

関 係 各 位

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 臥雲 義尚
実行委員長 市民タイムス代表取締役社長 新保 裕介

農林水産大臣賞争奪「第16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。平素より当事業にご理解とご協力を賜り、厚く御礼申し上げます。

日本の伝統食「そば」の歴史は古く平安時代に起源を持つとされ、人々の暮らしに根ざしてきました。近年では健康的な食としてもあらためて注目されています。また、味わう楽しみに加えて、そば打ちは趣味としても根強い人気があります。

なかでも信州はそばの名産地として全国に知られ、そば文化の長い歴史と深いつながりがあります。このそば処・信州で、全国のそば打ち名人が栄えある農林水産大臣賞をかけ、技を競う場として本大会は開催されてまいりました。多くの皆様にご参加いただき、地域とのつながりやそば文化の魅力を再発見する場ともなっております。

そこで、より一層のそばの普及と文化の振興を目指し、地域間交流や郷土食文化の発展に寄与することを目的に、「第16回信州そば打ち名人戦」を開催する運びとなりました。

つきましては、内容をご確認のうえ、ぜひご参加をご検討くださいますようお願い申し上げます。

謹白

信州・松本そば祭り
「第16回信州そば打ち名人戦」募集要項

- (1) 主催 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
松本商店街連盟、松本旅料飲食団体協議会、市民タイムス
信州松本そば推進協議会 (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」は、信州そばの歴史や風土そ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) 使用そば粉 松本産そば粉（令和7年収穫）
- (5) 開催日時 令和7年10月12日（日） 9:30～16:00
- (6) 開催場所 松本市中央体育館（松本市中央1-23-2 Mウィング北棟8F）
- (7) 競技人数 50名（主催者による書類審査で選考します）
予選会／決勝（予選会の上位8名）
- (8) 応募規定
- ・手打ちそば愛好家であること
 - ・本大会の名人位に認定された方は参加できません
- (9) 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。
- (10) 申込先 〒390-0863 松本市白板1-9-39 株式会社日本広告内
信州・松本そば祭り実行委員会事務局分室 担当 南澤／岩垂
Email : info@sobamatsuri.jp／TEL : 0263-33-8002／FAX : 0263-35-2308
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
- (11) 締め切り・決定通知
- ・令和7年8月22日(金)※当日消印有効
 - ・出場決定は9月1日(月)より郵送にて通知します
- (12) 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）
- (13) 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
- (14) 表彰
- ・名人 1名（農林水産大臣賞）
 - ・準名人 1名（長野県知事賞）
 - ・特別賞 1名（松本市長賞）
- (15) 参加料
- ・参加料/10,000円(税込)
 - ・交通費/宿泊費/駐車場代/食費は受験者負担

参加者の個人情報は、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って使用させていただきます。又、個人情報は信州・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16回信州そば打ち名人戦 審査判定・実施基準

参加規定

- ①手打ちそば愛好家であること。
- 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

技能審査は衛生・準備、水回し、こね、のし、切り、片付け、総合評価について審査する。

①そば粉の重量

二八そば（そば粉800g／つなぎ粉200g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、生舟、他）については受験者が持参したものを使用する。

＊生舟推薦品：エイテック ハイパック S-138（寸法 298×398×56mm）又は同等品を1つ

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、松本産そば粉（令和7年収穫）を使用。

⑤所要時間

そば打ちに要する時間は、予選40分・決勝40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。

今回より、打ちあがったそばを展示致します。

技能基準

そば粉の量は、1kg（そば粉800g、つなぎ粉200g）とする。＊打ち粉300g

①そば打ちが、40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

予選会から、上位8名が決勝に進出する。

審査規定

予選・決勝ともに、100点満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。（送料別）

販売：ながわ山彩館 〒390-1611 松本市奈川2120-1

Tel：0263-79-2500（土・日休）／Fax：0263-79-2177

Email：furusatonagawa@gmail.com

名人戦用粉：松本産そば粉（令和7年収穫） 1kg単位 1300円（税別）

つなぎ 200g単位 80円（税別）

打ち粉 200g単位 150円（税別）

送付用箱 150円（税別）

＊左記は目安価格です。
詳しくは上記「ながわ山菜館」へお問い合わせ下さい。

ご注文はFAX・メールもしくはお電話にてご連絡ください。

FAX・メールでご注文の際は、「お名前・住所・電話番号・発注品目及び数量」を必ず明記ください。

「第16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	昭・平 年 月 日生 歳
住 所	〒 ー 都 道 府 県 郡 市 区				
	アパート／マンション名				
職 業					
電話番号	ー ー		携帯番号	ー ー	
緊急連絡先	ー ー (氏名 ー)		E-mail		
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				