

関 係 各 位

第17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 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

第17回 信州・松本そば祭り
農林水産大臣賞争奪「第14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。

近年開催された、「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14万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17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17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14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17回 信州・松本そば祭り
「第14回信州そば打ち名人戦」募集要項

- (1) 主 催 第17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 奈川在来種
- (5) 開催日時 令和5年10月8日(日) 9:30～16:00
- (6) 開催場所 信州そば道場(松本市島立454-1スズキアリーナ3F 農業法人(株)かまくら屋)
- (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
第17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
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5年8月25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
- (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、個人情報は第17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14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

技能審査は水回し、こね、のし、切りについて審査する。

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、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「奈川在来種」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。

技能基準

そば粉の量は、1kg(そば粉800g、つなぎ粉200g)とする。＊50メッシュ

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。(全て消費税込み、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：奈川在来種（令和4年収穫） 1kg単位 1350円(税込)

つなぎ 200g単位 70円(税込)

打ち粉 200g単位 134円(税込)

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14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 月日生	年 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	
FAX番号		ー 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				