



令和3年10月8日

NPO法人そばネットジャパン会員各位
全国のそば打ち愛好団体(者)各位

NPO法人そばネットジャパン
代表理事 阿部 成 男

第3回手打ちそば伝道師検定埼玉大会(五段位)の開催について

NPO法人そばネットジャパンは日本の伝統食文化である「手打ちそば」の普及・啓発に取り組んでおり、多くのそば打ち愛好家がそば打ちを楽しみながら技能上達を目指すための段位認定制度を実施しております。

段位は初段から六段まであり、それぞれの段位に応じた課題があり、この度実施する五段位検定は「郷土そば」として日本の各地域に受け継がれてきた技法で検定を受検していただきます。

検定の詳細は開催要項のとおりですので、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、この要項公開時点では、緊急事態宣言などの規制は発布されていませんが、開催要項記載の感染防止対策を講じて開催することとしております。

しかしながら、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のでご了承ください。

問合せ先
NPO法人そばネットジャパン
執行役員 事務局次長 鳥海修一
TEL090-090-2339-8074
E-mail: office@sobanetjapan.com
URL:<http://www.sobanetjapan.com/>

「切りくずも ひと手間かければ 別料理」
(平成30年度「そばロスZERO」タイトル、標語、川柳大募集キャンペーン 川柳部門入賞作品)

NPO法人そばネットジャパン
第3回手打ちそば伝道師技能検定埼玉大会(五段)開催要項

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「そばづくりリスト」として認定し、そばづくりリ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リスト検定基本規程」に基づき、「五段位検定会」として実施します。

3 主催

特定非営利活動法人そばネットジャパン(NPO法人そばネットジャパン)

4 開催日時

令和3年11月28日(日) 9:00~17:00

5 開催場所

埼玉県県民活動総合センター(別紙2 案内図参照)

6 受検資格

① 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。

② 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(過去に四段位であった者を含む。)で、認定後1年以上経過した者

ただし、そばジャパン四段位の認定者で、令和3年1月実施の埼玉検定会で認定された者も応募することができることとし、認定後1年経過の受検者が定員に満たない場合は「そばづくりリスト検定基本規程第3条第6項の規定を適用して受験できるものとします。

③ 上記以外で五段位受検を希望する者は、この要項に記載する問合せ先にご連絡ください。

(注) 五段位の課題は「郷土そば」とあり、受検するにあたり「郷土そばの技法(例として、1本棒丸延し、上州沼田流、裁ちそば等)を具体的に受検申込書に記載してください。

なお、複数の麺棒を使用して四角に延す技法(通称「江戸流」も)郷土そばですが、四段位まで江戸流で受検していた方は江戸流以外の技法を選択してください。

7 募集人員

36人

新型コロナウイルス感染防止対策で、1組当たりの受検者数を9人とするため、総受検者数を4組36人とします。

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「そばづくりリスト技能検定基準要項」に基づきます。

※ 検定に使用するそば粉は「SNJ 検定用 初段・二段用」として下記の会社(そばジャパン賛助会員)が、そばジャパン会員価格(税込み 864円/k送料別)で通年販売しております。(新そばです。)

(株)そばの坂本

〒074-0403 北海道雨竜郡幌加内町字下幌加内

電話 0165-35-3227 FAX 0165-35-3212

9 受検料・認定料

受検料

受検料(円)		備考
そばジャパン会員	そばジャパン非会員	
8,000	9,000	

※ 新型コロナウイルス感染防止対策により経費がかさむため受検料がやや高めになりますことをご理解くださるようお願いいたします。

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	
五段位	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 受検者、スタッフ全員がワクチン2回接種後2週間経過者又は主催者が実施する抗原検査で陰性者として。
- ② 受検検定会場及び控室など関係諸室は定員の50%以下とするため、受検者、スタッフ以外の入場を制限します。
- ③ 1組当たりの人数を9人程度にして、受検者の間隔を2メートル以上とします。
- ④ 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。)
- ⑤ 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。)
- ⑥ 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。)
- ⑦ 共用の道具等は1組終了ごとにスタッフが消毒します。
- ⑧ 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。
- ⑨ 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3 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。

送付先メールアドレス office@sobanetjapan.com
郵送先: 〒330-0843 さいたま市大宮区吉敷町 4-261-5
NPO法人そばネットジャパン 技能検定会事務局あて

12 申込み期限

令和3年10月28日(木)必着

13 受検の可否の通知

11月上旬に申込者全員にメール(メールで申込みの方)または郵送で通知します。

問合せ先
執行役員 事務局次長 鳥海修一
Tel.090-090-2339-8074
E-mail: office@sobanetjapan.com
URL:<http://www.sobanetjapan.com/>

別紙1

NPO 法人そばネットジャパン そばづくり技能検定基準要項

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。)が行うそばづくり技能検定基本規程(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 1kg)
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) 受検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」そ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

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2年9月12日から施行する。

別表1(第3条第1項関係)

段位・級別検定基準(第3条関係)

区分/ 級・段	粉総 量(g)	粉種類	配合量		打粉 (g)	求められる技量	所要 時間 (分)	合格 基準 点	切り 麺 の 長さ (cm)	切り 揃え 率 (%)
			そば 粉(g)	つな ぎ(g)						
3 級	400	普通挽粉	320	80	200	講師の指導のもとで、そば麺として食べられる程度に打ち終わること。(親子等複数人で打つことも可)	概ね 60	そば麺として食 べられること。		
2 級	400	普通挽粉	320	80	200					
1 級	500	普通挽粉	400	100	200					
初 段	750	普通挽粉	600	150	200	時間内に一定の規格に沿ったそば麺が打てること。	45	65	20	60
二 段	1,000	普通挽粉	800	200	200	1kgの二八そばを効率よく、安定したそば打ちができること。		70	25	70
三 段	1,000	粗挽粉	800	200	250	そば粉の粒子の違いによる打ち方を理解していること。		75		80
四 段	1,000	粗挽粉	1,000	0	300	粗挽き粉の難度を理解し、総合的技量を備えていること。		80	30	90
五 段	1,000	技法別	800	200	300	郷土そばの特徴、文化を理解し、技法を指導できること。		85		
六 段	1,000	さらしな粉	800	200	300	さらしなそばの特徴を理解し、技法を正しく指導できること。		90		

別表 2 (その 1)(第3条第1項関係)

検定項目 (初段 ~ 四段用)

項目	区分	チェック項目
準備・衛生	事前準備	<p>道具の準備・取扱いが適切か。</p> <p>①道具類の手入れは良いか。</p> <p>②道具類は適正な位置に配置されているか。</p> <p>③ゴミ箱や代用となるものの持ち込みはないか</p>
	衛生	<p>身支度が衛生的か、見苦しくないか。</p> <p>①頭髪等の落下防止がなされているか。</p> <p>②身だしなみ(爪、頭髪、無精ひげ)の手入れがなされているか。</p> <p>③腕時計、指輪等の装飾品を外しているか。</p> <p>④服装は、食品を作る作業であることを踏まえた上での服装とする。</p> <p>⑤着衣に不清潔感や見苦しさはないか。</p> <p>⑥傷の手当てができていないか。手洗いはどうか。</p> <p>⑦麺棒等の落下(−1) 落下物の衛生処理なしで使用(−3)</p> <p>⑧汗の落下(1滴−1) (注) ⑦、⑧は以下の作業でも評価する。</p>
水回し配分	均等	<p>粉の性質を理解しているか。水の浸透が十分になされているか</p>
	水の配分	<p>①篩とおし(そば粉とつなぎの混合。粉質を確認しているか、飛散)</p> <p>②水回し(かき混ぜ方、水の浸透具合、ダマの程度)はどうか。</p> <p>③加水量(加水の仕方、造粒の成長は適正か、麺の硬さの調整)はどうか。</p> <p>④水のこぼれ、粉の飛散(手荒さ、こぼれ具合)はどうか。</p> <p>⑤木鉢の汚れはないか。</p> <p>⑥姿勢(バランスよく、手先に頼っていないか)はどうか。</p>
こね・練り	練りの結果	<p>手際よく加重され、むらなく練られているか。</p>
		<p>①くくり、まとめは、早すぎないか。</p> <p>②練り(手際の良さ、練りの方法、体重を乗せているか)はどうか。</p> <p>③こね(適度な練り込み、全体の調合が出来ているか)はどうか。</p> <p>④菊練り(菊の形、麺帯の艶の出具合、菊に仕上げる円滑さ)はどうか。</p> <p>⑤へそ出し(出っ尻、手際良さ、形、空気抜き)はどうか。</p> <p>⑥姿勢(身体のバランス、構え方、体重のかけ方)はどうか。</p> <p>⑦木鉢の手入れはどうか。</p>
延し	丸出し	<p>丸出し、適度な大きさ、形、均一な厚さに延されていること。</p>
		<p>①鏡だし(地延し)(手際良さ、丸の形状、大きさ、厚さ、手の当て方、縁のひび割れ)はどうか。</p> <p>②丸出し(手際良さ、丸の形状、大きさ、延し跡、麺棒の振り方、縁のひび割れ)はどうか。</p> <p>③打ち粉の使い方(適所、適量、飛散具合)はどうか。</p>
	角	<p>角出し、本延しは無理なく均一に延されているか。</p>

延 し	出 し	①角出し(手順、手際良さ、巻き付け、形状、大きさ、均一さ)はどうか。 ②形が概ね平行四辺形になっているか。
	肉 分 け 本 延 し	肉分けが正確で、本延しは無理なく均一に延されているか。 ①肉分け(見極め、手際良さ、形状、手順、麺棒の使い方、厚み)はどうか。 ②幅だし(見極め、手際良さ、手順、形状、穴破れ)はどうか。 ③本延し(手際良さ、均一な延し、形状、麺線、大きさ、破れ、麺棒の使い方、生地 ・ の荒れ、縁のひび割れ、穴破れ)はどうか。 ④たたみ(打ち粉の振り方、手際良さ、手順、重ね方)はどうか。 ⑤麺棒の使い方(延し棒と巻棒の使い方、握り方、リズムカル、体重の乗せ方)はど うか。 ⑥打ち粉の振り方(適所、適量、飛散具合)はどうか。
切 り 幅 の 均 一 等	切 り 幅 の 均 一 等	切り幅が均等で、リズム良く、切りロスが少なく、生舟への入れ方がきれいか。 ①打ち粉の敷き方(適所、適量)はどうか。 ②麺生地の置き方(扱い方、持ち上げ方、置き方)はどうか。 ③包丁さばき(リズム感、バランスの良さ、当て方の角度、押切り、空打ち)はど う か。 ④切り幅(切り揃え)はどうか。安定感、切りムラ、いかだの有無、R 部の切れ等は ど う か。 ⑤包丁を麺板に直置きしていないか。 ⑥手さばき(手際良さ、打ち粉の落とし具合、生舟への並べ方)はどうか。 ⑦こま板(押さえ方・バランス・平行)はどうか。 ⑧姿勢(構え、安定具合、足の構え)はどうか。 ⑨出来上がり(打ち粉払い・揃え・生舟への入れ方)はどうか。 ⑩こま開きは適正に開いているか。 ⑪打ち粉の追加(-1) ⑫切り幅は 1.5~2.0 mm以内か。 ⑬適切な麺の長さが保たれているか。
	後 片 付 け ・ 態 度	後 片 付 け 態 度
態	態	全体的な姿勢、意気込み、気構えがにじみ出ているか。

	度 等	①観客から助言・指導を受けていないか。 ②作業の姿勢(途中で投げやりの態度等)はどうか。 ③特色ある服装をするなどの工夫がみられる。(＋1)
総 合 評 価	総 合 評 価	①受検申込書のプロフィール等から、そば打ちに対する気構え、活動内容等から 意気込み、気構えなどが読み取れるか。 ②仕上がったそばに食味感がもてたか。 ③仕上がったそばの出来具合はどうか。

(注) 上記の「水回し」、「こね・練り」、「延し」は「角打ち(通称 江戸流と呼ばれている)」における検定項目が主となっているが、「丸延し」をはじめとする郷土そば打ちで受検される場合は、打ち方それぞれの特性に合わせて検定をします。

別表 2(その 2) (第3条第1項関係)

検定項目 (五段・六段用)

五段・六段位は、そば打ち技術やそば学問においても高いレベルにあることから審査の目は「虫の目」のように捉えるのではなく「鳥の目」的評価をするものとする。

特に、身のこなし方、全体の流れ等が抜群であることを要する。

区分	検定項目	
	五段位 (郷土そばの 1 例・) 丸延し	六段位 (さらしな)
衛生面	①受検体制の準備 ②服装、衛生面	①受検体制の準備 ②服装、衛生面
木鉢	①加水の攪拌(均等に混ぜる)はできているか ②捏ね、練りが適切で生地の艶、硬軟、しっとり感	①熱湯の注ぎ方、混ぜ合わせ具合はどうか ②まとめ具合が手際よいか ③生地の温度と練込み具合 ④生地の艶、硬軟
延し	①延し終わりが正円に近いか ②均一延しか(縁と中心部の肉厚(二束目に入る前と最後の束(縁部)を切る前の 2 か所計測。) ③ひび割れ、裂け目はどうか ④延し棒の使い方が手馴れているか ⑤たたみで、△にはみ出た部を切り落とした場合の処理は適切か ⑥打粉の追加は減点(-1)	①丸の大きさは、概ね 70 cm で丸になっているか ②延しは均一か(二束目に入る前で実測) ③生地の端のひび割れ防止丸出し時のひび割れ、形、厚さはどうか ④角出しは概ね口形か ⑤延し時、ひび割れ、裂け目、穴等あるか ⑥打粉の追加は減点(-1)
切り	①たたみ方はどうか ②切り幅は 1.5~2.0 mm ③切り方がリズムカルか ④麺板上に切りロスや打粉等の散乱はないか ⑤包丁の扱いが適切か(手ごま、菜切包丁、直置き等) ⑥R 部(手前の丸み)を潰していないか	①切りの断面は口形で切り揃えはどうか ②切り方がリズムカルか ③R 部(手前の丸み)を潰していないか ④麺板上に切りロスや打ち粉等の散乱はないか
後片付け	①道具類は所定の位置に片づけられているか ②道具類と麺板上の清掃はどうか ③周辺に粉の飛散、汚れはないか	
総合評価	高段位らしい立ち振る舞い、身のこなしがなされているか	

(注) 上記五段位の検定項目は、郷土そばの代表的技法と言われている「1 本棒丸延し」に合わせた検定項目であり、「裁ちそば」、「会津山都そば」など多様な郷土そば打ちで受検される場合は、打ち方それぞれの特性に合わせて検定をします。

別表3(第3条第1項関係)

評価項目の配分点及び段位別合格基準点

評価項目配分点

項目	衛生・準備	木 鉢	延 し	切 り	ロ ス	後片付け	総合評価	合計
配点	10	15	30	20	5	10	10	100
段位別合格基準点								
段位	衛生・準備	木 鉢	延 し	切 り	ロ ス	後片付け	総合評価	合格基準点
初段	7	9	20	14	3	6	6	65
二段	7	11	20	15	3	7	7	70
三段	8	12	22	16	3	7	7	75
四段	9	12	23	17	3	8	8	80
五段	9	13	25	18	4	8	8	85
六段	9	14	27	18	4	9	9	90

※ 1 合格基準点は検定表における目安であり、検定会の総合評価などを加味して検定員が判断する。

※ 2 項目「ロス」欄は、別表4の段位ごとのロス目標値を超えた場合は 10g 単位で 1 点ずつ減点する。

別表 4(第4条関係)

客観性を重視した審査

	客観性を重視した審査内容	1～3級	初段	二段	三段	四段	五段	六段
延しの均一	実測は、三段以上について実施する。但し、三段、四段及び六段位は 一束切り終わった後の断面を実測する。 五段位は 技法により計測方法を設定する。	概ねの厚さ	三段から五段まで 8枚たたみで18mm以下 12枚たたみで27mm以下 (注)基準以上2mm単位で1点を減点する。(六段を含む)					六段 12枚たたみで 20mm以下
切り揃え	事前に用意した標本写真(揃え率 60%、65%、70%、75%、80%、85%、90%、95%)と生舟に並べた製麺を比較して判定する。 以下は減点 -1	試食可能	60%以上	70%以上	80%以上	90%以上		
麺の長さ	生舟に並べられた製麺の1束を取り出し、R部を延ばして実測する。右欄の基準に満たない場合は減点する 以下は減点 -1	概ねの長さ	20cm以上	25cm以上		30cm以上		
そばロスの計測	「そば打ちは、食べて完結」の観点から、そばロスの量を計測する。	目標値	① 初段から四段位は、100g以下 ② 五段位は、80g以下 ③ 六段位は、50g以下 (減点) 目標値より10g増ごとに1点減点をする。					

別紙 2

会場案内図(有料駐車場あります。)

埼玉県県民活動総合センター

〒362-0812 埼玉県北足立郡伊奈町内宿台 6-26

代表 048-728-7111 / FAX 048-728-7130



交通機関利用

- ・ 大宮駅から埼玉新都市交通ニューシャトル(内宿(うちじゅく)行き)で、内宿駅まで約 25 分、内宿駅から無料送迎バス(PDF: 98KB)で3分。または徒歩約 15 分。
- ・ JR 宇都宮線蓮田駅下車(西口)、朝日バス(PDF: 74KB)(丸谷行きまたは八幡神社行き、または菖蒲車庫行き)で、約 20 分。上平野バス停下車、徒歩 12 分。
- ・ 平成23年9月1日から「蓮田駅西口ー県民活動総合センター」の路線バスが運行開始となりました。運行路線、運行ダイヤにつきましては、丸建自動車(株)ホームページでご確認のうえ、ご利用ください。

無料送迎バスについて

- ・ 無料送迎バスはセンターと内宿駅の循環運行です。詳細は時刻表にてご確認ください。

車利用

- ◎ 国道 17 号「久保」交差点(上尾市内)を伊奈方面に約 3.8km、「伊奈学園前」(伊奈町内)交差点を左折し約 0.9km、「県活センター前」交差点を通過し、右側
- ◎ 国道 122 号「根金」交差点(蓮田市内)を伊奈方面に約 2.5km、「伊奈学園前」(伊奈町内)交差点を右折し約 0.9km、「県活センター前」交差点を通過し、右側

