

第 12 回全日本手打ちそば食べ比べ選手権大会実施要領

1. 開催趣旨

「そば」は日本の伝統食であり、健康食としても注目されており、そば打ちによって「仲間づくり」「地域づくり」につながっています。

そばの美味しさはそば粉・そば打ち技術・茹での三要素です。

そこで、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御参加を頂き、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、県内有数のそばの産地である杉戸町産のそば粉を使用した「第 12 回全日本手打ちそば食べ比べ選手権大会」を開催いたします。

2. 実施主体

主催：全日本手打ちそば食べ比べ選手権大会実行委員会

3. 後援

杉戸町

4. 開催場所

埼玉県北葛飾郡杉戸町大島 402-1（杉戸町高野農村センター）

5. 開催期日

開催日時：2025 年 6 月 22 日（日） 9 時スタート

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

6. 参加費用：出来るだけ楽しく、安価に開催する為、5,000 円

7. 開催規定

①参加募集：32名

②そば粉の量：杉戸産石臼挽き粉 1 kg（二八）・水 500 cc

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。

③制限時間：40分とする

④競技方法：1グループ8名、4組のトーナメント方式

○そばの打ち方は問いません。

小川道場の杉戸産石臼挽きそば1kg（二八）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。

⑤持ち物：そば打ち道具一式・そば打ちに適した衣服・内履き

⑥貸出用具：麺台・鉢・篩・切り板・踏板

⑦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. 表彰等

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。

9. 特別審査員

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

10. 申し込み

下記書類を5月9日（金）までに電子メールもしくはFAX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】 参加申込書

1 1. 申込先

メール：ogawadojoooffice@gmail.com

F A X：0480-38-1718

【振込先】

ゆうちょ銀行からのご入金は

ゆうちょ銀行口座 記号 10370-2

番号 91309051 口座名義 オガワ イシチ

他の金融機関からは

ゆうちょ銀行口座 店名 ○三八ゼロサンハチ

店番 038

預金種目 普通預金

口座番号 9130905

口座名義 オガワ イシチ

1 2. お問い合わせ

杉戸麵打愛好会小川道場 090-2221-3105