4,000	
二段位	3,000	4,000	

### 認定料

各段位の検定に合格した者は、上記受検料のほか下記認定料をそばジャパンに納入することにより、段位認定証が交付されます。（検定大会当日）

段位	認定料（円）		備考
	そばジャパン会員	そばジャパン非会員	
初段位	5,000	6,000	
二段位	5,000	6,000	

※ 納入後の受検料、および認定料は原則として返金できません。

## 10 新型コロナウイルス感染防止対策等

- ① 1組当たりの人数を4人程度にして、受検者の間隔を2メートル程度にします。
  - ② 応援・見学はご遠慮いただき、会場内は受検者とスタッフとします。
  - ③ 会場は極力窓を開放するなど換気に留意します。（暖房の効果が弱まることもあります。）
  - ④ 受検者、スタッフは必ずマスクを着用し、会場到着後、検温、手指の消毒を行います。（体温が37.5度以上の方は受検を辞退していただきます。）
  - ⑤ フェイスシールドの着用をお願いします。（主催者でも当日、200円でお分けできます。）
  - ⑥ 共用の道具等は1組終了ごとにスタッフが消毒します。
  - ⑦ 受検者が打ったそばは持ち帰りいただきますが、遠路等で持ち帰りが困難な方は事務局に申し出てください。
- 8 その他、主催者の感染防止対応に従ってください。

## 11 申し込み方法

別紙 2 検定申込書に必要事項を記入の上、メールまたは郵送で申し込みください。  
なお、受検料の納入期日・納入方法・その他受検に際しての留意事項については、受検が決定した方に通知します。

※ 検定申込書の様式ファイル（Word）がそばジャパンのHPからダウンロードできますのでご利用ください。

令和3年8月6日（土）必着

## 12 受検の可否の通知

7月下旬に申込者全員に郵送またはメール（メールで申込みの方）で通知します。

問合せ先

郵送先：〒052-0014

北海道伊達市舟岡町349番地17

伊達手打ちそばの会

技能検定会事務局 会長 篠原 智子

TEL 090-6993-4711

E-mail: [ht-shinohara@sky.plala.or.jp](mailto:ht-shinohara@sky.plala.or.jp)

## NPO そばネットジャパン そばづくりスト技能検定基準要項

### 第1条 目的

この要項は、特定非営利活動法人 そばネットジャパン(以下「そばジャパン」という。そばづくりスト検定基本規程(以下「基本規程」という。)第3条8項に基づき、そばづくりスト技能検定の実施に関する必要な事項を定める。

### 第2条 検定基準概要

そば打ち技法は地域によって異なり、一様ではないことを考慮して合否の判定は均等な水の配分、練りの結果、延し厚の均一、切り幅の均一など、可能な限り客観性を重視した検定基準とする。

#### 2 そば粉の量と種類

級・段	検 定 課 題
六段	さらしな(二八 1,000g)
五段	郷土そば打ち(一本丸延し、裁ちそばなど 二八 1,000g) (四段受験時のそば打ち技法とは異なる技法とする。)
四段	粗挽き粉(十割 1,000g)
三段	粗挽き粉(二八 1,000g)
二段	普通粉 (二八 1,000g)
初段	普通粉 (二八 750g 600+150)
1 級	普通粉 (二八 500g 400+100)
2 級	普通粉 (二八 400g 320+ 80)
3 級	普通粉 (二八 400g 320+ 80) グループ打ち等

#### 3 検定で使用する道具

検定で使用する道具類は、手打ちによる製麺であり、機械等のたぐいの道具の使用を禁止する。ただし、事前に検定委員会の使用許可を得た補助用具の使用はこの限りではない。

##### (1) 主催者が用意する道具

木鉢(54 cm)、ふるい(網目 40 又は 32 メッシュで外径 24 cm)、麺打ち台(高さ 75 cm)  
麺打ち板(120×110 程度)、切り板、手洗いタンク、バケツ、計量カップ、踏み台  
刷毛、塵取り、生舟。

※ □囲みの道具は持ち込み不可とする。

##### (2) 受験者が持参して使用できる道具

(1) の□囲み以外の道具

木鉢は金属、樹脂等の素材及び大きさも制限しない。木鉢台の持ち込も可とする。麺棒本数、材質の制限はない。また、いわゆるエンボス等の使用も可)、包丁、切り板、小間板、刷毛、塵取り(粉とり)、スクレーパー、粉ふるい受け等。

- 4 検定で使用する材料は、主催者が用意した「そば粉」、「つなぎ粉(小麦粉)」、「水(五・六段位は熱湯等)」、「打ち粉」とする。これ以外の使用は認めない。
- 5 検定の所要時間  
検定の所要時間は、級を除く全段位 45 分間とする。  
なお、開始前の手洗い、衛生検査、服装検査はこの時間に含まないものとする。
- 6 姿勢  
検定におけるそば打ちの姿勢は、地域の特色を考慮して立つ、座る等の打ち方は問わないが、その姿勢、態度に「見苦しさ」があるかについて評価する。
- 7 服装  
食品を作る作業であることを踏まえた服装とする。
- 8 衛生  
食品衛生の観点から、爪、頭髪の手入れ、ひげの手入れ、衣服の乱れ、清潔感等についても審査する。また、作業中のそば粉のこぼれ、汗の処理、道具の片づけ、衣服の乱れ、道具の後始末、ふきん、ビニール等の整理整頓も審査の対象とする。

### 第3条 技能検定基準

- 1 総合的な技能を学び指導者としての力量を身に付け、真の「そばづくりスト」として伝統食文化の継承発展に貢献できることを目標に審査するものとする。その内容は別表1の段位別検定基準のとおりとする。  
なお、審査の公平性を補完するため別表2の検定項目(その1初段～四段用、その2五段～六段用)及び別表3の評価項目配分点及び段位別合格基準点により審査するものとする。
- 2 「郷土そば打ち」に通称「江戸流そば打ち」で受検する場合、別表2(その1)及び別表2(その2)を併用して採点するものとする。

### 第4条 客観性を重視した検定

本条第2条第1項に「可能な限り客観性を重視した検定基準とする。」を反映して、別表4の客観性を重視した検定を導入する。

### 第5条 受検資格期日の算定基準

- 1 受検期日の経過年数は、技能検定会の実施日を基準とする。
- 2 受検の経過年数は、全ての段位を1年とする。
- 3 経過年数で、日数不足について15日間以内は、期間を満たしているものと認める。  
ただし、開催日程により、これによりがたいときは検定委員会で協議するものとする。

## 第6条 受検料と認定料

### 1 受検料

受検者は技能検定申込み時に、受検料を主催者側に納入しなければならない。

ただし、料金設定には、受検者の負担軽減の視点から地域の実情や開催経費の節減を考慮して設定するものとする。

なお、級位については、公認そば打ち教室や各イベント等において行われることが予想されることから主催者の裁量に委ねるものとする。

### 2 認定料

検定会において、段位を認定された者は、次の認定料をそばジャパンに納入しなければならない。

会員は一律 5,000円

非会員は一律 6,000円

なお、合格者には認定証及び認定カードの交付並びに段位認定者として段位認定者名簿に登録される。

## 第7条 返金

納入された受検料及び認定料は返金しない。

ただし、受検料については、受検前に天災等または主催者の都合により開催を中止した場合は返金することとする。

## 第8条 検定

- 1 技能検定は、そばづくりスト検定基本規程第5条の規定に基づいた技能検定員を配置し行うものとする。
- 2 主任検定員は原則として師範とする。
- 3 検定員は、本条第3条及び第4条に基づき検定するものとする。

## 第9条 その他

- 1 本要項の運用にあたり、疑義が生じたときは検定委員会で検討し、重要事項については、理事会に諮問して解決するものとする。
- 2 検定委員会は、検討内容及び検討結果等が会員にとって必要であるものについては、会員に周知するものとする。
- 3 検定委員会の設置、運用等については別に定める。

## 附 則

この要項は、令和3年8月1日から施行する。

## 第 1 回そばづくりリスト技能検定伊達大会受検申込書

申込日	令和 年 月 日		
フリガナ 氏名	生年月日・年齢		性別
	昭和・平成 年 月 日( 歳)		男・女
住所	〒	電話	
		FAX	
		e-mail	
		携帯	
フリガナ 所属団体		受検 段位	初段・二段 (受検段位を○で囲む)
そばジャ パン会員 有無(※) (○で囲む)	1 そばジャパン個人正会員 2 そばジャパン団体正会 員に所属する会員 3 非会員	認定済 の段位	認定段位 無 ・ 段 認定日 平成・令和 年 月 日 認定番号 ..... 認定団体 そばネットジャパン その他団体 ( )
受検するそば打ちの技法を角打ち(通称「江戸流」)以外で受検する方のみ記載		(例: 1 本棒丸延し)	
受検に際しての自己PR・そば打ちに関する想いについて下記に記載してください。			
.....			
.....			
.....			
.....			
.....			
.....			
.....			
.....			
.....			
.....			

◆記載事項につきましては個人情報保護の観点から「当会の事業」のみに使用いたします。  
 ※そばジャパンの団体正会員に所属する方で個人正会員でない方は、2 を○で囲んでください。  
 (受検料、認定料の額に関係しますので、所属の代表者に受検する旨を伝えてください。)  
 ※この申込書に記載された氏名、所属及び自己PRについては、検定会場で紹介させていただく  
 こともありますのでご了承ください。