

「第14回全国高校生そば打ち選手権大会」実施要領

1. 開催趣旨

「そば」は日本の伝統食文化であり、健康食として、また、和食がユネスコ無形文化遺産に登録されるなどの影響もあり、「そば」がマスコミ・テレビ等で取り上げられ、そば打ちに取り組む人も多い。高校においても授業や部活動でそば打ちに取り組む学校が増えている。

このようなそば打ちに取り組む高校生を対象に、日頃の練習の成果を発表し、そばを通じて全国の仲間と交流する機会として、「第14回全国高校生そば打ち選手権大会」を開催し、「そば」の伝統と食文化を継承し、食育や農産振興、そば打ち文化の更なる発展と「そば」のさらなる普及を目指すことを開催の目的としている。

2. 主催

一般社団法人日本麺類業団体連合会
全国麺類生活衛生同業組合連合会

3. 後援

申請中

4. 協力

一般社団法人 全麺協

5. 開催期日・予定

令和6年7月24日（水）

10:00～ 更衣室開放

11:00～ 会場での受付開始

12:00～ 開会式

12:40～ 競技開始

16:40～ 閉会式（17:00頃終了予定）

6. 開催場所

東京都立産業貿易センター浜松町館4F北側
〒105-7501 東京都港区海岸1-7-1
※アクセス等は右記QRコードより参照



7. 参加資格

そば打ちの技術習得に取り組んでいる高校生で、学校長の許可を得た者。

但し、大会誌や主催者ホームページ及びSNS、メディア、新聞等に、学校名・選手名・写真・映像等を公開することに承諾できる者。

8. 開催規定

- ①申込み受付は原則1校1チーム、計30チーム以内とし、申込は先着順とする。
ただし、単独校で出場が難しい場合には、同一の都道府県内の複数の学校で構成する合同チームを各都道府県2チームまで認める。この場合、出場校紹介等の標記は「〇〇都（道府県）合同チームAまたはB」とする。
なお、出場数が30チームに満たない場合には1校で2チームまでの出場を認める。この場合「〇〇〇〇高校AまたはBチーム」と表示する。2チーム目の希望については申込時に行い、出場決定は申込の先着順とする。出場申込締切後、出場の可否を通知する。
- ②そば粉の量は、そば粉800g、割粉（小麦粉）200gの計1,000gとし、打粉は400gとする。
- ③競技制限時間は40分とする。
- ④3人一組とし、作業の範囲は以下の通りとする。準備・片づけは全員の共同作業とする。
(1)木鉢：粉の開封～水回し～練り～そば玉を完成させ、木鉢の中に置く。
(2)延し：木鉢からそば玉を取り出す～延し～たたみ、そば打ち台の上に置く。
(3)切り：そば打ち台の生地を切り板に乗せる～切り～そばを完成させて生ふねに入れる。全てのそばを生舟に入れ終わるまでとする。
※各作業の配分時間は自由とする。(3)が終了次第、片付けの作業を行う。
- ⑤申込時にエントリーする生徒の予備者として、チーム毎に補充員を各2名まで登録することができる。
- ⑥エントリーの変更は、原則1回のみとし、期限は6月24日（月）までとする。
- ⑦ゼッケン番号はエントリー登録1＝「1・11・21」2＝「2・12・22」3＝「3・13・23」とし、各番号への作業（「木鉢」「延し」「切り」）の割り当ては、各組の衛生検査開始前に審査員長が発表する。
例：「第1組目は3番＝木鉢、1番＝延し、2番＝切り」とする
- ⑧そば打ちの方法は指定しない。
- ⑨そば打ち道具は、下記の主催者が用意したものを使用する。なお、記載がない包丁、駒板、麵棒、切り板、刷毛は参加者が持参するものとする（貸与は行わない）。
- ◆主催者が用意する道具（踏み台・計量カップのみ持込可）
- | | | | |
|-------|----------------------|-------------|----------------------|
| そば打ち台 | 幅 1,210 mm | 奥行 1,000 mm | 高さ 750 mm |
| サブ台 | 幅 450 mm | 奥行 700 mm | 高さ 700 mm |
| 練り鉢 | 直径 540 mm（外径） | | |
| ふるい | 直径 245 mm 32メッシュ（真鍮） | | |
| ボール | ふるいが入る大きさ | | |
| 生ふね | 幅 355 mm | 奥行 260 mm | 高さ 50 mm |
| 計量カップ | 1000cc | 1個 | （計量用のはかりの持ち込みは不可とする） |
- ※踏み台（幅 605 mm・奥行 450 mm）は高さ 60mm・90mm のものを希望により貸し出すが、申込の先着順とする。
- ⑩競技方法・審査方法等は、一般社団法人全麺協が定める、「素人そば打ち段位認定制度審査基準規程」、「全国審査員統一見解」等を準用する。

9. 賞

優勝、準優勝、第3位、敢闘賞（第4位～第10位）。

また、各チームにおいて技術的に優秀な選手を1名を事前申請していただき、優勝チーム・準優勝チーム・第3位チームの当該選手を優秀選手（個人）として表彰する。優秀選手のうち優勝チームの選手には最優秀選手賞（個人）を授与する。

10. 参加費

1校（合同チームの場合は1チーム） 10,000円

11. 申し込み

下記書類を**5月10日（金）**までに**電子メール**にて送信し、参加費の振込完了をもって参加資格を得たものとする。

※なお、参加申込後の各種連絡は原則として電子メールにて行う

【提出書類】①出場申込書

②大会誌掲載用データ（1・2は前回出場校で変更がなければ省略可）

1) 学校の校章

JPEG・PDF・イラストレータ（EPS）で作成したデータ

2) 学校紹介用の写真

学校外観の写真（1枚）

3) 選手紹介用の写真

集合写真・クラブ活動風景など（1枚）

4) PR文

クラブ・団体等のPR、活動状況、今後の目標など

200字以内、MS-Wordにて作成

※写真データは容量2MB以上でお願いします。また、写真データはPR文のデータに貼り付けず、別データで送信すること。大会誌用データについては、6月24日（月）のエントリー変更期限までは差し替え可能とします。

③踏み台の借用の有無

【申込先】メール：tanaka@menkyo.or.jp

※申込書を受信した際は受信した旨を返信する。返信がない場合には連絡すること。

【振込先】三菱UFJ銀行 神保町支店

普通 2126251

口座名：一般社団法人 日本麺類業団体連合会 会長 田中 秀樹

※振込の際は必ず学校名を入れること。受付銀行の払込金受領書をもって領収証とする。学校名が入れない場合はメールにてその旨事前に連絡すること。

12. 問い合わせ先

一般社団法人 日本麺類業団体連合会（田中）

電子メール tanaka@menkyo.or.jp

電 話 03-3264-6265

13. 注意事項

- ・ 飲食物の斡旋・販売はしない。
- ・ 競技中の負傷について主催者は一切責任を負わない。負傷等の場合は応急手当の後、会場付近の病院で診察を受けることとし、重症の場合は救急車による対応とする。
- ・ 出場選手は健康保険証（コピー可）または健康保険証の情報が搭載されたマイナンバーカードを必ず持参すること。

全国高校生そば打ち選手権大会出場申込書

下記の通り全国高校生そば打ち選手権大会に出場を申込みます

申込日	
学校名	
学校長名	

学校名	(ふりがな)				
住所	〒				
電話番号					
FAX番号					
担当責任者氏名					
連絡先(携帯電話)					
メールアドレス					
出場登録者 (Aチーム)	No.	氏名		性別	学年
	1	ふりがな 氏名			
	2	ふりがな 氏名			
	3	ふりがな 氏名			
	補充員	ふりがな 氏名			
	補充員	ふりがな 氏名			
出場登録者 (Bチーム) ※希望する場合のみ	No.	氏名		性別	学年
	1	ふりがな 氏名			
	2	ふりがな 氏名			
	3	ふりがな 氏名			
	補充員	ふりがな 氏名			
	補充員	ふりがな 氏名			

※太枠内を入力すること(書式を変更しない)。なお、学年は令和6年4月1日現在の学年を入力すること。

※「優秀選手賞」の候補となる選手について、各チーム1名を黄色く網掛けをして明示すること。

※学校名は入力内容が大会誌・会場内・表彰状に表示される。

※氏名の漢字でPC上にはない外字の場合にはその旨を送信するメールに明記すること。

全国高校生そば打ち選手権大会出場申込書

下記の通り全国高校生そば打ち選手権大会に出場を申込みます

申込日	2024/5/1
学校名	日麺連高等学校
学校長名	日麺 太郎

学校名	(ふりがな)	にちめんこうとうがっこう 日麺高等学校			
住所	〒101-0051 東京都千代田区神田神保町2-4 麺業会館3F				
電話番号	03-3264-6265				
FAX番号	03-3264-6287				
担当責任者氏名	日麺 次郎				
連絡先(携帯電話)	090-0000-0000				
メールアドレス	nichimen@nichimen.or.jp				
出場登録者 (Aチーム)	No.	氏名		性別	学年
	1	ふりがな 氏名	にちめん いちろう 日麺 一郎	男	3
	2	ふりがな 氏名	にちめん かずこ 日麺 一子	女	3
	3	ふりがな 氏名	にちめん じろう 日麺 二郎	男	2
	補充員	ふりがな 氏名	にちめん ふたこ 日麺 二子	女	2
	補充員	ふりがな 氏名	にちめん さぶろう 日麺 三郎	男	1
出場登録者 (Bチーム) ※希望する場合のみ	No.	氏名		性別	学年
	1	ふりがな 氏名	にちめん みつこ 日麺 三子	女	2
	2	ふりがな 氏名	にちめん しろう 日麺 四郎	男	2
	3	ふりがな 氏名	にちめん ごろう 日麺 五郎	男	1
	補充員	ふりがな 氏名	にちめん よつこ 日麺 四子	女	1
補充員	ふりがな 氏名				

※太枠内を入力すること(書式を変更しない)。なお、学年は令和6年4月1日現在の学年を入力すること。

※「優秀選手賞」の候補となる選手について、各チーム1名を黄色く網掛けをして明示すること。

※学校名は入力内容が大会誌・会場内・表彰状に表示される。

※氏名の漢字でPC上にはない外字の場合にはその旨を送信するメールに明記すること。

「第14回全国高校生そば打ち選手権大会」

大会ルール及び特別ルール

※大会当日のルール説明は実施しない。開催規定およびルールに関して疑問・質問がある場合には事前に事務局へ問い合わせること。

- ・当日使用する粉と水は、国内産そば粉800g、割粉200g、合計1kg。水については、500ccペットボトル2本を用意する。開始の合図後にメジャーカップに入れ使用する。打粉については、ステンレスボールに400g用意する。
- ・練り上がった蕎麦玉の乾燥防止用として、1辺を切り開いたビニール袋を配布する。
- ・審査開始時と終了時に、出場者と審査員が姿勢正して向き合い、「よろしくお願いします」（開始時）、「ありがとうございました」（終了時）と言って一礼する。
- ・手洗いと衛生検査について、競技開始前に『衛生審査』を行う。事前に洗面所などで十分に手洗いをして手を前に出し、3名全員が打ち台の前に並び表・裏を返し検査を受けること。『衛生審査』の際に指先等に傷がある方は、審査員に申し出ること。
- ・競技中の手洗いは会場内の手洗い場を使用すること。
- ・そば粉の袋とペットボトルの開封は、開始の前に担当者より「粉の袋とペットボトルのキャップを開けてください」という指示後に開封すること。
- ・開始の合図は、口頭で行う。（「よーい 始め！」のコール）
- ・**競技制限**時間は40分。時間の経過は、30分経過まで10分おきに10分経過・20分経過・30分経過。35分経過と知らせる。それからは残り時間を、5分・4分・3分・2分・残り1分からは60秒・50秒・40秒・30秒・20秒・残り10秒・終了と、10秒毎のカウトダウンで知らせる。
- ・作業は木鉢（水回し・練り）・延し・切りの3つの作業工程に分け、各作業を1名ずつ行うこととし、作業毎に交代する。各作業の時間配分は指定しない。なお、各作業については以下の通りとする。
 - (1)木鉢：粉の開封～水回し～練り～そば玉を完成させ、木鉢の中に置く。
 - (2)延し：木鉢からそば玉を取り出す～延し～たたみ、そば打ち台の上に置く。
 - (3)切り：そば打ち台の生地を切り板に乗せる～切り～そばを完成させて生ふねに入れる。全てのそばを生舟に入れ終わるまでとする。

- ・各作業とゼッケン番号の割り当てについては、競技開始前、衛生検査終了後に審査員長が発表することとする。
- ・加水最終工程（極め水）についてはチーム競技者 3 名がそば粉に触れ、全員の判断で決定しても良い。練り作業の開始後、加水、打ち粉等による調整をした場合は減点とする。
- ・練り作業終了後の木鉢清掃については、練り担当者以外の者が後方の台上で木鉢清掃をしてもよい。
- ・最終のかたづけについては、包丁の扱い等危険に十分配慮し、チーム競技者 3 名全員で行ってもよい。
「切りくず」と使用後の打ち粉は袋に入れず、延し台の上に空きスペースを利用し「切りくず」と使用後の打ち粉を別々の山にして、審査を受けること。
- ・木鉢など事前にセッティングしてあった道具類は元の位置に戻すこと。
- ・切りの作業が終わり、「後始末」を終えたらそば打ち台の後ろに 3 名が整列して代表者が「○番終了しました」と言って手を挙げる。時計係の『○番確認しました』と終了の確認を受けること。また、終了の挙手は 40 分以内に行うこと。40 分終了の合図（「終了」のコール）後の作業は一切認めないので、直ちに作業を中止すること。
- ・そばを打ち終えても、途中終了でも「後片付け審査」と「総合評価」が行われるので、そば打ち台から 1 歩下がって待機し、道具などには一切手を触れないこと。各自の道具の最終片付けは終了時の礼の後に行うこと。
- ・作業担当者が何らかのアクシデントにより作業続行不可能となった場合には、速やかに審査員長に報告をし、他の作業担当者または補充員により作業を続けることを認める。
- ・加水最終工程（極め水）と片付け以外の作業工程でチーム内であっても、作業指示、声かけ、合図等は、減点とする。
- ・作業終了後のそばは参加者自身で梱包し、持ち帰ること。衛生上の観点から処分を希望する場合には、事務局が用意する紙袋に入れて台の上に置いておくこと。なお、プラスチック削減の観点からフードパック等は用意しないので、そばを持ち帰る場合には容器を事前に用意すること。処分用の紙袋はそばの持ち帰りに使用しても構わない。

※赤字は前回との変更点