

全麵協素人そば打ち段位認定 技能審査チェック項目

(全麵協HP引用)

採点の基本的な視点 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について評価することが審査の基本的視点であり、そば打ちの流儀や流派、地域性によって加点、減点をしないこと。

		チェック項目	チェック	配点
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 ①道具類の準備はできているか ②道具類の手入れは良いか ③道具類は適正な位置に配置されているか (当項目の加減点計)		10
	2	《衛生面》 身支度が衛生的であり、見苦しくないこと 事前に衛生検査を実施し判定する ①帽子・前掛けは着用しているか ②爪の手入れ(短く、汚れが無いこと)マニユアの有無 ③腕時計・指輪等の装飾品を外しているか ④ボタンは掛けられて、襟口や裾の乱れは無い、服装は見苦しくないか ⑤手洗いは実施されたか(指の間、手首まで良く洗われたか、汚れないか) ⑥手指に傷はないか、手当ては完全か(サック・絆創膏処置、審査員の事前承認必要) (当項目の加減点計)		
水回し	3	《水回しの工程》 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 ①ふるい通し(そば粉、つなぎ粉の混合 粉質を確認しているか 粉の散逸は無い)か ②水回し(粉の融合・水の浸透具合・かき混ぜ方は良いか) ③加水量(加水の方法・加水の回数・適正な加水量・加水量の見極め) ④粉の散逸はないか(手荒さ・こぼれ具合) ⑤木鉢の汚れはないか ⑥姿勢が良いか(身体のバランスは良いか・手先に頼っていないか) (当項目の加減点計)		20
こね(練り)	4	《こね(練り)の工程》 手際良く加重され、むらなく練られていること ①練り(手際の良さ・練りの方法・まとめ具合)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菊もみ(菊練り)(練りの仕上げ具合・円滑さ・形・艶の具合)は良いか ④へそ出し(出っ尻・手際よさ・形)はできているか ⑤手洗い・粉落としを行っているか ⑥姿勢(身体のバランス・構えは良いか、腕の力だけに任せていないか) ⑦木鉢の片付けは良いか (当項目の加減点計)		15
延し	5	《延しの工程》 丸出し、適度な大きさ・形、均質な厚さに延されていること ①基礎延し(鏡出し)(手際よさ・丸の形状・大きさ・厚さ・手の当て方)は良いか ②丸出し(手際よさ・丸の形状・厚さ・大きさ・延し跡・麵棒の振り方)は良いか ③打ち粉の使い方(適所・適量・散逸具合)は適正か (当項目の加減点計)		20
	6	《本延しの行場》 四つ出し、本延しでは無理なく均一に延されているか ①四つ出し(手順・手際よさ・巻き付け・形状・大きさ・均質さ)は良いか ②肉分け(見極め・手際よさ・形状・手順・麵棒の使い方)はできているか ③幅出し(見極め・手際よさ・手順・形状・潰れ)は良いか ④本延し(手際よさ・延しムラ・形・幅・大きさ・破れ・麵棒の握り方)は良いか ⑤たたみ方(打ち粉の振り方・手際よさ・手順・重ね方)は良いか ⑥麵棒の使い方(延し棒と巻き棒の使い分・握り方・リズム感) ⑦打ち粉の使い方(適所・適量・散逸具合)は適正か (当項目の加減点計)		
切り	7	《切り(包丁)の工程》 切り幅が均等で、リズム良く切れ、切りクズが少ないこと ①(打ち粉の敷き方(適所・適量)は良いか ②麵生地置き方(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・バランス良さ・当て方の角度・押切・空打ち)は良いか ④切り幅(切り揃え)は良いか・安定感・切りムラ・空打ち・いかだ(ゲタ)の有無 ⑤包丁を延し台に直置きしていないか(サヤ・タオル等を下に敷く) ⑥手さばき(手際よさ・打ち粉落ち具合・生舟への並べ方)は良いか ⑦こま板(押さえ方・バランス・平行)の扱いは良いか ⑧姿勢(構え・安定具合・足の構え)は良いか ⑨出来上がり(打ち粉払い・揃え・生舟への入れ方)は良いか ⑩切り残り(クズ)は少ないか (当項目の加減点計)		15
後片付け・態度	8	《片付け》 作業に使用した道具は良く清掃され、片付けられているか ①道具類の片付け(全体的な整理整頓・床下の汚れ・所定の位置へ)は良いか ②延し台(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麵棒・こま板(粉跡の有無)の始末は良いか ⑤包丁(へたの付着有無)の始末は良いか ⑥衣服や身体へのそば粉の付着はないか ⑦終了宣言をした後、道具などに触れなかったか (当項目の加減点計)		10
	9	《そば打ち態度》 全体的な姿勢・意気込み・気構えを判定する ①意気込み(態度)は終始一貫して前向きな姿勢で、周囲に影響されていないか ②気構え(心構え)は適度な緊張感を持ち、力みがなくてだらけていないか ③作業の姿勢(各作業での姿勢・全般を通じた姿勢)は良いか ④観客から助言、指導を受けなかったか (当項目の加減点計)		
総評	10	《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そばの仕上がり具合は良好か ③出来上がり品は、品格・魅力を醸し出しているか ④そばはおいしそうなお味を予感させるか (当項目の加減点計)		10

注)各作業(水回し、こね、延し、切り)の所要時間・時間配分が適当か否かも審査対象になる。