

特定非営利活動法人 そばネット埼玉 理事会

阿部、野本、小川、飯田、上田、~~生沼~~、~~梶川~~、菅野、小島、小山、新寄、高瀬、高橋、田中（浩）、~~田中（正）~~、田中（憲）、鳥海、野島、~~萩原~~、~~八本~~、~~小森~~、鈴木

※夕方から激しい雷雨となり、急遽欠席の役員が生じた。

平成30年8月27日（月）

NPO法人そばネット埼玉事務所

第151回 理事会議事次第

1 議事録署名人の選任

飯田、野島

2 報告事項

① 会員数の状況

団体会員 46、個人会員 158（会費納入済み者）、賛助会員 6

②

③ 経理状況

3 議事

① 第2回シニア達人大会の開催について

別添資料のとおりとする。

② 第36回アカデミーについて

参加者 77 人、内試技者 24 人

講師 14 人

募集時には個別指導は 12 人であったが、きびうしゃが多く 24 人まで枠を広げて実施することとする。

③ 第37回アカデミーについて

ア 第1部

そばアレルギーを知る 専門家講師

イ 第2部

そば打ち技術交流会

開催時期 11～2月

最近、そば打ち体験教室の開催において、参加者にそばアレルギーの方がいることで中止とすることや、施設借用などでも、そばアレルギー対策ができないとのことで断られる事例が目立つようになってきた。

食としての手打ちそばの普及を推進する立場としては、まず、食物アレルギーの実態を理解することが重要となります。

特定非営利活動法人 そばネット埼玉 理事会

食物アレルギーは、通常食べて体内に吸収されることによってアレルギーを起こすことが多いと思われていますが、特にそばアレルギーについては、食べなくとも、そば粉を吸い込む、または肌に触れるだけでアレルギー反応が出るともいわれており、食物アレルギー、特にそばアレルギーについて専門家による講義を受けることとする。

※ さいたま市の医療関係者を通じて講師のお願いをしていく。

※

④ 食材としてのそば粉に対する再認識について

趣味としてのそば打ちでも、技術以外で最も大切なのは「衛生」と「食材」に対する意識ではないかと思えます。

それは、他の多くの趣味と違って、そば打ちの目的は「打つために打つ」のではなく「食べるために打つ」ことである。

食べ物であるから衛生に気を遣うのは当然で、全麵協でも昨年「衛生管理指針」を作成するなど会員も衛生管理の大切さはおおむね認識している。

しかしながら、食材の大切さに対する意識管理を適正に理解しているかは疑問である。

段位認定会をはじめ各種名人大会、技術研修会などで、事前練習や大会の成果品などの処分で大変な食材を廃棄してしまうのは、「食」に関する意識の欠如として社会的にも非難されるのとなり、主催団体への非難はもとより「趣味の手打ちそば」に対する理解が得られなくなる恐れもある。

日本の代表的伝統食文化である「手打ちそば」の継承・発展を推進する「NPO 法人そばネット埼玉」として真剣に取り組まなければならない重要課題である。

例

- ・段位認定会や名人大会等における成果品は持ち帰りとしているが、遠隔地からの出場者への配慮等見直す必要があるか
- ・上記事業で練習用そば粉の販売をしており、売り上げが事業収支に反映しているが、明らかに自己処理できない大量の注文への対応が必要か
- ・指導者養成道場での打ったそばは切りくずも含めて持ち帰りを指導しているが、練習のためだけに来ている受講生はビニール袋に詰め込んで持ち帰る者も少なからず存在する。

対応例

- ・料理コンテストでは、切りくずや食べ残ったそばの活用なども出品されるが、「活用部門」も設定して意識高揚に役立てるようになるか
- ・NPO 法人そばネット埼玉として食材の大切さをアピールすることを推進する必要性

特定非営利活動法人 そばネット埼玉 理事会

結論;以上を踏まえて、NPO 法人そばネット埼玉として会員に理解を得られるよう「指針」の作成について検討をする。

⑤ その他

12月役員会の日程

役員会は毎月第4月曜日を定例としているが、今年の第月曜日は24日で、前日が平成最後の天皇誕生日で振替休日となっている。

クリスマスイヴでもあり、このような休日に役員会は野暮ともいわれかねないので、前週の17日としたい。

次回理事会 9月24日(月) 18:00 から

第2回全日本シニアそば打ち達人大会の開催要領

- 1 出場者数 46名（申込者数49名）女1、男45 1・2組G 3・4組S
- 2 グランドシニア（24人、75～83歳）シニア22人
- 3 県別 北海道1、福島1、栃木4、茨城4、埼玉16、千葉12、神奈川2、富山4、福井1、三重1
- 4 そば粉の量と制限時間 そば粉1,000g+中力200g 45分
- 5 打ったそばの展示 展示する（サランラップ）
- 6 写真、ビデオ撮影
本人の了解を得て撮影、公開（SNSも）すること。（成果品も同様）は可とする。
上記以外で個人を特定できる撮影、公開は禁止する。
ただし、主催者の撮影は上記の限りではない。（個人が特定出来る画像の公開は本人の了解を得る。）
- 7 昼食について
 - ① 出場者は弁当（予約）かレストラン
 - ② スタッフは料理研修室でそばを提供（彩次郎蕎麦打ち会担当）
- 8 入賞者
達人各1名 認定証+氷川神社御神木の盾+新米2k
準達人各2名 認定証+新米2k
優秀賞各3名 賞状+新米2k
敢闘賞1名 賞状+協賛企業からの賞品（中村豊蔵、笛木）
新米2K×12名（田中ファーム）
- 9 出場者には全員参加賞として「記念前掛け」を用意している。
- 10 出場者の打ったそばの取り扱い
原則、出場者は持ち帰りとして通知しており、簡易な容器は主催者で支給する。
ただし、遠隔地からの出場者や持ち帰れない事情がある場合はもあるので、全出場者にあらかじめ、持ち帰りの可否について回答していただき、持ち帰らないそばをスタッフ、見学者に譲渡する。
簡易容器、保冷バッグ、保冷剤を用意し配布する。（有料）
- 11 スタッフについて
 - ① 今回は時期的にスタッフジャンパーでは熱いので、スタッフ帽子とする。（紙製でそばネットのロゴ入り）
 - ② 単位シール（2単位）説明会で配布する。
 - ③ スタッフお礼として金笛の「われせん」終了後に配布する。