

第3回全日本素人そば生粉打ち名人大会で準名人

平成18年3月26日(日)

「第9回 山都寒晒しそばまつり」が福島県喜多方市で開催され、そのイベントの一つでもある「第3回 全日本素人そば生粉打ち名人大会」に出場しました。

この大会は、つなぎ無しの10割そばを競う大会で、水回し、捏ね、切りまでは、全麵協の段位認定大会と同じ基準で、1.5kを40分で打ちますが、切った後、自ら茹でて審査員の食味評価も加えて、総合成績で名人等を決定するものです。

使用するそば粉は各自持参し、打ち方は水でもお湯でも自由であるが、粉の調整から茹での技術まで総合力が求められ、また、参加資格も全麵協の3段以上の技術力を有する者とされており、レベルも高い大会です。

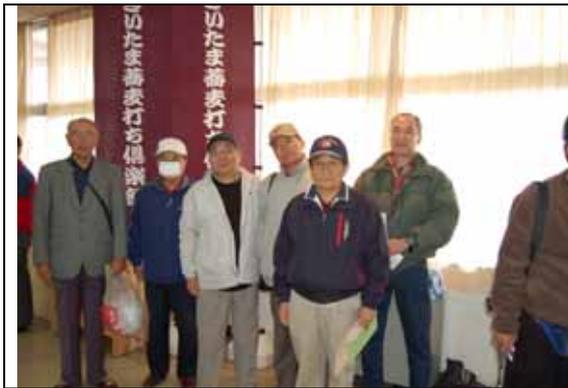
昨年初めて出場し、技能賞をいただきましたがさて今年は・・・

大会の実施基準等詳細は、主催者でもある「会津そばトピア会議」のホームページを参照してください。

関連ホームページ 「会津そばトピア会議」 <http://www.sobatopia.com/>

「ふるさいと あいばんしょ」 <http://www.fsinet.or.jp/%7Esoba-ais/>

	
<p>そばまつりに併せて「福寿草まつり」が山都町沼の平で開催されていて、仲間と行ってみましたが、雪解けの斜面には愛らしい福寿草の群生があちこちにみられました。</p>	<p>大会前日の晩、恒例の「そば打ち交流会」が開催され、北は北海道から南は兵庫までの参加者が楽しい交流を繰り広げます。舞台では地元会津山都そば協会の方の“そば口上”の熱演が披露されました。</p>



大会の朝、私の所属するさいたま蕎麦打ち倶楽部から9人の応援団が駆けつけ、私にプレッシャーをかけます。感謝！感謝！



大会審査委員長の紺野昭治氏、後ろ右は副審査委員長の唐橋宏氏



さあ、開始です。私は、1組の2番で、手製の木鉢で水回しです。



延しは、4つ出して少し広げすぎたかな？
この影響が後半に出てきました。



切りも含めて、なんとか時間内に終了。
出来は、通常の80%か・・・



強豪揃いの中で、入賞するのは容易ではないと思っていましたが、なんと、準名人の栄に輝きました。今回の出来からすれば光栄の至りです。



私の使用したそば粉

北海道清里産ボタン（電動石臼挽き）8割、同玄そばと抜き実、山都産玄そばを手臼で挽いて、32メッシュで篩った粉2割で、水捏ねです。

第3回 全日本素人そば生粉打ち名人大会

- 開催日 平成18年3月26日（日）
 会場 喜多方市山都開発センター
 主催 第9回山都寒晒しそばまつり実行委員会
 会津そばトピア会議
 会津山都そば協会
- 出場者 23名
 表彰 名人1名、準名人2名、技能賞2名
- 審査委員 委員長 紺野昭治 全麵協全国審査員
 御山角屋 当主
 笙の幻流蕎麦道場当主
 唐橋 宏 全麵協全国審査員
 会津そばトピア会議会長
 観光カリスマ
 会津桐屋当主
 小沢 章 全麵協全国審査員
 蕎麦 当主
 森 正蔵 会津山都そば協会会長
 田代 衛 萬長 当主