

# 全麵協「素人そば打ち段位認定会」技能審査関係 協議と見解を統一すべき事項について

平成18年3月21日 全麵協 全国認定審査員会議

審査項目	段位認定の審査および受験の際に混乱を生じている事項	意見・統一見解
技術的評価 偏重からの 改善	1 素人そば打ち段位認定制度は、あくまでも素人が手打ちのそば打ちを楽しみ、その奥深さを究めようとすると共に「自己確立と仲間づくり、地域づくり」を目指すものです。この制度の目的はプロの「そば職人」を養成するものでないということを、認定審査員が共通して認識することが大前提にならなければならないと思います。従って、そば打ち技術の錬成度、習熟度、効率性などが良いかどうかを求めるよりは、そば打ちに取組む熱意、姿勢や風格、気品、力強さ、豪快さなどを主眼とした審査を行ってほしいと思います。また、従来の審査会では最優秀賞、優秀賞、努力賞などを授与していましたが、その選考が技術的な評価に重点が置かれていたきらいがありました。これからは上記の認識で選考されるように望みます。	(意見) ・熱意、姿勢等の内的な面は判断し難い。 ・現在の技能審査基準をもとに採点するしかない。 (統一見解) ・技能7割、熱意・姿勢等3割の点数配分は変えないが、高段位の審査になる程、姿勢や風格の評価を厳しくする。
技能審査全般 基準に無い 項目で評価 されることに ついて	2 そばの打ち方は、地域や歴史・風土さらに流儀などによって様々であり、全国的に統一された打ち方のないことについては、全国認定審査委員の皆様をはじめ誰もが認識しています。段位認定の全国認定審査委員の方はそば打ち一流のプロの方が多く、その技術も一様ではありません。そば打ちは時間を争う競技、勝ち負けを争う競技とは異なり、優劣を判断する基準を設けること自体が困難だと思います。しかしながら、段位を授与するとなれば一定の基準を設定する必要があり、それは一般に開かれたものである必要があります。しかし、詳細に定めようとするやうに逆に規制を強いることとなります。現行の「評価基準項目」は大変良くできており、これを標準として手直しは必要最小限に留めることが望ましいと思います。受験者が問題にしているのは、この基準にあるのではなく「基準にない項目によって、減点や加点されているのではないか」という点です。例えば基準項目で「水回し」で(加水方法、加水回数、適正量、見極め)とありますが、どのやり方だと減点になるのか不明で、審査員によっては「一回目の加水は用意した水の約半量が望ましく、それ以上は減点対象とする。」との判定です。また、ある審査員の場合は「のし」で巻き延しをすると点数が上がると公然と言われているのが現状です。従って、減点や加点の対象になる事項は明確にして、それを審査員全員共通の認識として持つことによって、信頼性の高い審査ができるものと思います。	(意見) ・審査員の顔色を見ながらそばを打つのはどうかと思う。 ・審査員によって見方が違って、全体で平均化される。 ・伝統的な地域の手打ちそば文化が失われていく危惧がある。合理性のある打ち方は認めていくべき。 ・40分間に10人を審査する事は、余程慣れないとできない。審査員の研修が大切である。 (統一見解) ・流儀、流派、地域性によって加点、減点はしない。 ・そば打ちの基本を理解し、効率的、合理的な技術を有しているかどうかを評価する。
そば打ち教 本の準拠	3 素人そば打ちのバイブルとも云える『そば打ち教本』がせっかく発行されているのだから、あくまでもそれに準拠した打ち方の指導と、誰が見ても公平で理解しやすい審査をお願いしたいと思います。	(意見) ・「そば打ち教本」が全国総てのそばの打ち方を網羅しているものではない、あくまでも参考とすべきである。
声かけ、談 笑	4 審査中またはそば打ち終了後に、全国認定審査員が受験者に話しかけることがあります。これは、そば打ち作業に集中している受験者にとって大変に迷惑であり、絶対に止めていただきたい。また、一部の受験者と親しく談笑していることもありますが、他の受験者や観客からすると不公平感や疑惑を持たれるので止めていただきたい。	(意見) ・硬くなっている人をリラックスさせる為の声かけは良い。 ・特定の者への声かけは不公平感を持たれる。 (統一見解) ・審査員の声かけは不公平感を持たれるので慎む。

審査項目		段位認定の審査および受験の際に混乱を生じている事項	意見・統一見解
技能審査全般	そば玉・麺体検査	5 そば打ちの途中に、全国認定審査員がそば玉や麺体をさわる事があります。これは、そば打ち作業の手を止めることになりそば切りの工程の途中などは大変に迷惑で危険でもあるので、作業中の検査は絶対に止めて頂きたい。	(統一見解) ・麺体に触ることは良いが、作業の妨げにならないように審査すること。
	減点(加点)点数の発表について	6 審査講評などで『 した場合、 点減点(加点)します。』等と、具体的に減点(加点)する点数まで言われる場合があります。全国認定審査員の中で統一した判断基準を出していない事項については、具体的な点数までを全国認定審査員は口にすべきではないと思います。全国認定審査員の中ですら統一されていない事項を、具体的に口にされるほど、全国認定審査員のみならず地方認定審査員や受験者は混乱し、戸惑いを生じています。これを避けるため、統一されていない事項については減点も加点もすべきではないと思います。	(統一見解) ・指摘の通りで、今回の「全国認定審査員会議」において統一見解が出た内容で審査し講評を行う。
衛生・準備	服装関係	1 Tシャツは肌着ですか、仕事着ですか？ また、そのTシャツが、「そばの会」などのユニホームとして、きちんと名称などがプリントされているものはどのように判断しますか。	(意見) ・素人そば打ちなので、服装も「そば打ち」のステータスとして位置付けたい。 ・段位認定審査を受ける事は、遊びに来ているのではないのでそれなりの服装を求めたい。 ・素人なので、Tシャツも良いと思う。
		2 清潔なポロシャツであっても、ポロシャツは仕事着でないと判断して減点するのでしょうか？ また、その下に下着を着ていれば良いのでしょうか？	・いろんなコスチュームがあつて良い。 ・肌着での作業はだめという厳格さが欲しい。Tシャツは肌着とみなす。作業衣もしくは襟付きのシャツでそばを打つ。風格にあこがれる方向に持って行きたい。
		3 襟の着いているシャツは駄目だとか、ダボシャツか立ち襟なら良いのでしょうか？ デザインによって、仕事着と普段着の区別が難しい場合は、その区別はどのようにすればよいのでしょうか？	(統一見解) ・審査会での肌着、Tシャツは認めない。作業衣もしくは襟付きシャツとし、第1ボタンまで外して良い。野球帽等の調理目的外の帽子使用は認めない。
		4 頭髮の落下を防止するために、帽子の着用は不可欠です。この場合、手拭による頭の包み込みや野球帽、バンダナなどの調理用帽子以外の着用はどのように判定すれば良いのでしょうか？	
	手洗い	5 手洗いの時間は少なくとも30秒間、また手首や指の間まで良く洗う事と指導されています。しかし、所要時間を計っている訳でもなく、バケツの中に入れた手の洗い方まで審査できないのが現状です。手洗いが完全になされたとの判定は、どのようにするのでしょうか？	(統一見解) ・食品を扱う上での大切な作業なので、開始後にていねいに手を洗うこと。
	汗について	6 審査員会議において『汗一滴は何点減点』などと、事前に申し合わせる場合がありますが、全国審査員会議で統一しなくて良いのでしょうか？	(統一見解) ・汗1粒で1点減点し、最大で5点減点までとする。 ・夏場など認定会の開催環境を考慮して採点する。
	怪我の措置	7 指に傷がある場合、指サックの使用は減点の対象か否か。	(統一見解) ・絆創膏だけの処置による作業は減点。サック、テーピング等は良い。作業中の包丁での傷は減点。
		8 絆創膏、包帯を巻いて(露出して)そば打ちした場合はどうか。	
	事前の道具清掃	9 めん棒や包丁などの道具、用具類を審査開始後清掃しなければ減点するという事になっていたようですが、この作業は当然審査開始前に終わらせておくべきことであり、審査対象から外すようにしてはどうか。ただし、審査開始時点で用具類が汚れていれば、当然審査の対象となり減点されるでしょう。	(統一見解) ・開始前に道具の清掃は終わらせておくこと。

審査項目		段位認定の審査および受験の際に混乱を生じている事項	意見・統一見解
衛生・準備	事前の道具清掃	10 今までは審査開始直後に道具の清掃を行って、神経を使い果たすような傾向が見られました。『事前に道具が清潔であれば、開始後の道具などの清掃を省略して良い』とされた事には賛成です。しかし、年度途中の急な変更は如何なものかと思われます。	(意見) ・この事が早く行き渡るようにしたい。
水回し	木鉢について	1 木鉢は同じ物を使用すべきという意見と、使い慣れた物を持ち込むのは容認すべきとの意見があるが、今後どの方向にすべきか。	(統一見解) ・主催者が用意する場合は、直径54センチメートルに統一する。将来的に審査会では統一した木鉢を使う。
		2 木鉢は、不公平感のある『持ち込み自由』ではなく、せめて三段位・四段位は全員が本部指定の同じサイズの木鉢を使用するよう考えていただきたい。	
	篩(フルイ)について	3 篩の目の大きさと篩本体の寸法が審査会場によって異なるので、統一することが望ましいのではないかと。篩の規格は通常メッシュや目に表示されていますが、これは針金の太さにより開口部の面積が違ってきますので、国際標準「um」の採用が望ましいとされています。しかし、国内で購入できる篩は殆どがメッシュと目ですので、急には変えられないと思います。基準として設けるならば、国際標準を視野に入れて検討することが必要だと思います。	(統一見解) ・認定会用の篩は40目又は32メッシュ以上とする。 ・篩の直径は24センチが適当である。
	加水について	4 2度から3度に加水を分ける場合は評価し、一気加水した場合は減点することは妥当でしょうか？ 理論的な理由は何でしょうか？	(意見) ・1回目の加水は70%以内が妥当ではないか。 ・70%にこだわらないでよい。初心者に指導するときは50%等決めて良いが。 ・加水方法は自由が良い。 ・1分以内にグルテンが形成されるので、加水量に関わらず均一になっているかが重要。 ・一気加水はあり得ない。 (統一見解) ・加水の量の配分等、加水の方法は任意とする。 ・加水しすぎて打ち粉を混ぜた場合は減点する。 ・審査時に鉢に先に水を入れる方法は禁止する。 ・手の平に水を取ることは妥当とする。
		5 第1回目の加水が、用意した推定加水量の水の70%を超えると減点にすると聞きましたが、何故ですか？「技術の程度によっては危険性がある」とか、「初めての粉に対しては要注意」などの説明なら理解できます。水回しの方法は、全麵協の「そば打ち教本」には三人三様の方法が紹介されていますが、冒頭の指摘はその記載内容を否定することになります。加水方法(第1加水量)だけ見ての減点ではなく、その加水方法に必要な水回しの技術があるかどうか、そしてその後の工程に対する影響がどうかなどで判定すべきものではないでしょうか。	
		6 上記のとおり加水量が審査員によっては第一回目が50%、第二回目がその半分と、加えた水量によって採点していると理解されています。しかし、これについても単に加水量で判断するのではなく、粉にどの程度水が浸透したか、造粒の状況によって適時適量が加水されているのかということで判断を統一する必要があります。	
		9 加水しすぎた場合、打ち粉を適量混ぜることは、減点の対象となりますか？	
		7 水を先に鉢に入れ、その上に粉を入れる方法は、妥当でしょうか。	
		8 水を手のひらに取るのは、手が濡れてそばが手に付き易くなるとの理由で減点するのは妥当でしょうか。	

審査項目		段位認定の審査および受験の際に混乱を生じている事項	意見・統一見解
水回し	水回しについて	10 「擦り手」は手の熱が移るから良くないとの説明があります。しかし実際には、温度が移ると言うことより、上手でない人の場合は温度が移るような感じの動作に見えるという、美学の問題として説明すべきものではないでしょうか？しかし、床に座って作業を行う時や小さな木鉢を使う時には、擦り手や煽り手が有効な方法として使われることも事実です。従って単に減点対象とはせず、その動作が適切か、その結果がどうかなどを見て判断しては如何でしょうか？適切な量の水を全体に均一に、早く、そして美しく回すことが出来るなら良いとすべきではないのでしょうか？	(統一見解) ・揉み手、擦り手、あおり手など手法については問わない。
		11 手指の使い方も、審査員によっては手揉みやあおりがはダメというように理解されておりますので、これも水回しの状況や木鉢の大きさ等により判断すべきものと思います。	
こね・練り	こね・練り	1 審査員によっては、荒練りをせずにいきなり菊練りに入る人もおりますが、これも統一しておくことが必要と思います。	(統一見解) ・「三段位以上」の審査では、「菊練り」が終わったら最低1人以上の審査員が練り上がり具合を確認する。
		2 「菊練り」があやふやなまま、むしろ隠すようにして次の工程に移る人がまま見受けられます。むしろ、「菊練り」の形をしっかりと審査員に見せるようにしてはどうかと考えます。	
		3 ねり作業の途中手洗いをしますが、これも「荒練り」の後かあるいは「くくり」の後かで迷っている人がいるので、基準を設けておく必要はないのかと思います。	
のし	判断の手法	1 丸延しの際に、ふちに線が入ったりひび割れたりした場合は、水回し、こねの段階に戻って減点すべきか否か。	(統一見解) ・作業の前に戻るかどうかは審査員に任せる。
	めん棒の使い分け	2 「のし棒」と「巻き棒」はしっかりと使い分け、『そば打ち教本』の指導通りにすることを周知していただきたい。『巻き棒で延しなさい。』では混乱が生じます。	(意見) ・麺棒(延し、巻き)には自ずと使命がある。 ・「巻き延し」は、延しの基本である。 ・流派では「巻き延し」をしないところもある。 (統一見解) ・「巻き延し」をしなくても、それで減点とはしない。 ・麺棒使用時の角度は、極端に傾けてあまり見苦しい場合(45度以上)には減点する。
	めん棒の角度について	3 「のし棒」を使用して延す場合、のし棒の角度を傾け過ぎると減点されると聞かされています。時計盤で表現して、10時～2時は減点とされていますが、審査員間で統一されていませんが如何でしょうか？	
	巻き延しについて	4 空気になるべく触れずに均等に延すには、巻き延しを加えることが最善と思うが、巻き延しをしないと減点すべきでしょうか？	
		5 「巻き延しをしないと減点」という説が流れて混乱しています。しかし、『そば打ち教本』にはK先生は幅出し時、U先生は本延し時、T先生は行わずという具合に三者三様に記載されています。「巻き延しをしないと減点」という漠然とした説明では混乱を招いていますので、全国認定審査員としての統一見解をお願いします。	
		6 「巻き延し」をしなければならないという審査員がいるが、これをするかしないかで減点の対象になるのかならないのか、統一して欲しい。	

審査項目		段位認定の審査および受験の際に混乱を生じている事項		意見・統一見解
のし	打ち粉の適量	7	適量の打ち粉を用いるというのが、打ち粉の振りすぎとはどの程度のことか。その「適量」が審査員によってまちまちの評価であるが、統一しなくて良いか。	<b>(統一見解)</b> ・打ち粉の使用量は粉総量(そば粉・つなぎ粉)の10%程度が適当。 ・麺体の上の打ち粉は撫でて良いが、強くこすらないこと。 打ち板の上(麺体の下)に打ち粉を撒くのは、必要な場合に少量なら良い(均一に撒く)。
	打ち粉の打ち方	8	麺体に打ち粉を振る場合、振った後に手の平で撫でるのは減点されるのか、刷毛などの道具で撫でる場合の採点は如何か。	
切り	切り板の確認	1	切りに入る前に、切り板で凸凹を確認する動作が必要であるとされている。しかしこれは、自分の切り板であれば既に確認しているので必要ないと思いますが如何でしょうか。	<b>(統一見解)</b> ・切り板の凹凸の確認については、審査には問わない。 ・包丁を無造作にのし台上に置くことは減点する。(タオルやサヤの上に置くこと) ・切り揃え率は、審査員の見た目で判断する。 ・断面が正方形(厚みと幅が同じ)であることが望ましい。 ・「落とし切り」ではなく垂直に、かつ前に押し出すように切ること。 ・切りくずが多い場合には減点する(4段位以上は計量)。 ・切り始めの耳は「切りくず」とする。
	包丁の取扱い	2	駒開けの時に、包丁を無造作に打ち台の上に置くことは台に傷を付けて包丁にも良くない、また危険でもあるので減点するべきだと思います。これを審査項目として統一し、受験者に周知しておく必要があると思います。	
	切り揃え率	3	切り揃え率というのは、どのように判定出来るのか難しい表現だと思います。統一的な適用方法の検討を願います。	
	切り落とし	4	料理の世界では『包丁の切り落としは、素材の繊維をこわすのでいけない。』と云われています。そばの世界でも、これを周知していただきたい。	
片付け・態度	終了宣言後	1	手を挙げて終了宣言したら、『麺台から1メートル離れて道具に触れず、直立して終了を待つこと』の徹底を行い、違反した場合は減点対象にしては如何でしょうか。	<b>(統一見解)</b> ・「後片付け」途中の終了宣言は認める。 ・終了宣言後は作業をしてはならない。 ・途中であきらめた受験者には厳しい評価をする。
	時間切れ	2	片付けの途中で時間切れになっても、時間内に終了の宣言をすれば減点にはなるが失格にはならないということが一般的になっておりますが、このことについても統一した見解を定めておく必要があると思います。	
	観客との会話	3	そば打ち終了後に観客と話をしている出場者がおりますが、これは態度の項目で減点になることを周知させておく必要があると思います。	
総合評価	そばの評価	1	出来上がったそばの「美しさ」「品格」が最終的な評価になるので、この評価点をもっと高くすべきではないか。案外美しいそばができて、総合点数の低い方がいる。その逆もまた多いが…。	技能審査全般 1に記載と同様
	所作・姿勢	2	総合評価の中に、総ての作業を通した「所作の美しさ、姿勢の美しさ」を評価の対象に入れて頂きたい。	
	早過ぎる場合	3	アマチュアのそば打ちなので、ゆったりとしっかりした打ち方を身につけるべきで、手馴れて早く仕上げるうちは減点すべきと言う意見があるが如何か。少なくとも30分以上かけて打つべきと思う。	<b>(意見)</b> ・そばは早く打った方が良い。 ・早く打っても良い点にはならない。 ・早く打っても減点する必要は無い。

審査項目		段位認定の審査および受験の際に混乱を生じている事項	意見・統一見解
総合評価	プロフィール	4 受験申込書に書かれている「そば打ちのプロフィール」をしっかりと書くことを、評価の中に入れて頂きたい。	(統一見解) ・申込書記載のプロフィールは「総合評価」の対象とする。
		5 素人のそば打ちは単なる競技会と違い、技術的に優れているかどうかのみを評価するのではなく、その人がそば打ちに取り組む熱意や姿勢などを良く見極めて評価をしていただきたいと思います。	
その他	採点表と合格点の関係	1 一昨年から、受験者に採点表を審査会終了時に交付しています。例えば、初段の場合「70点」が合否の基準ラインとされておりますが、これ以上の点数で不合格なのはなぜかという問い合わせがありました。これも、その時々審査員の評価の仕方によりまちまちであるので、この辺についても検討しておく必要があると思います。	(意見) ・会場により採点の点数にばらつきが出るのは仕方がない。 採点方法をはっきり決める必要がある。 (統一見解) ・発表前に「合格ライン」が一定の点数になるように修正する「採点ソフト」の作成を検討する。
		2 判定審査結果に基づき「初段位」から順に70点、75点、85点、90点という、合否の目安に合うように審査結果を出力するソフトの開発は如何でしょうか。	
	受験者数の限度	3 広い会場で、1組の受験者が10名を超える認定会が開催されることがあるが、審査員の見逃しによる不公平の発生が懸念されます。段位認定ブームという現象が高まる今こそ、しっかりとした審査体制の充実と推進に一層力を注ぐべきではないでしょうか。(主催者側に問題を提起して、全麵協として指導を行う事項として)	(統一見解) ・同時に審査を受ける人数は一組につき12人以内として、これを「段位認定会」主催者に浸透させる。
		4 段位認定審査会において、会場によっては受験者数を一組15名前後と多人数にしているところもありますが、公平な審査を期すには一組10名が望ましいと思います。この一組あたりの受験者数についても検討する必要があると思います。	
	観客席からの支援禁止	5 会場のレイアウトにもよりますが、応援者が後ろから受験者に小声で指示を送り続ける例を見かけました。このような行為は禁止すべきものです。1人で打てる力があるかどうか審査の対象の筈です。	(統一見解) ・観客席からの助言、声かけは該当受験者を減点対象とする。 ・当人の作業が終了していても、「審査終了」の挨拶が済むまでは同様とする。 ・審査や他の受験者の妨げにならない程度での、「頑張れ」等の声援は構わない。
		6 先般さいたま市におきまして初段、二段認定さいたま大会を開催いたしました。が、会場の都合で受験者と観客との距離が近かったために観客席にいたコーチがそれぞれの作業ごとに指示を与えておりフェアでなかったため主催者からこれを中止させましたが会場設営にあたって留意しなければならないと感じました。	
	高齢者の扱い	7 初段、二段の受験者で高齢者(70歳以上)の場合には、「特別枠」を設けて採点して、余りひどい人でない限り合格させるようにしてはどうでしょうか。	(意見) ・高齢者の「特別枠」は設けない方が良い。
	全員合格判定	8 千葉県では、朝日村が関わって全員合格の認定会が行われたとの話を聞きましたが、実態は如何でしょうか。	(意見) ・「三段位審査」を、より厳しくする。 ・二段から三段位への受験期間を「2年間以上」とすることを検討すべき。 ・二段位の審査についても、もう少し厳しくするべき。 ・初段位の合格率100%が続くのはおかしい。
	その他	9 全国認定審査員の方々からのご提案、ご意見。	