

関係各位

第14回信州・松本そば祭り実行委員会
会長 松本市長・松本広域連合長 菅谷 昭
実行委員長 市民タイムス代表取締役社長 新保 力

農林水産大臣賞争奪 「信州ひすいそば」を九一で打つ!

第14回 信州・松本そば祭り 「第11回信州そば打ち名人戦」参加募集のご案内

謹啓 時下ますますご清祥のこととお慶び申し上げます。

近年、そばは良質な食材として見直され、そばの味・その効用・生活を楽しむ為のそば打ちと、全国的にもそばに対する関心が高まっております。長野県内各地でも、秋の新そば祭りが盛大に開催され、プロから素人愛好家の活躍により地域の活性化に大きな貢献を果たしております。昨年開催された、「第13回 信州・松本そば祭り」においても県内外から3日間で延べ約18万人が来場し大盛況を博しました。

平成16年の第1回開催から本年度で第14回目を迎える本イベントは、現在、松本市民の間では、秋のメインイベントとして位置づけられるまでになりました。

そこで、10月7日～9日の3日間開催される「第14回信州・松本そば祭り」においても、より一層そばの普及とその文化の振興を図ると共に、全国各地のそば処とそば文化の交流を、関係団体あげて楽しみにしております。

つきましては、別紙募集要項の通り「第11回信州そば打ち名人戦」を開催致します。内容をご検討のうえ、ご参加いただきますようお願い申し上げます。

敬白

第14回 信州・松本そば祭り
「第11回信州そば打ち名人戦」募集要項

- (1) 主催 第14回 信州・松本そば祭り実行委員会
(構成団体) 長野県、松本市、松本市教育委員会、松本広域連合
松本商工会議所、松本観光コンベンション協会、松本ハイランド農業協同組合
松本商店街連盟、松本旅料飲食団体協議会、市民タイムス (順不同)
- (2) 共催 一般社団法人 全麺協、TSBテレビ信州
- (3) 主旨 全国各地のそば処にはそれぞれ特色をもった「そば」があります。「信州そば」といってもそれを科学的な数値で定義づけることはできません。それは長い歴史を積み重ねた食文化であり品種・作付けの仕方・製粉方法・打ち方・食べ方や作法等で定義づけられています。「信州そば打ち名人戦」では、様々な特色ある信州そばの歴史をさかのぼり、その要素の中からテーマを選んでそば打ちの技を競います。信州そばの歴史や風土として特色を伝承しながらそば打ち名人を決定するものです。
- (4) 競技テーマ 「信州ひすいそば」を九一で打つ ※打ち方自由

※信州ひすいそばとは・・・

おいしい信州ふーど大使の玉村豊男氏に名称をご提案いただき、2013年7月26日に商標登録された長野県が育成したそばの新品種(長野S8号)の名称です。最大の特徴は“色鮮やか”で“香り高い”そばです。

- <主な特徴>
- ・果皮(そば殻)を除いた丸抜きの緑色が、県内主要種の「信濃1号」や他の国内そば品種よりも濃く、そば粉の色も緑色が濃い。
 - ・香りは「信濃1号」より評価が高い。
 - ・10月に収穫する中間秋型そばである。

- (5) 開催日時 平成29年10月8日(日) 9:30~16:00
- (6) 開催場所 松本市中央体育館・Mウイング北8F (長野県松本市中央1-23-2 TEL.0263-32-1132)
- (7) 競技人数 80名(主催者による書類審査で選考します)
- (8) 選考基準
- ・そばの普及振興などに寄与している活動・経歴
 - ・日本各地のそば打ち大会の受賞歴・参加歴
- (9) 応募規定
- ・手打ちそば愛好家で、そば打ちを職業としない方
 - ・本大会の名人位に認定された方は参加できません
- (10) 申込方法 参加申し込み書に必要事項を記入の上申し込みください。
- (11) 申込先 〒390-0863 松本市白板1-9-39 株式会社日本広告内
第14回信州・松本そば祭り実行委員会事務局分室 担当 南澤/岩垂
TEL0263-33-8002/FAX0263-35-2308
ホームページ <http://www.sobamatsuri.jp/>
※お電話でのお問合せは、(月)~(金)9:00~18:00にお願い致します
- (12) 締め切り・決定通知
- ・平成29年9月1日(金)※当日消印有効
 - ・出場決定は9月4日(月)より郵送にて通知します
- (13) 実施基準 信州そば打ち名人戦実施基準による(全麺協段位認定大会に準ずる)
- (14) 名人認定 実行委員会が定める「信州そば打ち名人認定制度」による厳正な判定
- (15) 表彰
- ・名人 1名(農林水産大臣賞・記念品)
 - ・準名人 1名(長野県知事賞・記念品)
 - ・特別賞 1名(松本市長賞・記念品)
 - ・信州ひすいそば振興協議会会長賞 1名(記念品)
- (16) 参加料
- ・参加料/6,000円(税込)
 - ・交通費/宿泊費/駐車場代/食費は受験者負担
- (17) その他 大会で打ったそばを使ったイベント「振る舞いそば」を大会当日に会場付近にて予定しております。大会で打ったそばのお持ち帰りはできませんので予めご了承下さい。

参加者の個人情報、大会のご案内・ご連絡・信州そば打ち名人戦登録及びプログラムの掲載に限り使用させていただきます。又、個人情報は第14回信州・松本そば祭り実行委員会の厳重な管理のもと、大会運営を担当する会社に預託させていただきます。

第11回信州そば打ち名人戦 審査判定・実施基準

競技テーマ

「信州ひすいそば」を九一で打つ ※打ち方自由

参加規定

- ①手打ちそば愛好家で、そば打ちを職業としない方。
- ②本大会の名人位に認定された方は参加できません。

技能審査

技能審査は水回し、こね、のし、切りについて審査する（決勝のみ茹でも審査する）

①そば粉の重量

九一そば（そば粉900g／つなぎ粉100gとし重量は1kgとする）

②道具

道具は手打ちによって製麺するために用いるものとする。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の使用は認めない。

そば打ちに使われる用具の内「こね鉢」「ふるい」は主催者が用意するものを使用する。

それ以外の用具（包丁、切り板、小間板、のし棒、他）については受験者が持参したものを使用する。

③材料

主催者が用意する「そば粉」と「つなぎ粉(小麦粉)」「水」の3点とし、これ以外の材料を使用することは認めない。

④そば粉

そば粉は「信州ひすいそば粉」を使用。そば粉の粒度分布は以下の通りとする。

on	mesh				through
>20	20<>50	50<>100	100<>140	140<>200	200>
0.0%	0.0%	28.8%	13.4%	27.5%	30.3%

⑤所要時間

そば打ちに要する時間は、予選40分・決勝30分を、判定基準とする。

⑥その他

作業中のそば粉のこぼれ、道具や衣服、身体の汚れ、道具の後始末について審査する。また、食品衛生の観点から爪や頭髮の手入れ、着衣についても審査する。

技能基準

そば粉の量は、1kg(そば粉900g、つなぎ粉100g)とする。

- ①そば打ちが、40分（決勝は30分）以内に終了している。
- ②打つ姿勢が堂々として落ち着いている。
- ③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。道具の始末がきちんとできている。

競技規定

- ①予選から上位10名が決勝に進出する。
- ②決勝に於ける審査は、「茹で」までとする。
- ③茹での工程は審査員が同一の条件で行う。
- ④そばの茹でる量は50gとする。
- ⑤茹での判定内容はつながり具合、食味等を審査する。

審査規定

100点満点（決勝は「茹で」審査を含め110点）の減点方式にて審査する。

※同等品そば粉の販売について

大会で使用するそば粉・つなぎ粉・打ち粉の同等品は、下記にてお買い求め頂けます。（全て消費税込み、送料別）

販売：そば工房縁庵 〒399-0705 塩尻市広丘堅石23-22 電話&FAX：0263-54-2943

信州名人戦用：信州ひすいそば粉（H28年産）1kg／1,500円 ※数量限定
打ち粉 1kg／800円 500g／400円
つなぎ粉 1kg／400円 500g／200円

「第11回信州そば打ち名人戦」参加申込書

(フリガナ) 氏 名		性別	男・女	生年 月日	大・昭・平 月 日生	年 歳
住 所	〒 —		都 道 府 県		郡 市 区	
	アパート/マンション名					
	職 業		そば打ち大会の受賞・参加経歴 (他大会含む)			
電話番号		—	—			
FAX番号		—	—			
携帯番号		—	—			
E-mail						
今大会での 打ち方 ※○で囲む	立って打つ	座って打つ	その他 ※具体的に記入願います。			
信州そばへの 思い						
そば打ちの プロフィール	※そば打ちのきっかけ、そば打ちの経験、地域での活動、そばの普及振興、今後の抱負など					

私は、そば打ちを業としていない、そば打ちの素人であることを誓います。
また、そば打ちを業として収入を得ていることが判明した場合は、取得した「名人位」を実行委員会から一方的に剥奪されても異議ありません。

平成 年 月 日

氏 名 _____ 印