

第 11 回全日本食べ比べ選手権大会の要旨

令和 6 年 10 月 吉日

参加者の皆様へ

来る、10 月 17 日木曜日 平日に第 11 回目の全日本食べ比べ選手権大会を開催いたします。

今回、全国のそば打ち関係者より事前に申し込みが館長小川伊七のもとへ連絡が来ております。最大 32 名までの出場者を募っております。

日頃の練習の成果をこの機会に奮って頂ければと思います。

週末は、各地のイベントがある為、平日の開催となります。

- 1、 そばの打ち方は問いませんが、小川道場の杉戸産石臼挽きそば 1 kg（二人）で、皆様に美味しいそばを打って頂き、終了後、自分のそばを茹でて他の参加者の方と特別審査員の方に判定して頂きます。
本来のそばの味で判定頂く為、水蕎麦で食べ判定していただきます。
- 2、 また、出来るだけ楽しく、安価に開催する為、参加費は 3000 円を予定しています。

大会主旨：

小川道場では、日頃、美味しいそばを目指して、研鑽を重ねています。

蕎麦の美味しさはそば粉・そば打ち技術・茹での三要素です。

そば粉は、美味しいそばの実を信頼できる農家さんや生産者のかたから丸抜きを購入し、小川道場の石臼を使用し製粉したものを皆さんに提供致します。

さらに、道場は 24 時間 365 日 10 人同時にそば打ちが出来る環境を整え、また、業務用の茹で釜を用意し、茹でまで出来るようにしています。

そば打ちの技術習得を納得できるまで練習できる環境を会員へ開放しています。日頃、美味しいそばを打っていると自負している当会員のみならず、全国のそば打ち愛好家の皆さんにも参加頂き、食べ比べ選手権を開催いたします。

また、過去の入賞者の方も参加予定です。

今回の選手権では、特別に審査員長：ほしひかるさん、副審査員長：平松一馬さん、小柳明雄さんをお呼びしています。

自分で打ち、茹で、第三者に美味しいかを判断して頂き、トーナメント形式で優勝・準優勝・努力賞を表彰します。入賞できなかった方も、美味しいそばの奥深さに気づき、さらなるそば打ちの指針になることと思います。

スケジュール等

開催日時：2024年10月17日（木） 9時スタート

参加費用：3000円

参加募集：32名（1グループ8名、4組のトーナメント方式）

ルール：杉戸産石臼挽き粉1kg（二八）・水500cc・40分

持ち物：そば打ち道具一式・そば打ちに適した衣服・内履き

貸出用具：麺台・鉢・篩・切り板・踏板

審査方法：打ち方自由、打ち・ゆでを自ら行い、他の組が水蕎麦で実食、判定（独自の判定シートを使用）致します。

8：30 受付開始

9：00 打ち会場、茹で会場確認、大会説明、主催者挨拶等

9：30 第1組 準備5分、そば打ち40分 片付け5分

10：30 第2組 準備5分、そば打ち40分 片付け5分

11：30 第3組 準備5分、そば打ち40分 片付け5分

12：30 第4組 準備5分、そば打ち40分 片付け5分

13：30 結果発表、特別審査員より講評、賞状・賞品授与、記念撮影

14：00 清掃、片付け

清掃、片付け終了後、参加者交流会

17：00 終了、解散

主催：杉戸麺打愛好会 小川道場 後援：杉戸町