

# 全日本素人そば生粉打ち名人大会実施基準

そば粉100%のそば打ち大会を開催するにあたり、実施基準を下記のとおり定める。

## 1. そば打ちの基準

- ① そば粉の重量は、1.5キログラムとする。
- ② そば打ちの時間は40分以内とする。
- ③ そば切り揃われている率は90パーセント以上とする。
- ④ そばを持ち上げても25センチ以上つながっていること。
- ⑤ 打つ姿勢が堂々として落ち着いていること。
- ⑥ 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こと。
- ⑦ 打ち終わったそばを適切にゆでること。(②の時間には含まない)

## 2. 審査要項

- ① 審査委員会で定める採点基準に基づき、審査員が個々に採点したものを集計し、審査委員会総合評価のうえ表彰者を決定する。
- ② 1の基準に基づき、1)水回し、2)こね、3)のし、4)切り、の4行程の他に衛生面、態度について審査します。
- ③ 切り幅は、概ね1.5mmから2.0mmを基準としますが、地域の特色を考慮します。
- ④ 所要時間は1のとおりであります。審査得点、打ち時間の順に判定します。
- ⑤ 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いませんが、その姿勢、態度が適切であるかは審査の対象とします。
- ⑥ 粉の扱い方、道具の扱い方、作業の汚れ具合も審査対象とします。
- ⑦ ゆで、洗い、食味についても、粉質等を考慮し審査の対象とします。

## 3. 材料、用具の持ち込みについて

- ① そば粉は、つなぎを一切入れないそば100パーセントの粉を各自持参し、受付時に提出してください(検査分も含め1.7キログラム持参してください。)
- ② 競技前または競技中にそば100パーセントの粉でないことが判明した場合は、その時点で失格となります。また、競技終了後に判明した場合は、審査結果表から削除するとともに、表彰を受けていた場合は返却していただきます。
- ③ そば打ち手打ちは「半自動送り包丁」等の手打ちを補助する道具の使用は認めません。
- ④ そば打ち道具は次のものを準備しておりますが、延台、生舟以外は持参したものをお使いいただく結構です。

- 延台 寸法 約1200mm×約1000mm 高さ約740mm
- こね鉢 直径 540mm (全麵協指定のもの)
- ふるい 直径 240mm 40メッシュ (全麵協指定のもの)
- 生舟
- 計量カップ

※ のし棒、包丁、切り板、こま板、ほうき、ちりとり等の小道具は、受験者が準備するものとしておりますが、実行委員会での貸し出しも可能ですので、ご希望がございましたらお申し出下さい。

※ 練り台は使用できません。

## 4. その他

全麵協「素人そば打ち段位認定制度審査基準規程」に準じて行いますが、段位などの資格を与える大会ではありません。