



令和5年5月15日

NPO法人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
代 表 篠原 智子

第3回そばリ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、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活動を今後も継続していきます。

伊達市は、都市圏である札幌市と函館市の中間に位置しており、北海道内でも雪が少なく、四季を通じて気候が温暖なことから「北の湘南」と呼ばれています。開拓の町と呼ばれ、仙台藩巨理領主伊達邦成とその家臣達の集団移住で開拓した歴史を持っています。

また、温泉観光地の登別市・洞爺湖町などと隣接しており、季節としては、とても良い時期ですので、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をいたします。

また、新型コロナウイルスが、第5類感染症なり、社会活動における制限も解除されはじめ、徐々に以前の生活に戻りつつありますが、完全な収束には至らず、今後につきましても、個人の選択肢を尊重しながら、マスク着用など、参加者の健康を最重点に活動を進めて参りたいと考えております。

問合せ先

伊達手打ちそばの会

技能検定会事務局 代表 篠原 智子

北海道伊達市舟岡町349番地17

tel:090-6993-4711

E-mail: ht-shinohara@sky.plala.or.jp

ホームページ <https://www.sobanetjapan.com/>



スマホ用

「NPO 法人そばネットジャパン」そばリ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リストの育成」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法人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、新たなるページを開きました。

そばジャパンの「そばリスト技能検定」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「そばリストを目指す目安」であり、「そばリスト」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、多くのそばリ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。

そばリ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. そば打ち技法は一様でなく、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験は原則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1呆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「そばリスト技能検定」のページに掲載されている「そばリスト検定規程集」を参照してください。

NPO法人そばネットジャパン
第3回そばづくりスト技能検定伊達大会開催要項
(初段・二段・三段・四段・五段・六段)

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法人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「そばリスト」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リスト検定基本規程」に基づき、「初段位・二段位・三段位・四段位・五段位・六段位検定会」として実施します。

3 主催 伊達手打ちそばの会

後援 NPO 法人そばネットジャパン（以下「そばジャパン」という）・伊達市

4 開催日時

令和5年9月2日（土曜日）

8：30～12：00

*段位ごとの受検日は、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（連合北海道伊達地区連合会）

北海道舟岡町302番地1

6 受検資格

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。

◎初段位

上記のとおり特に制限はなく、どなたでも受検できます。

◎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で認定後1年以上経過している者。

◎三段位

そばジャパン二段位認定者、又は一般社団法人全麺協二段位認定者で認定後1年以上経過している者。

◎四段位

そばジャパン三段位認定者、又は一般社団法人全麺協三段位認定者で認定後1年以上経過している者。

◎五段位

そばジャパン四段位認定者、又は一般社団法人全麺協四段位認定者で認定後1年以上経過している者。

◎六段位

そばジャパン五段位認定者で認定後1年以上経過している者。

※二段から四段までの受検希望者で、上記の受検資格以外（一般社団法人全麺協以外の段位認定者又はそば打経験者）の方は直接お問い合わせ下さい。

7 募集人員

各段 概ね5人

1組当たりの検定者数を5人とするため、1日に当たりの受検者数を20人とします。

ただし、20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「そばリスト技能検定基準要項」に基づきます。

*令和5年4月1日に一部改正しており、そばジャパンHPに掲載してあります。

*基準要項3(2)の麺棒については、令和4年8月9日付け全会員へ通知しました「合成樹脂を使用した手作り麺棒の取り扱い」で、「安全性が確認されている材質の合成樹脂として確認できない材質を用いた手作り麺棒は、そばネットジャパン主催及びそばネットジャパンが後援するそばリスト技能検定会と各そば打ち大会での使用を認めないこととします。」としてありますのでご留意下さい。

なお、麺棒使用の規制は上記の手作り麺棒以外は一切規制していませんのでエンボス麺棒に限らずご自身で使いやすい麺棒をお使い下さい。

*六段検定における基準要項の一部特例

(1) 基準要項別表2(その2)「切り」の欄で「②切り幅は1.5~2.0mm」についてですが、別表4の「延しの均一」中六段は「12枚たたみで20mm以下」となっています。1.5mmで12枚重ねになると生地の高さだけで18mmになり、1.7mmは20mmを超えます。さらしなそば打ちの特性から20mm以下を優先しますので、切り幅の制限は適用しないこととします。(1.5mm以下も基準以内とすることです。)

(2) 切った束の処理について

初段~五段の検定ではそばの長さ確認のため2束目を麺打ち板にしかれた紙の上に置くこととしていますが、基準要項別表2(その2)切りの欄で、「⑤切った麺は、生舟に入れず、麺打ち板上に1束毎に、整列に置かれているか。」と記載されており、紙はありませんのでご留意下さい。

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	
三段位	5,000	6,000	
四段位	5,000	6,000	
五段位	5,000	6,000	
六段位	6,000	7,000	

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	
三段位	5,000	6,000	
四段位	5,000	6,000	
五段位	5,000	6,000	
六段位	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5人程度にして、受検者の間隔を3メートル程度にします。
- ② 応援・見学は自由としますが、新型コロナウイルス等には各自が細心の注意を払った観戦とします。
- 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 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。
- ⑥ 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。

※ 受検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。

※ 伊達手打ちそばの会道場に「受検申込書」を用意してありますのでご利用ください。

令和5年8月10日（木）必着

12 受検の可否の通知

8月下旬まで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 代表 篠原 智子

tel:090-6993-4711

E-mail: ht-shinohara@sky.plala.or.jp

第3回そば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・三段 四段・五段・六段 (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。