

NPOそばネットジャパン手打ちそば伝道師制度
そばづくり検定基本規程

第1章 総則

(主旨)

第1条 NPOそばネットジャパン(以下「そばジャパン」という。)は定款第3条の(目的)に示すとおり「伝統食文化としての“手打ちそば”の普及・啓発を図るとともに“手打ちそば”を通して社会奉仕活動を実践し、地域社会に貢献することを目的とする。」としております。

手打ちそば愛好者が自ら、さらに多くの仲間たちとそば打ちを楽しみながら、そば打ちの技能、そばに関する学問を学び、そばづくりリストとして、日本の誇るべき手打ちそば文化の継承に寄与する「手打ちそば伝道師」として活躍することを期待するものです。

(検定の種類)

第2条 手打ちそば文化は「間口が広く、奥行きが深い」と言われるように、「そばを打つ」には、理論に裏打ちされた技能、さらに、そばに関する歴史、文化、栽培など広範囲な学問を修得することによりバランスの取れた「そばづくりリスト」として普及・啓発活動が可能になるもので、検定は次の2種とします。

- 1 技能検定
- 2 そば学検定

第2章 技能検定

(技能検定の基本)

第3条 技能検定は次の項目を基本とします。

- 1 技能検定の目指すところは、第1条の主旨に「学び」とあるように、手打ちそばの技能を高めるために「楽しく学ぶ」ことであり、学びの成果を確認するための「検定」となります。したがって、検定(段位取得)のための「そば打ち」とはならないことが大切です。さらに、老若男女、多くのそば打ち愛好者に技能検定にチャレンジしていただくため、検定に使用する段、級ごとのそば粉の量は、日常的に打てる量、そば粉のそばロスの削減等を勘案して最大1kgとし、さらに、持ち込み道具等も柔軟に対応することとします。
- 2 多様なそば打ちの技法に対応します。そば食文化は、全国の地域の特性に合わせて、つなぎも含めた打ち方、そば打ち道具、食べ方などが独自の文化として受け継がれてきており、「多様なそば打ち技法」が存在します。それらの「多様なそば打ち技法」は「郷土そば打ち技法」として、それぞれ、大切に受け継がれていくもので、そばづくりリスト技能検定は、それらの多様なそば打ち技法で受検できることが求められます。したがって、検定という一定の基準を設定するにあたり、多様な「郷土そば打ち」を極力尊重するものとします。さらに、検定基準は客観性を重視したものとします。
- 3 技能検定の段位、級位と検定課題及び受検資格については下記のとおりとします。なお、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。

級・段	検定課題	受検資格
六段	さらしな(二八等 1,000g)	五段認定1年経過
五段	郷土そば打ち(二八 1,000g)	四段認定1年経過
四段	粗挽き粉(十割 1,000g)	三段認定1年経過
三段	粗挽き粉(二八 1,000g)	二段認定1年経過
二段	普通粉(二八 1,000g)	初段認定1年経過
初段	普通粉(二八 750g)	なし

1級	普通粉(二八 500g)一般	なし
2級	普通粉(二八 400g)小学生単独またはグループ打ち等	なし
3級	普通粉(二八 400g)小学生親子、グループ打ち等	なし

- 4 障がい者の受検については可能な限り配慮させていただきます。
- 5 受検資格において、不合格後の再受検についての制限はありません。
- 6 3項中初段以上の段位については、他団体の類似制度の段位保持者又は相応のそば打ち経験者で、一定の条件を満たす者は、希望段位への「編入」又は「受検」が認められます。

7 技能検定会の開催

検定会の開催は次のとおりとします。

① 直轄開催

そばジャパン主催とした全国的規模の検定会

② 会員開催

開催能力等別に実施要項で定める条件を満たした会員が主催する都道府県或いはそれらに隣接した広域圏を対象にした検定会

③ 公認そば打ち教室開催

実施要項で定める条件を満たした公認そば打ち教室が開催する検定会。ただし、初・二段及び級に限ります。

8 技能検定基準

技能検定基準は、多様なそば打ち技法に対応するものとし、極力、客観性を重視したものとします。

さらに、技能検定基準は公開し、受検者の検定結果は本人に告知します。

(師範、准師範)

第4条 手打ちそば伝道師制度の円滑な運用を図り、この制度の健全なる発展に寄与する次のとおり「師範」、「准師範」を設置します。

1 師範、准師範の役割

手打ちそばの継承・発展を担う「そばづくりスト育成」のためそば打ち技能及びそば学の指導を行う。

2 師範任命の要件等

(1) 師範は、技能検定六段認定、そば学検定にける博士号を授与され又は同等の力量を有すると認められ、さらに、准師範任命後2年以上経過し、

師範任命を希望する者の内から理事会で推挙された者を代表理事が任命する。

(2) 前号に関わらず、そば打ちの技能等そばに関する専門家として活躍している下記の者については、理事会の推挙により特任師範として代表理事が委嘱する。

① そば打ちを業としており、当法人の設立の主旨に賛同し、特任師範の委嘱を希望する者

② そば打ちの技能、そばに関する知識等が師範として相応しいと認められ、当法人の設立の主旨に賛同し、特任師範の任命を希望する者

(3) 特任師範は、第1項の役割のほか、そばづくりスト検定制度全般について、代表理事に助言をすることができる。

3 准師範任命の要件

准師範は、技能検定六段認定、そば学検定にける博士号を授与され又は同等の力量を有すると認められ、さらに、准師範任命を希望する者の内から理事会で推挙された者

を代表理事が任命する。

(技能検定員)

第5条 技能検定を実施するにあたり次により技能検定員を置く。

技能検定員は、技能検定会開催に必要な人員をこの基本規程に規定する師範、准師範から理事会の推挙により代表理事が任命する。

なお、特任師範についてはとくに技能検定員として理事会の推挙により代表理事が委嘱する。

(委任)

第6条 以上のほか、技能検定の実施に関して必要な事項は、理事会の議決を経て代表理事がこれを定めます。

第3章 そば学検定

(そば学検定の基本)

第7条 そば学検定は次の項目を基本とします。

- 1 そばに関する知識を「楽しく学ぶ」ことにより、その成果を確認するための「検定」となります。
- 2 学びと知識の範囲は下記のとおりとします。
 - ① 日本の伝統食文化 ～「和食」と「そば食」～ 「そばづくりリスト」に必要なそばの知識
和食、日本料理、伝統的食文化、WASHOKU, そば食、「たかがそば、されどそば」、そば打ちの技術と知識、「そばづくりリスト」の育成など
 - ② そばの歴史とそば食文化の発展 ～そばに関する蘊蓄(うんちく)もそばの楽しみ
救荒作物、そば切りの起源、江戸のファストフード、二八そば、蕎麦屋の系譜、さらしなそば、変わりそばなど
 - ③ 郷土そばの技術と特徴 ～多様な食文化を知り、そばに関する見識を拓げる
郷土そば、江戸流そば、つなぎの材料、そば道具、技法(湯ごね、水ごね)、丸延し、麺棒一本打ちなど
 - ④ ソバの種類・品種、栽培、製粉方法 ～植物学と生態学の見地から
植物学的分類、植物学的特徴、ソバの品種、国内外のソバの産地
そば粉の種類、製粉方法
 - ⑤ そばの料理とおもてなしの楽しみを深める ～楽しめるそば料理の工夫と世界のそば料理
そばがき、そば味噌、そばずし、そば羊羹、世界のそば料理
 - ⑥ そばの栄養学から知るそば食文化の魅力 ～優れた健康長寿食としてのソバの化学成分を知る
ソバの化学成分、健康機能(必須アミノ酸組成、難消化性、脂質代謝改善)たんぱく質、炭水化物、脂質、ミネラル、ビタミン、ポリフェノール、ルチン、そばアレルギー
 - ⑦ そば打ちの身体と心の健康学 ～正しい体の使い方(身体学)、心理学、心の処方学(論語)に学ぶ
そば打ちの身体学、そば打ちの心理学、論語に学ぶ心の処方学
食物アレルギーの知識
- 3 学位顕彰について
学びの成果として選考により、学士(初級)、修士(中級)、博士(上級)の学位が授与されます。

(そば学講習会)

第8条 前条の学びのための講習会を開催します。

(執筆者、講師)

第9条 そば学検定を施行するため、テキストの執筆、講習会の講師については、それぞれの専門知識を有する方に委嘱します。

(委任)

第7条 以上のほか、そば学検定の実施に関して必要な事項は、理事会の議決を経て代表理事がこれを定めます。

附則

- 1 この規程は、令和2年4月1日から施行する。
- 2 下記の者は第3条第6項の規定を適用して、認定料の減額(5,000円を2,000円)により編入(特例編入)として認定します。
 - (1) 令和2年3月31日現在 NPO 法人そばネット埼玉の団体正会員に所属していて全麵協の段位認定者である者及び個人正会員で全麵協段位認定者である者
また、令和2年3月31日現在 NPO 法人そばネット埼玉の団体正会員に所属していて過去に全麵協の段位認定者であったが、全麵協の個人会費を納入しないで全麵協段位認定者名簿から削除されている者
 - (2) 令和2年4月1日から令和3年2月28日までに入会の団体正会員に所属する者及び個人正会員で、他団体の段位認定者
また、上記会員で、過去に全麵協の段位認定者であったが、全麵協の個人会費を納入しないで全麵協段位認定者名簿から削除されている者
- 3 第4条師範、准師範、第5条検定員の任命について、この規定どおりに施行すると、最低でも3年先にまで任命できないことから、草創期による特例として下記の規定を適用する。
 - (1) 下記の者で、第4条及び第5条に規定する師範、准師範、検定員の任命を希望する者は、当法人が主催する「師範・准師範・検定員研修会」を受講することにより、①の該当者は師範及び検定員に、②の該当者は准師範、検定員に任命することができる。
 - ① 一般社団法人全麵協五段位認定者で全国審査員又は地方審査員であった者(過去に認定されていたものを含む。)又は同等の力量を有すると認められる者
 - ② 一般社団法人全麵協四段位認定者で地方審査員であった者(過去に認定されていたものを含む。)又は同等の力量を有すると認められる者
ただし、師範、准師範、検定員に任命された者は、当法人主催のそば学検定を受講し、博士号の取得に努めなければなりません。
 - (2) 上記に定める者のほか、下記の者を特任師範、特任検定員に委嘱することができる。
 - ① そば打ちを業としており、当法人の設立の主旨に賛同し、特任師範及び特任検定員の委嘱を希望する者
 - ② そば打ちの技能、そばに関する知識等が特任師範及び特任検定員として相応しいと認められ、当法人の設立の主旨に賛同し、特任師範、特任技能検定員の委嘱を希望する者

NPOそばネットジャパン
そばづくりリストそば学検定委員会要項

1 目的

そばづくりリスト検定基本規程第 7 条の規定に基づき、そばづくりリストそば学検定委員会(以下「委員会」という。)の運用に必要な事項について定める。

2 構成

- (1) 委員会の構成は、代表理事、副代表理事及びそば学に関して専門知識を有する者として理事会の推薦に基づき、代表理事が委嘱する者とする。
- (2) 構成人数は、必要人数とする。
- (3) 委員会の委員長は代表理事とする。

3 任期

委員及び委員長の任期は、2 年とする。ただし、再任を妨げない。

4 開催

委員会の開催は、次による。

(1) 定例開催

年 1 回開催する。

(2) 随時開催

そば学検定に関し次項各号に関して、委員長が定例開催以外に開催する必要があると判断した場合、委員長が招集して開催するものとする。

5 審議事項

委員会の審議事項は下記のとおりとする。

- (1) そばづくりリスト検定基本規程(各要項を含む)の改正に関し、理事会から改正案作成の諮問を受けたとき。
- (2) そば学検定会の運営に関すること。

6 費用弁償

委員会に出席した委員にはNPOそばネットジャパン旅費規程により旅費を支給する。

附 則

本要項は、令和 2 年 11 月 22 日から施行する。