

全麵協そば道段位認定 技能審査チェック項目

○:確認項目、◎:重要確認項目、●:高いレベルで確認項目 ※三～五段位の●では上段位ほど精度の高さが問われる

						配点	合格基準点					
		初段	二段	三段	四・五段		初段	二段	三段	四段	五段	
準備衛生	1	《事前準備》 道具の準備・取扱いが適切であること				10	10	10	10	10	10	
		①道具類は適切な位置に配置されているか(必要に応じて養生されているか)	●	●	●							●
		②道具類の手入れはよいか	●	●	●							●
	③ゴミ箱や代用となり得るものを持ち込んでいないか	●	●	●	●							
	2	①爪の手入れ(短かく、汚れが無いこと) マニキュアの有無、手指の傷の有無	●	●	●							●
		②調理に相応しい服装で、清潔感があり、着こなしは見苦しくないか	●	●	●							●
③その他衛生面の配慮に欠ける事柄はないか		●	●	●	●							
水回し・こね(練り)	3	《水回し》 粉の性質を熟知しているか 加水、水の浸透が十分にされているか				30	23	25	26	28	30	
		①ふるい通し・粉の混合は良いか	●	●	●							●
		②水のこぼれ、粉の散逸はないか(手荒さ・こぼれ具合)	●	●	●							●
		③各回毎の加水は均一に粉に浸透できているか	◎	●	●							●
		④各回毎の加水量は適切か	○	◎	●							●
		⑤手の汚れは適切に落とし、木鉢も汚れていないか	○	◎	●							●
		⑥手の動きや姿勢は良いか(身体のバランスはよいか・手先に頼っていないか)	○	◎	●							●
		⑦加水量は適切か(見極め、硬過ぎ軟らか過ぎはないか)	◎	●	●							●
	⑧無駄のない作業が来ているか	◎	◎	●	●							
	4	《こね(練り)の行程》 手際よく加重され、むらなく練られていること										
		①こね(練り)に移行するタイミングの見極めは良いか	◎	●	●							●
		②こね(練り)(適度な練込み・全体の調合)はできているか	◎	●	●							●
		③身体の使い方は適切か(腕の力だけに任せていないか)	○	◎	●							●
		④菊練り(練りの仕上げ具合・円滑さ・形・艶の出具合)はよいか	○	◎	●							●
④へそ出し(出っ尻・手際良さ・形・空気を混入させない)はできているか		○	●	●	●							
⑤手洗い・粉落としを行っているか	●	●	●	●								
⑥そば玉の養生はされたか	●	●	●	●								
⑦汗の落下はないか	●	●	●	●								
のし	5	《延しの行程》 適切な大きさ・形・均等な厚さに延されているか				20	13	14	16	19	20	
		①鏡出し:地延し(手の当て方・手際良さ・丸の形状・厚さ・大きさ)は良いか	○	◎	●							●
		②丸出し(手際良さ・丸の形状・厚さ・大きさ・延し跡)は良いか	○	◎	●							●
		③四つ出し(手順・手際良さ・巻き付け・形状・大きさ・均質さ)は良いか	○	◎	●							●
		④肉分け(見極め・手順・手際良さ・形状)は良いか	○	◎	●							●
		⑤麺の適切な長さを確保しているか(見極め・手順・手際良さ・形状)	○	●	●							●
		⑥本延し(手際良さ・延しムラ・形・幅・大きさ)は良いか	◎	●	●							●
		⑦たたみ方(手順・手際良さ・重ね方)は良いか	◎	●	●							●
		⑧麺棒の使い方(握り方・圧のかけ方・リズム感・延し棒と巻き棒の使い分)	◎	◎	●							●
		⑨麺体に穴・破れはないか、表面は乾燥していないか	●	●	●							●
		⑩打ち粉の使い方(適所・適量・散逸具合)は適正か	○	○	●							●
		⑪汗の落下はないか	●	●	●							●
⑫各工程の時間配分と作業の効率は良いか	◎	◎	●	●								
切り	6	《きり(包丁)の行程》 切り幅が均等で、リズムよく切られ、切り屑が少ないこと				20	12	13	14	18	20	
		①打ち粉の使い方(適所・適量・散逸具合)は適正か	○	◎	●							●
		②麺生地の置き方(扱い方・持ち上げ方・置き方)は良いか	○	◎	●							●
		③包丁さばき(リズム感・スピード・バランス良さ・当て方の角度・空打ち)は良いか	◎	●	●							●
		④姿勢(構え・こま板の押さえ方・安定具合・足の構え)は良いか、力み過ぎはないか	●	●	●							●
		⑤包丁で麺打ち台を傷つけないよう配慮はされているか	●	●	●							●
		⑥切り幅は適当か、切り揃えは良いか、最終1/3～1/4の対処方法来ているか	◎	◎	●							●
		⑦コマ幅(一定間隔の取り方)は良いか	○	◎	●							●
		⑧さばき(手際良さ・打ち粉の落とし具合)は良いか	○	◎	●							●
		⑨出来上がり(揃え・生舟への入れ方)は良いか	○	◎	●							●
		⑩いかだはないか	○	◎	●							●
		⑪切り残しはないか、切り屑は少ないか	◎	◎	●							●
⑫汗の落下はないか	●	●	●	●								

○:確認項目、◎:重要確認項目、●:高いレベルで確認項目 ※三～五段位の●では上段位ほど精度の高さが問われる

		初段				配点	合格基準点										
		初段	二段	三段	四・五段		初段	二段	三段	四段	五段						
片づけ	7	【片付け】 作業に使用した道具は良く清掃され、片付けされているか				10	10	10	10	10	10						
		①道具類は所定の位置へ配置されているか	●	●	●							●					
		②延し台・脇台・床(粉散逸残りの有無)の始末は良いか	◎	◎	●							●					
		③木鉢(拭き取り・清潔)の始末は良いか	◎	◎	●							●					
		④麺棒の始末は良いか	◎	◎	●							●					
		⑤包丁(へたの付着有無)・こま板(粉跡の有無)の始末は良いか	◎	◎	●							●					
		⑥包丁の清掃で危険はなかったか(空包丁など)	●	●	●							●					
		⑦篩の始末は良いか	◎	◎	●							●					
		⑧タオル、計量カップ、スクレーパーなどの小道具の片付けは良いか	○	◎	●							●					
		⑨衣服や身体へのそば粉の付着はないか	○	◎	●							●					
		⑩汗の落下はないか	●	●	●							●					
総評	8	【そば打ち態度】 全体的な姿勢・意気込み・気構えを判定する				10	7	8	9	10	10						
		①意気込み(態度)は終始一貫して前向きな姿勢であったか	●	●	●							●					
		②周囲に影響されていなかったか	○	◎	●							●					
		③観客から助言・指導を受けなかったか	●	●	●							●					
		④終了後、道具類に触れなかったか	●	●	●							●					
		⑤余裕を持って終了宣言を行い、宣言後は品格・風格を感じる態度であったか	○	○	◎							●					
		⑥そば道に反する不正な行為はなかったか	●	●	●							●					
		⑦全体作業は丁寧で雑さは無い	◎	◎	●							●					
		9	【活動歴とそばの品格・魅力】 活動歴と出来上がったそばに品格・魅力・食味を感じるか														
		①そば打ちのプロフィール(受験申込書を参照)は評価されるか	●	●	●	●											
		②打ち上がったそばは品格・魅力を醸し出し、美味しく食味を予感させるか	○	◎	●	●											
						100	75	80	85	95	100						

(段位別評価の加減と力量のめやす)

初段位	基本的な作業手順の遂行の出来具合を評価する。標準的な目(判定基準)で評価する ひとりで所定の時間内に、適切な手順でそばが打てる力量を持つ
二段位	少し厳しい目(判定基準)で評価する 初段に加え、人前に出せるそばを打つことができ、家庭や仲間「そば会」が開くことができ力量を持つ
三段位	厳しい目(判定基準)で評価する 二段に加えて、そば打ちを他人に教えることができ、市町村を代表してそばの紹介(歴史、文化)ができる力量を持つ
四段位	最も厳しい目(判定基準)で評価する。完成度の高さを評価 三段に加え人前でそば打ちが披露でき、人格に優れ、手打ちそばの普及に貢献実績を持つ。都道府県を代表してそばの紹介(歴史、文化)ができる
五段位	更にもっとも厳しい目(判定基準)で評価する。完成度の高さを評価 四段に加え栽培、歴史、文化、健康効果などそば全般に精通し、日本の伝統食としてそばの紹介と普及ができる

技能審査チェック項目の補足説明

審査項目		補足説明
全般事項	技能審査全般	<ul style="list-style-type: none"> ・平成17年度・平成24年度 全国認定審査員会議における統一見解は廃止する ・技能7割、熱意・姿勢3割の点数配分は変えないが、高段位の審査になるほど姿勢や風格の評価を厳しくする。 ・流儀・流派・地域性によって加点、減点はせず、そば打ち作業の基本の理解度、効率性、合理性について評価する。 ・審査員からの受験者への声かけは不公平感を持たれるので慎む。 ・審査員が審査のために麺生地に触れることはよいが、受験者の作業の妨げにならないようにすること。
	衛生準備	<ul style="list-style-type: none"> 配点 段位によるあらかじめの減点はしない。 服装関係 服装はそば打ちにふさわしいものとし、審査員の判断による。 手洗い 審査時間外なので審査項目としない。 汗 汗一滴1点減点とし、各工程ごとに審査する。確認した審査員のみが減点し、審査員相互の情報を共有する対象とはしない。 けがの処置 <ul style="list-style-type: none"> ・審査開始前に審査員の指示に従う。 ・作業中の包丁によるけがは減点もしくは手技を中止させる。 事前の道具清掃 審査会の開始前に行うこと。
水回し	1 木鉢	三段以上の審査は全麵協指定のものを使用(直径54cm)。
	2 ふるい	全麵協指定のものを使用(32メッシュまたは40目)。直径24cm
	3 加水	<ul style="list-style-type: none"> ・加水量の配分、方法は審査員の判断で評価する。 ・加水し過ぎて「打ち粉」を混ぜた場合は減点する。 ・手のひらに水をとることは妥当とする。
	4 水回し	揉み手、擦り手、あおり手など手法については問わない。
こね練り	菊練り	「三段位」以上の審査では「菊練り」が終わったら最低一人の審査員がその状態を審査し、確認する。
	手洗い	練り作業中の手洗いは特に規定しない。
延し	延しの方法	波のし、巻き延し、手の形等は審査員の判断による。
	ひび割れ	延しでひび割れや裂け目が出た場合、作業の前に戻って判定するかどうかは審査員の判断による。
	麵棒の角度	審査員の判断による。
	麵棒の種類、本数	審査員の判断による。(エンボス麵棒、4本以上)
切り	切り板の確認	切板の凸凹の確認作業の有無については審査に問わない。
	包丁の始末	包丁を無造作に打ち台に置くことは減点する。
	切り揃え	切り揃え率は、審査員の見た目目で判断する。
	麵の断面	麵の断面は正方形(厚みと幅が同じ)であることが望ましい。
	包丁使い	落とし切り、押し出し、えぐり包丁は審査員の判断による。
	切りくず	<ul style="list-style-type: none"> ・切りくずの量は厳正に審査する。 ・切りくずを隠すなど不正行為は厳しく減点する。
打ち粉	使用量	<ul style="list-style-type: none"> ・使用量は二段以下は300g以下、三段以上は400g以下を目安とする。 ・使用方法、量は審査する。
	追加	打ち粉の追加は減点対象とする。(ずる玉に練りこむ、打ち粉入れのぶちまけ)
片付け	配点	段位によるあらかじめの減点はしない。
	終了	<ul style="list-style-type: none"> 作業途中での「終了宣言」は認めるが状況は厳しく審査する。 終了後の態度は審査する。(姿勢、声かけ、道具に触れる等)
	諦め	途中で諦めた受験者には厳しい評価をする。
その他	プロフィール	申込書に記載されたプロフィールは「総合評価」の対象とする。
	受験者の人数	一組12名以内、一日60人を限度とするが、極端な少人数の審査会は認めない。