

全国麺類文化地域間交流推進協議会
素人そば打ち段位認定制度実施基準

平成 22 年 12 月 6 日改正

第 1 条 目 的

全国麺類文化地域間交流推進協議会(以下「全麵協」という。)素人そば打ち段位認定制度実施要綱(以下「実施要綱」という。)第 7 条に基づき「素人そば打ち段位認定制度」(以下「段位認定制度」という)の実施に関して実施基準及び実施方法等を定めることを目的とする。

第 2 条 段位認定審査実施要領

段位認定審査は、初段位から三段位までは技能審査を、四段位は書類審査及び技能審査を、五段位は書類審査、筆記試験、意見発表、面接試験、技能審査及びそば打ち指導についての審査を行う。

1 技能審査

技能審査は、水回し、こね、のし、切りの 4 工程と事前準備、衛生並びに服装検査、事後の後始末状態について、第 4 条に定める「段位認定技能審査基準」(以下「審査基準」という)及び別表に定める「技能審査チェック項目」等により審査する。

① そば粉の量

技能審査で使用する「そば粉」と「つなぎ粉(小麦粉)」の重量は、実施基準第 4 条のとおり審査する段位により定める。

② 審査で使用する道具

技能審査で使用する道具類は、手打ちにより製麺するものとするが、地域性を考慮し判定する。ただし、「半自動送りの包丁」など手打ちを補助するための道具は認めない。

認定会審査時に使用される用具類は、段位認定会主催者(以下「主催者」という。)が用意するものとするが、包丁、切り板、こま板、麺棒等の小間物は、受験者が持参して使用することができる。

ただし、主催者が用意する木鉢については、外径約 5 4 cm のもの、ふるいについては、網目 4 0 目又は 3 2 メッシュで外径約 2 4 cm のもので、全麵協が統一した規格のものを使用するものとする。

③ 審査で使用する材料

審査で使用する材料は、主催者が用意する「そば粉」「つなぎ粉(小麦粉)」及び「水」の 3 点とし、これ以外の材料は認めない。

④ 審査の所要時間

技能審査の所要時間は、開始の合図があつてから終了の合図があるまで 4 0 分間とする。ただし、この時間を若干超過して終了した場合でも失格とせず採点を行うものとする。

なお、開始前の衛生、服装検査、終了後の後始末検査に要した時間は、この時間内に含まれない。

- ⑤ 切り幅
切り幅は、おおむね 1.5mm から 2.0mm を基準とし、地域の特徴を考慮するものとする。「切り揃え率」及び「つながりの長さ」は、第4条の段位別に定める基準により判定する。
- ⑥ 姿勢
認定審査会におけるそば打ちの姿勢は、地域の特徴を考慮して立つ、座る等の打ち方は問わないが、その姿勢、態度が品性があるかどうかについて判定する。
- ⑦ その他
食品衛生の観点から、爪、頭髪の手入れ、衣服の品性、清潔感等についても審査するほか、作業中のそば粉等のこぼれ、道具、衣服、身体の汚れ方、道具の後始末の状態についても審査判定する。

2 書類審査等

- ① 四段位認定会の受験を希望する者は、全麺協 A、B 会員である所属団体代表者の推薦を受けた「四段位認定書類審査申込書」とともに、これまでのそばに関する活動歴、そばの知識等に関する設問、小論文の課題についての回答文書を、全麺協に提出して書類審査を受けなければならない。この書類審査に合格しなければ技能審査を受験することができない。
- ② 五段位認定会の受験を希望する者は、全麺協 A、B 会員である所属団体代表者の推薦を受けた「五段位認定一次審査申込書」と、これまでの活動歴を記載した書類とともに、全麺協から出題された課題について的小論文を提出して第一次書類選考を受け、これに合格しなければ本審査を受験することができない。
本審査は、筆記試験、意見発表、面接試験、技能審査及びそば打ち指導についての審査を行うものとする。
- ③ 四段位認定会における書類審査、五段位認定会における筆記試験については、そばの栽培、品種、栄養、健康、歴史、文化及び全麺協段位認定制度についての理解度等そばについての幅広い知識を審査するほか、そば普及の貢献度や活動状況について精査し、さらに意見発表や面接試験等により人物評価を行い総合的に判定する。
- ④ 書類審査及び一次審査の結果については技能審査結果と併せて総合的に判定する。

第3条 段位別受験資格等

実施要綱第6条に基づき段位別受験資格、再受験までの期間及び受験の条件等は、次のとおりとする。

1 段位別受験資格

- ① 初段位

そば打ちを職業としない年齢13歳以上の者であれば何人も受験することができる。

② 二段位

初段位に認定後1年以上経過している者は、受験することができる。

③ 三段位

二段位に認定後1年以上経過している者は、受験することができる。

④ 四段位

三段位に認定後2年度以上経過し、全麵協A、B会員から推薦を受けることができる者は、受験することができる。

⑤ 五段位

四段位に認定後3年度以上経過し、全麵協A、B会員から推薦を受けることができる者は、受験することができる。

2 受験資格期日の算定基準

① 受験資格の経過年数は、段位認定会の実施日を基準とする。

② 受験資格で上位段受験の経過年数で15日間以内の日数不足までは、期間を満たしているものと認める。

③ 四段位、五段位の受験資格は、年度で定められているが、この年度は、4月1日から翌年3月31日までを1年度として算定するものとする。

3 認定講習会の受講

① 四段位及び五段位の認定会を受験する者は、そばに関する高度な知識を得、さらに全国各地のそば仲間との普及活動や貢献活動等に関する情報交換を行い、地域の指導者としての見識を高めるための、全麵協が実施する四段位及び五段位認定講習会を受講しなければならない。

② この認定講習会は、上位段認定会の受験機会が三回与えられる。この回数を超えて書類審査、一次審査及び技能審査に合格しなかった場合は、再度認定講習会を受講しなければならない。

4 再受験までの期間

認定会において不合格になった場合は、「審査結果」を参考にして研鑽・練習を積むことが必要であり、その期間として再受験までの期間として次の通り設定する。この期間に満たない場合は、段位認定会を受験することはできない。

該当段位	再受験期間
初段位	2か月以上
二段位	6か月以上
三段位	1年間以上

5 重複応募の禁止

多くの受験希望者に受験機会を公平・公正かつ平等に与えるため、複数の「段位認定会」に重複して応募する「重複応募」は禁止する。これが発覚した場合は、応募したすべての「段位認定会」の受験を無効とし、納付した受験料は返却しないものとする。

第4条 段位認定技能審査基準

1 初段位

そば粉の量は700g(そば粉500g、つなぎ粉200g)とする。

- ① そば打ちが40分以内に終了している。
- ② そばの切揃え率が60%以上である。
- ③ そばを持上げても20cm位につながっている。
- ④ 打つ姿勢が堂々として落着いている。
- ⑤ 周囲へのそば粉のこぼれが少なく、道具や衣服、身体の汚れ方も少ない。
また、道具の始末がきちんとできている。

2 二段位

そば粉の量は1,000g(そば粉800g、つなぎ粉200g)とする。

- ① そば打ちが40分以内に終了している。
- ② そばの切揃え率が70%以上である。
- ③ そばを持上げても23cm位につながっている。
- ④ 打つ姿勢が堂々として落着いている。
- ⑤ 周囲へのそば粉のこぼれがなく、道具や衣服、身体の汚れ方も少なくな
い。また道具の始末がきちんとできている。

3 三段位

そば粉の量は1,500g(そば粉1,200g、つなぎ粉300g)とする。

- ① そば打ちが40分以内に終了している。
- ② そばの切揃え率が90%以上である。
- ③ そばを持上げても25cm位につながっている。
- ④ 打つ姿勢が非常に堂々として落着いている。
- ⑤ 周囲へのそば粉のこぼれがなく、道具や衣服、身体の汚れが全くない。
また、道具の始末が完璧にできている。

4 四段位

そば粉の量は1,500g(そば粉1,400g、つなぎ粉100g)とする。

- ① そば打ちが40分以内に終了している。
- ② そばの切揃え率が95%以上である。
- ③ そばを持上げても25cm以上につながっている。
- ④ 打つ姿勢が非常に堂々として落着いており、品格がある。
- ⑤ 周囲へのそば粉のこぼれがなく、道具や衣服、身体の汚れが全くない。
また、道具の始末が完璧にできている。

5 五段位

そば粉の量は 1500 g (そば粉 1500 g、つなぎ粉なし)とする。

- ① そば打ちが 40 分で終了している。
- ② そばの切揃え率が 95%以上である。
- ③ そばを持上げても 25 cm以上につながっている。
- ④ 打つ姿勢が非常に堂々として落ち着きがあり、風格がある。
- ⑤ 周囲へのそば粉のこぼれがなく、道具や衣服、身体の汚れが全くない。
また、道具の始末が完璧にできている。

第5条 受験料と登録料

1 受験料

段位認定会の受験者は受験申込の時に、次の受験料を主催者に納入しなければならない。

段位	受験料		備考
	会員	非会員	
初段位	6,000 円	7,000 円	
	4,000 円	4,000 円	学生(13 歳以上)
二段位	8,000 円	9,000 円	
	6,000 円	6,000 円	学生(13 歳以上)
三段位	10,000 円	12,000 円	
四段位	15,000 円		
五段位	15,000 円		

2 登録料

段位認定会において段位を認定された者は、次の登録料を全麵協に納入しなければならない。

段位	登録料		備考
	会員	非会員	
初段位	6,000 円	7,000 円	
	4,000 円	4,000 円	学生(13 歳以上)
二段位	6,000 円	7,000 円	
	4,000 円	4,000 円	学生(13 歳以上)
三段位	11,000 円	13,000 円	
四段位	11,000 円		
五段位	11,000 円		

3 返金

受験料及び登録料は返金しないものとする。

第6条 その他

この実施基準の運用にあたり、疑義あるときは段位認定部会で検討するものとする。ただし、重要な事項については、理事会に諮り解決するものとする。

附則

- 1 この実施基準は、平成 15 年 6 月 20 日から施行する。
- 2 「全麵協素人そば打ち段位認定」実施基準(平成 9 年 7 月 10 日制定)は、廃止する。
- 3 この実施基準は、平成 17 年 5 月 14 日から施行する。
- 4 この実施基準は、平成 17 年 8 月 1 日から施行する。
- 5 この実施基準は、平成 18 年 9 月 17 日から施行するする。
- 6 この実施基準は、平成 18 年 5 月 13 日から施行。
(認定講習会受講後の受講機会改正)
- 7 この実施基準は、平成 19 年 2 月 4 日から施行する。
(非会員の受験料、登録料改正)
- 8 この実施基準は、平成 19 年 5 月 12 日から施行する。
(受験者準備物から「ふるい」を削除)
- 9 この実施基準(17 年 5 月 14 日制定)は、廃止する。
- 10 この実施基準は、平成 22 年 6 月 15 日から施行する。
ただし、この要綱施行時点で、既に段位認定会開催について理事長の承認を受けた認定会については、旧要綱の規定を適用する。
また、第 3 条 1 項に規定する「段位別受験資格」については、平成 23 年 4 月 1 日以降に開催される段位認定会から適用するものとする。
- 11 この実施基準は、平成 22 年 12 月 6 日から施行する。(第 3 条 1 項第 3 号及び第 4 号)

別表		全麵協素人そば打ち段位認定 技能審査チェック項目		
		チェック項目	チェック	配点
準備・衛生	1	《事前準備》 道具の準備・取扱いが適切であること ①道具類の準備はできているか ②道具類の手入れは良いか ③道具類は適切な位置に配置されているか (当項目の加減点計)		10
	2	《衛生面》 身支度が衛生的であり、見苦しくないこと 事前に衛生検査を実施し判定する ①帽子・前掛けは着用しているか ②爪の手入れ(短かく、汚れが無いこと) マニキュアの有無 ③腕時計・指輪等の装飾品を外しているか ④ボタンは掛けられて、襟口や裾の乱れは無い、服装は見苦しくないか ⑤手洗いは実施されたか(指の間、手首までよく洗われたか、汚れはないか) ⑥手指に傷は無い、手当ては完全か(サック・絆創膏処置、審査員の事前承認必要) (当項目の加減点計)		
水回し	3	《水回しの工程》 粉の性質を熟知しているか 加水、水の浸透が十分にされているか ①ふるい通し(そば粉、つなぎ粉の混合 粉質を確認しているか 粉の散逸は無いか) ②水回し(粉の融合・水の浸透具合・かき混ぜ方は良いか) ③加水量(加水の方法・加水の回数・適正な加水量・加水量の見極め) ④粉の散逸は無い(手荒さ・こぼれ具合) ⑤木鉢の汚れはないか ⑥姿勢は良い(身体のバランスは良いか・手先に頼っていないか) (当項目の加減点計)		20
こね・練り	4	《こね(練り)の工程》 手際よく加重され、むらなく練られていること ①練り(手際の良さ・練りの方法・まとめ具合)は良いか ②こね(練り)適度な練込み・全体の調合はできているか ③菊もみ(菊練り)練りの仕上げ具合・円滑さ・形・艶の出具合は良いか ④へそ出し(出っ尻・手際良さ・形)はできているか ⑤手洗い・粉落としを行っているか ⑥姿勢(身体のバランス・構えは良いか、腕の力だけに任せていないか) ⑦木鉢の片付けは良いか (当項目の加減点計)		15
延し	5	《延しの工程》 丸出し 適度な大きさ・形・均質な厚さに延されていること ①基礎延し(鏡出し)(手際良さ・丸の形状・大きさ・厚さ・手の当て方)は良いか ②丸出し(手際良さ・丸の形状・厚さ・大きさ・延し跡・麺棒の振り方)は良いか ③打ち粉の使い方(適所・適量・散逸具合)は適正か (当項目の加減点計)		20
	6	《本延しの工程》 四つ出し、本延しでは無理なく均一に延されているか ①四つ出し(手順・手際良さ・巻き付け・形状・大きさ・均質さ)は良いか ②肉分け(見極め・手際良さ・形状・手順・麺棒の使い方)はできているか ③幅出し(見極め・手際良さ・手順・形状・潰れ)は良いか ④本延し(手際良さ・延しムラ・形・幅・大きさ・破れ・麺棒の握り方)は良いか ⑤たたみ方(打ち粉の振り方・手際良さ・手順・重ね方)は良いか ⑥麺棒の使い方(延し棒と巻き棒の使い分け・握り方・リズム感) ⑦打ち粉の使い方(適所・適量・散逸具合)は適正か (当項目の加減点計)		
次のページへ				

切り	7	《切り(包丁)の工程》 切り幅が均等で、リズムよく切られ、切りクズが少ないこと ①打ち粉の敷き方(適所・適量)は良いか ②麺生地置き方(扱い方・持ち上げ方・置き方)は良いか ③包丁さばき(リズム感・バランス良さ・当て方の角度・空打ち)は良いか ④切り幅(切り揃え)は良いか・安定感・切りムラ・空打ち・いかだ(ゲタ)の有無 ⑤包丁を延し台に直置きしていないか(サヤ、タオル等を下に敷く) ⑥手さばき(手際良さ・打ち粉落ち具合・生舟への並べ方)は良いか ⑦こま板(押さえ方・バランス・平行)の扱いは良いか ⑧姿勢(構え・安定具合・足の構え)は良いか ⑨出来上がり(打ち粉払い・揃え・生舟への入れ方)は良いか ⑩切り残し(クズ)は少ないか (当項目の加減点計)	15				
		《後片付け》 作業に使用した道具は良く清掃され、片付けされているか ①道具類の片付け(全体的な整理整頓・床下の汚れ・所定の位置へ)は良いか ②延し台(粉散逸残りの有無)の始末は良いか ③木鉢(拭き取り・清潔)の始末は良いか ④麺棒・こま板(粉跡の有無)の始末は良いか ⑤包丁(へたの付着有無)の始末は良いか ⑥衣服や身体へのそば粉の付着は無い ⑦終了宣言後、道具などに触れなかったか (当項目の加減点計)		10			
		《そば打ち態度》 全体的な姿勢・意気込み・気構えを判定する ①意気込み(態度)は終始一貫して前向きな姿勢で、周囲に影響されていないか ②気構え(心構え)は適度な緊張感を持ち、力みがなくてだらけていないか ③作業の姿勢(各作業での姿勢・全般を通じた姿勢)は良いか ④観客から助言・指導を受けなかったか (当項目の加減点計)			10		
		《活動歴とそばの品格・魅力》 活動歴及び仕上がったそばは品格・魅力・食味を感じるか ①そば打ちのプロフィール(受験申込書を参照)は評価されるか ②そばの仕上がりが具合は良好か ③出来上がり品は、品格・魅力を醸し出しているか ④そばはおいしそうな食味を予感させるか (当項目の加減点計)				10	
		加減点の評価基準 特に良い+2、良い+1、普通±0、やや悪い-2、大変悪い-4					

(段位別評価の加減と力量のめやす)

初段位	基本的な作業手順の遂行の出来具合を評価する。標準的な目(判定基準)で評価する ひとりで所定の時間内に、人前に出せるそばが打てる力量を持つ
二段位	少し厳しい目(判定基準)で評価する 初段に加え、家庭や仲間ですべが「そば会」が開くことができ、そば打ちを他人に教えることができる力量を持つ
三段位	厳しい目(判定基準)で評価する 二段に加えて、人前でそば打ちが披露でき、市町村を代表してそばの紹介(歴史、文化)ができる力量を持つ
四段位	最も厳しい目(判定基準)で評価する。完成度の高さを評価 三段に加え人格に優れ、手打ちそばの普及に貢献実績を持つ。都道府県を代表してそばの紹介(歴史、文化)ができる
五段位	更にもっとも厳しい目(判定基準)で評価する。完成度の高さを評価 四段に加え栽培、歴史、文化、健康効果などそば全般に精通し、日本の伝統食としてそばの紹介と普及ができる