

全日本そば打ちマスターズ大会は 「幸齢者のそば打ち幸至園」です。

第7回全日本そば打ちマスターズ大会の開催結果概要

- 1 主 催 特定非営利活動法人そばネットジャパン
2 後 援 埼玉県、公益財団法人いきいき埼玉
3 開催日時 令和8年1月18日（日）9：00～17：00
4 開催会場 埼玉県県民活動総合センター 2階セミナーホール 1ほか8室
5 出場資格
- | | | | | | | |
|-----|-------|-------|-------|-------|-------|-----|
| 年齢 | 60～69 | 70～74 | 75～79 | 80～84 | 85～89 | 90～ |
| クラス | SJ | S | SS | G | GG | GGG |
- SJ（シルバージュニア）、S（シルバー）、SS（スーパーシルバー）
G（ゴールド）、GG（グランドゴールド）、GGG（トリプルゴールド）
令和8年1月18日現在の年齢でクラス分けです。

- 7 審査課題そば粉（栃木産挽きぐるみ）800g、中力粉200g計1,000gを水で打つ。（もりそばで約10人前）そばを切り終わるまでとし、制限時間は50分
そばを茹でての試食はありません。
そば打ち技法は自由とする。
- 8 審査内容
そば打ち技術（水回し、練り、延し、切り）に加えて、そば打ちの所作、意気込みなどを総合的に審査する。
- 9 審査員

審査員長 山本育磨 イクマエンタープライズ代表取締役
本陣房グループ総帥

副審査員長 小山周三 西武文理大学名誉教授
NPO法人そばネットジャパン 副代表理事
そばリスト技能検定 師範

審査員 伊藤敏一 東武そば打ち同好会 会長
そばリスト技能検定 師範

審査員 田村加代子 そばリスト技能検定 師範

審査員 高鳥 薫 そばリスト技能検定 師範

- 10 出場者の状況 出場者 33名
GGGの部1人 GGの部1人 Gの部4人 SSの部10人 Sの部8人
SJの部9人
住所地別（5県）
埼玉県22、茨城県4、千葉県2、群馬県2、栃木県2、山梨県1
- 11 表彰

クラス	賞	氏名	県	市町村	所属
GGG	優勝	中澤 真理	群馬県	渋川市	渋川そば打ち倶楽部
GG	優勝	佐藤 勝雄	千葉県	野田市	杉戸麵打愛好会 小川道場
G	優勝	相原 喜代治	千葉県	我孫子市	GRそば打ち倶楽部
G	準優勝	小川 伊七	埼玉県	杉戸町	杉戸麵打愛好会 小川道場
G	第3位	小森 康弘	栃木県	宇都宮市	みや麵友会

G	優秀賞	長嶋 光行	茨城県	常陸大宮市	弥七そばの会
SS	優勝	島村 良三	埼玉県	行田市	妻沼そば打ち会
SS	準優勝	新喜 照幸	埼玉県	所沢市	常路麺打ち愛好会
SS	第3位	浅見 眞市	埼玉県	秩父市	秩父そば打ち俱楽部 蕎楽館
SS	優秀賞	秋山 峰夫	茨城県	ひたちなか市	弥七そばの会
SS	優秀賞	萩原 良朗	埼玉県	秩父市	秩父そば打ち俱楽部 蕎楽館
SS	優秀賞	榎本 茂	埼玉県	久喜市	久喜そば俱楽部
SS	優秀賞	斎藤 正男	茨城県	古河市	NPO法人そばネットジャパン
SS	優秀賞	佐藤 次男	埼玉県	久喜市	久喜そば俱楽部
SS	優秀賞	浜崎 正子	埼玉県	久喜市	根獅子飯良そば普及会
SS	優秀賞	濱田 幸男	埼玉県	久喜市	久喜そば俱楽部
S	優勝	渡部 千代子	埼玉県	杉戸町	杉戸麺打愛好会 小川道場
S	準優勝	山田 英子	栃木県	栃木市	圏央手打そばクラブ
S	第3位	新井 理	埼玉県	鴻巣市	圏央手打そばクラブ
S	優秀賞	青木 京子	栃木県	栃木市	圏央手打そばクラブ
S	優秀賞	梅本 仁	埼玉県	秩父市	秩父そば打ち俱楽部 蕎楽館
S	優秀賞	大野 秋夫	埼玉県	深谷市	秩父そば打ち俱楽部 蕎楽館
S	優秀賞	澤登 久芳	山梨県	南アルプス市	NPO法人そばネットジャパン
S	優秀賞	干川 重之	群馬県	渋川市	渋川そば打ち俱楽部
SJ	優勝	菅野 博	埼玉県	さいたま市	さいたま蕎麦打ち俱楽部新都心
SJ	準優勝	田中 正美	埼玉県	久喜市	さいたま蕎麦打ち俱楽部新都心
SJ	第3位	廣木 光義	茨城県	常陸太田市	そば楽
SJ	優秀賞	阿部 信彦	埼玉県	朝霞市	さいたま蕎麦打ち俱楽部新都心
SJ	優秀賞	新井 文夫	埼玉県	川口市	さいたま蕎麦打ち俱楽部新都心
SJ	優秀賞	五十嵐 誠	埼玉県	桶川市	圏央手打そばクラブ
SJ	優秀賞	太田 弘子	埼玉県	秩父市	秩父そば打ち俱楽部 蕎楽館
SJ	優秀賞	倉林 紀雄	埼玉県	皆野町	秩父そば打ち俱楽部 蕎楽館
SJ	優秀賞	田中 憲一	埼玉県	幸手市	久喜そば俱楽部

優秀賞は50音順です。

✿ 最優秀賞（全ての出場者で最高点）菅野 博（SJクラス）

12 審査員長講評

◆ とても高齢者とは思えない力強く正確なそば打ちを拝見させていただいて感激している。

美味しいそばは、水回しと練りが大切であり、これからも基本を大切にして楽しいそば打ちを続けていただきたい。

13 大会風景

	
<p>いよいよ審査開始で、選手よりも緊張気味の右から山本、小山、伊藤、田村、高鳥の審査員ですが、女性2人はマスターズ大会出場資格のない若手の師範です。</p>	<p>さあ！1組目開始です、1組目は、GGG、G及びSSクラスです。審査員長の目も光ります。</p>
	
<p>ゼッケン1は GGG クラス 92歳の中澤さん、上州沼田流の太棒を軽々と扱います！！</p>	<p>GG クラスの佐藤さんも落ち着いた正確な水回しからスタートです。</p>
	
<p>出場者はm、それぞれ技法が違います。若手SJクラスで戸隠流一本棒でリズムカルに打っています</p>	<p>木鉢の持ち込みも自由で、SJクラスで自作の大木鉢で水回しをしています。</p>

	
麺棒が5本並べてあります。どんな打ち方をするのでしょうか。	こちらは、計量カップを使わずにやかんです。自信たっぷりの加水ですね。
	
3組が終了して、審査員長の講評です。 まずは、高齢者とは思えない元気なそば打ちに感嘆したこと、さらに、プロの立場から美味しいそば打ちの極意が語られました。	最高齢クラス92歳の中澤さんは小山副審査員長から金メダルをかけていただきました。
	
GGクラスの佐藤さんも金メダルをかけていただき喜びのひと時です。	第7回の最優秀賞(総合1位)に輝いたのは SJクラスの菅野さんです。

手打ちそば愛好家をネットで結ぶ NPO法人そばネットジャパン
e-mail:snjoffice@sobanet-japan.com
URL:<https://www.sobanetjapan.com>