

そば打ち愛好者各位

第13回全日本手打ちそば食べ比べ選手権大会実行委員会

後援：杉戸町

「第13回全日本手打ちそば食べ比べ選手権大会」の開催について

「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揮し、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13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。

- 1. 開催日時** 令和8年2月28日(土) 受付：8時30分
開会式・大会説明：9時00分
大会開始：9時30分
- 2. 開催場所** 杉戸町高野農村センター
〒345-0042 埼玉県北葛飾郡杉戸町大島402-1 (別紙1 案内図参照)
- 3. 参加費** 5,000円
振込先口座：■ ゆうちょ銀行 記号 10370-2 番号 91309051
名義名 オガワ イシチ
振込期限：2月24日(火)
- 4. 競技規則** 材料：そば粉800g(杉戸産)・割粉200gの合計1kg
そば粉・割粉・打ち粉と水は主催者が用意します
道具：打ち台、木鉢、生舟は主催者が用意
その他持ち込みは自由です
- 5. 審査方式** (1) 審査項目：①鉢部門(水回し、練り)②延し部門、③切り部門の工程の審査
④食べ比べ部門(トーナメント式)
(2) 制限時間：目安は40分とする
(3) 審査方法：①～③は項目毎に10点満点の評価方式
④は1グループ8名、4組のトーナメント方式
- 6. 審査結果** ①鉢部門・②延し部門・③切り部門は各1名の優秀者に表彰と副賞
④食べ比べ部門は優勝・準優勝・努力賞の方には表彰と副賞

- 7. 特別審査員**
- ・ ほしひかる（江戸ソバリ工協会理事長）
 - ・ 益子 正巳（全日本素人そば打ち名人大会 第3代名人）
 - ・ 平松 一馬（全日本素人そば打ち名人大会 第17代名人）
 - ・ 加藤 喜良（全日本素人そば打ち名人大会 第18代名人）
 - ・ 穂山 和久（全日本素人そば打ち名人大会 第19代名人）
 - ・ 関崎 泰博（全日本素人そば打ち名人大会 第20代名人）
 - ・ 中野 政光（第5回全日本手打ちそば食べ比べ選手権大会 優勝者） 敬称略

8. 申込方法

別紙2 「第13回全日本手打ちそば食べ比べ選手権大会出場申込書」を提出してください。

（Wordデータは小川道場ホームページからダウンロードできます）

■ 郵 送：〒345-0037 埼玉県北葛飾郡杉戸町本島 619
杉戸麺打愛好会 小川道場内
「第13回全日本手打ちそば食べ比べ選手権大会」事務局 宛て

■ F A X : 0480-38-1718

■ E-mail : ogawadojooffice@gmail.com

⇒ **参加申し込み締め切り：2月16日（月）必着**

※申し込みは上記の「郵送」・「FAX」・「E-mail」のいずれかをお願いします。

※定員は32名（定員になり次第打ち切らせていただきます）

10. 昼食について 昼食は皆さんが大会で打ったそばを提供します。

11. 大会に際しての注意事項

- 1) 服装に関しそば打ちに適した衣服で特に規定はありません
- 2) 会場内は土足禁止なので「上履き」を持参してください
- 3) 道具の準備に関してはスタッフの指示に従って行ってください
- 4) 「踏み台」を使用する方は各自で持参してください
- 5) そば打ちが終わりましたら速やかに道具の片付けをしてください
- 6) 茹で場においてはスタッフの指示に従ってください
- 7) 食べ比べの審査を最低1回は参加してもらいます
- 8) 競技開始時間などは変更する場合があります
- 9) 貴重品は各自の責任において管理してください

以上 詳細は当日に説明いたします

12. 問合せ先

第13回全日本手打ちそば食べ比べ選手権大会 事務局
小川 明美 宛て
携 帯 : 090-1813-5315
E-mail : ogawadojooffice@gmail.com