

平成 31 年 3 月 26 日

全麵協正会員団体代表者 各位

一般社団法人 全麵協

段位認定部長 横 田 節 子

素人そば打ち段位認定 技能審査チェック項目の改訂について

平素から全麵協の諸活動に積極的に参加されご尽力いただいておりますことに対して心から感謝申し上げます。

さて、平成 31 年 3 月 7 日開催された全麵協理事会において素人そば打ち段位認定技能審査チェック項目の改正が承認され、本年 4 月 1 日から施行することになりました。この度の主要改正点は、次に示す通りでありますので、所属会員等に周知されますように願います。

記

1 主要改正点

(1) 作業別配点の改正

- ・水回し、こね 30 点

(2) 段位別配点の設定

- ・初段から五段まで段位別に配点を設定

(3) 段位別作業別審査重点の設定

- ・初段から五段まで段位別に審査重点確認項目の設定

(4) 作業別審査事項の改正

- ・従来の審査項目は詳細すぎるくらいがあったために簡素な項目に改正

(5) 合格基準点の改正

- ・従来合格基準点はチェック項目では示していなかったが、今回はこれを明示した。

2 集計作業の変更

この改正に伴い、審査集計表様式および集計作業がソフトの変更を行わなくてはなりません。

既に全麵協事務局において「集計作業ソフト」は修正しておりますので、段位認定会主催者には順次送付することとしております。

3 施工日

平成 31 年 4 月 1 日

4 その他

本件について質疑があるときは、全麵協事務局段位認定部まで連絡下さい。

全麵協素人そば打ち段位認定 技能審査チェック項目

○:確認項目、◎:重要確認項目、●:高いレベルで確認項目 ※三～五段位の●では上段位程精度の高さが問われる

		初段	二段	三段	四・五段	配点				
						初段	二段	三段	四段	五段
準備衛生	【事前準備】 道具の準備・取扱いが適切であること									
	①道具類は適切な位置に配置されているか(必要に応じて養生されているか) ②道具類の手入れはよい ③ゴミ箱や代用となり得るものを持ち込んでいないか	●	●	●	●					
準備衛生	【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					10	10	10	10	10
	①手洗いは適切に実施されたか(指の間、手首までよく洗われたか、汚れないか) ②爪の手入れ(短かく、汚れが無いこと) マニキュアの有無、手指の傷の有無 ③調理に相応しい服装で、清潔感があり、着こなしは見苦しくないか ④その他衛生面の配慮に欠ける事柄はないか	●	●	●	●					
水回し・こね(練り)	【水回し】 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・粉の混合は良いか ②水のこぼれ、粉の散逸はないか(手荒さ・こぼれ具合) ③各回毎の加水は均一に粉に浸透できているか ④各回毎の加水量は適切か ⑤手の汚れは適切に落とし、木鉢も汚れてないか ⑥手の動きや姿勢は良いか(身体のバランスはよい、手先に頼っていないか) ⑦加水量は適切か(見極め、硬過ぎ軟らか過ぎはないか) ⑧無駄のない作業が出来ているか	●	●	●	●					
水回し・こね(練り)	【こね(練り)の行程】 手際よく加重され、むらなく練られていること					23	25	26	28	30
	①こね(練り)に移行するタイミングの見極めは良いか ②こね(練り)(適度な練込み・全体の調合)はできているか ③身体への使い方は適切か(腕の力だけに任せていないか) ④菊練り(練りの仕上げ具合・円滑さ・形・艶の具合)はよい ⑤へそ出し(出っ尻・手際良さ・形・空気を混入させない)はできているか ⑥手洗い・粉落としを行っているか ⑦そば玉の養生はされたか ⑧汗の落下はないか	◎	●	●	●					
のし	【延しの行程】 適切な大きさ・形・均等な厚さに延されているか									
	①鏡出し(地延し(手の当て方・手際良さ・丸の形状・厚さ・大きさ)は良いか ②丸出し(手際良さ・丸の形状・厚さ・大きさ・延し跡)は良いか ③四つ出し(手順・手際良さ・巻き付け・形状・大きさ・均質さ)は良いか ④肉分け(見極め・手順・手際良さ・形状)は良いか ⑤麺の適切な長さを確保しているか(見極め・手順・手際良さ・形状) ⑥本延し(手際良さ・延しムラ・形・幅・大きさ)は良いか ⑦たたみ方(手順・手際良さ・重ね方)は良いか ⑧麺棒の使い方(握り方・圧のかけ方・リズム感・延し棒と巻き棒の使い分) ⑨麺体に穴・破れはないか、表面は乾燥していないか ⑩打ち粉の使い方(適所・適量・散逸具合)は適正か ⑪汗の落下はないか ⑫各工程の時間配分と作業の効率は良いか	○	◎	●	●					
切り	【きり(包丁)の行程】 切り幅が均等で、リズムよく切られ、切り屑が少ないこと									
	①打ち粉の使い方(適所・適量・散逸具合)は適正か 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・スピード・バランス良さ・当て方の角度・空打ち)は良いか ④姿勢(構え・こま板の押さえ方・安定具合・足の構え)は良いか、力み過ぎはないか ⑤包丁で麺打ち台を傷つけないよう配慮はされているか ⑥切り幅は適当か、切り揃えは良いか、最終1/3～1/4の対処方法出来ているか ⑦コマ幅(一定間隔の取り方)は良いか ⑧さばき(手際良さ・打ち粉の落とし具合)は良いか ⑨出来上がり(揃え・生舟への入れ方)は良いか ⑩いかだはないか ⑪切り残しはないか、切り屑は少ないか ⑫汗の落下はないか	○	◎	●	●					
片付け	【片付け】 作業に使用した道具は良く清掃され、片付けられているか									
	①道具類は所定の位置へ配置されているか ②延し台・盛台・床(粉散逸残りの有無)の始末は良いか	◎	◎	●	●					

○ 確認項目、◎ 重要確認項目、● 高いレベルで確認項目 ※三～五段位の●では上段位程精度の高さが問われる

○：確認項目、◎：重要確認項目、●：高いレベルで確認項目 ※三～五段位の●では上段位精度の高さが問われる																		
						初段	二段	三段	四・五段	配点								
片づけ	7	③木鉢(拭き取り・清潔)の始末はよいか	◎	◎	●	●	10	10	10	10	10							
		④麺棒の始末はよいか	◎	◎	●	●												
		⑤包丁(へたの付着有無)・こま板(粉跡の有無)の始末はよいか	◎	◎	●	●												
		⑥包丁の清掃で危険はなかったか(空包丁など)	●	●	●	●												
		⑦篩の始末はよいか	◎	◎	●	●												
		⑧タオル、計量カップ、スクレーパーなどの小道具の片付けはよいか	○	◎	●	●												
		⑨衣服や身体へのそば粉の付着はないか	○	◎	●	●												
		⑩汗の落下はないか	●	●	●	●												
		総評	8	《そば打ち態度》 全体的な姿勢・意気込み・気構えを判定する								7	8	9	10	10		
				①意気込み(態度)は終始一貫して前向きな姿勢であったか	●	●											●	●
②周囲に影響されていなかったか	○			◎	●	●												
③観客から助言・指導を受けなかったか	●			●	●	●												
④終了後、道具類に触れなかったか	●			●	●	●												
⑤余裕を持って終了宣言を行い、宣言後は品格・風格を感じる態度であったか	○			○	◎	●												
⑥そば道に反する不正な行為はなかったか	●			●	●	●												
9	《活動歴とそばの品格・魅力》 活動歴と出来上ったそばに品格・魅力・食味を感じるか					75	80	85	95	100								
	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打ち上がったそばは品格・魅力を醸し出し、美味しそうな食味を予感させるか		○	◎	●						●							

点数配分案

	初段	二段	三段	四段	五段
審査開始時点での基準点	75	80	85	95	100
合格ライン(基準点から原点10点以内)	65	70	75	85	90

(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、適切な手順で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、人前に出せるそばを打つことができ、家庭や仲間で「そば会」が開くことができ力量を持つ
三段位	厳しい目(判定基準)で評価する 二段に加えて、そば打ちを他人に教えることができ、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 三段に加え人前でそば打ちが披露でき、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

※変更箇所: 赤

審査項目		補足説明	
全般事項	技能審査全般	・技能7割、熱意・姿勢3割の点数配分は変えないが、高段位の審査になるほど、姿勢や風格の評価を厳しくする。 ・流儀・流派・地域性によって加点、減点はせず、そば打ち作業の基本の理解度、効率性、合理性について評価する。 ・審査員からの受験者への声かけは不公平感を持たれるので慎む。 ・審査員が審査のために麵生地に触れることはよいが、受験者の作業の妨げにならないようにすること。	
	配点	段位によるあらかじめの減点はしない。	
衛生準備	服装関係	服装はそば打ちにふさわしいものとし、審査員の判断による。	Tシャツは若者のユニホーム
	手洗い	審査時間外なので審査項目としない。	
	汗	汗一滴1点減点とし、各工程ごとに審査する。確認した審査員のみが減点し、審査員相互の情報を共有する対象とはしない。	
	けがの処置	・審査開始前に審査員の指示に従う。 ・作業中の包丁によるけがは減点もしくは手技を中止させる。	
	事前の道具清掃	審査会の開始前に行うことで審査の対象とはしない。	
水回し	1 木鉢	三段以上の審査は全麵協指定のものを使用(直径54cm)。	
	2 ふるい	全麵協指定のものを使用(32メッシュまたは40目)。直径24cm	
	3 加水	・加水量の配分、方法は審査員の判断で評価する。 ・加水し過ぎで「打ち粉」を混ぜた場合は減点する。 ・手のひらに水をとることは妥当とする。	木鉢に先に水を入れるとかは審査員の判断に任せる。
	4 水回し	揉み手、擦り手、あおり手など手法については問わない。	
こね練り	菊練り	・「三段位」以上の審査では「菊練り」が終わったら最低一人の審査員がその状態を審査し、確認する。	
	手洗い	・練り作業中の手洗いは特に規定しない。	
延し	延しの方法	波のし、巻き延し、手の形等は審査員の判断による。	
	ひび割れ	延しでひび割れや裂け目が出た場合、作業の前に戻って判定するかどうかは審査員の判断による。	
	麵棒の角度	審査員の判断による。	
	麵棒の種類、本数	審査員の判断による。(エンボス麵棒、4本以上)	
切り	切り板の確認	切板の凸凹の確認作業の有無については審査に問わない。	
	包丁の始末	包丁を無造作に打ち台に置くことは減点する。	
	切り揃え	切り揃え率は、審査員の目目で判断する。	
	麵の断面	麵の断面は正方形(厚みと幅が同じ)であることが望ましい。	
	包丁使い	落とし切り、押し出し、えぐり包丁は審査員の判断による。	
	切りくず	・切りくずの量は厳正に審査する。(特に三段以上) ・切りくずを隠すなど不正行為は厳しく減点する。	
打ち粉	使用量	・使用量は二段以下は300g以下、三段以上は400g以下を目安とする。 ・使用方法、量は審査する。	
	追加	打ち粉の追加は減点対象とする。(練りに混入、打ちまけ)	
片付け	配点	段位によるあらかじめの減点はしない。	
	終了	- 作業途中での「終了宣言」は認めるが状況は厳しく審査する。 - 終了後の態度は審査する。(姿勢、声かけ、道具に触れる等)	
	諦め	途中で諦めた受験者には厳しい評価をする。	
その他	プロフィール	申込書に記載されたプロフィールは「総合評価」の対象とする。	
	受験者の人数	一組12名以内、一日60人を限度とするが、極端な少人数の審査会は認めない。	