

第12回 中山重成記念 越前そば道場杯 『誠匠』大会開催要項

道場主 中山 晴夫

1. 趣 旨

昭和60年、故中山重成翁が全国に先駆け福井に造った『越前そば道場』。ここを起点に手打ちそばの魅力を全国に発信して参りました。その過程で、そば打ちをする人のそば打ちに対する熱い思いを深く感じ取りました。

そこで、中山翁は段位認定のきっかけを作り「全国素人そば打ち名人大会」を企画実行し、更に「越前そば道場段位認定大会」を開催して参りました。

『誠匠大会』はその集大成として中山翁が長年、胸に温めてきた大会です。

中山翁が目指した『蕎麦道』を實踐し、そばとそば打ちの魅力を全国にアピールできる実力を持ち人格、風格を兼ね備えた方の選出を主眼に『誠匠大会』を開催します。

2. 大会の位置付け

この大会は「素人そば打ち段位認定制度審査基準規程」に基づき「道場にふさわしい最高位の大会」として位置付けます。

越前そば道場杯最高位の名称は『誠匠』(せいしょう)と称する。

3. 主 催

越前そば道場・ふくいそば打ち愛好会

4. 後援予定

福井新聞社

(株)橋詰製粉所

5. 開催日時

令和 7年 6月22日(日) **8:30~17:00** 予定

誠匠大会は午前中に開催します。誠に恐縮ですが結果発表については、午後開催の全日本素人そば打ち名人大会福井予選「福井大会」と同時に行う予定をしています。

6. 開催場所

福井市・ショッピングシティベル・あじさいホール

福井県福井市花堂南2丁目16番1号

7. 受験資格

そば打ちを職業としない者で、当道場三段位合格者に限りこの資格を有する。

三段位に認定後一年以上経過している者。

8. 募集人数

24名 先着順と致します。

但し、申込みが極端に少ない場合は、大会を中止とします。

9. 選考基準

技術評価(大会での評価)

手打ちそば愛好家の目標となる実力を持っていること。

<日常評価>

例)プロフィールや容姿、打つ姿勢など評価に加える。

- ① 思いやりの心を持っていること (自己中心の方はご遠慮下さい)
- ② 手打ちそばの魅力を多くの方にアピールできる
- ③ 手打ちそばの技術向上に努められる
- ④ 手打ちそば愛好家の交流会に前向きに行動できる
- ⑤ 手打ちそばの指導に積極的に参加できる

10. 審査基準

『合法的な無駄のない華麗なそば打ち』を基に中山重成翁の意思を十分に反映した審査基準にて審査を行ない『誠匠』を選出する。

但し、審査基準により該当者がいない場合もあります。

◇ 競技時間：40分

11. 表彰予定

越前そば道場より『誠匠』認定書及び記念品授与
福井新聞社より賞
㈱橋詰製粉所より副賞

12. 審査員

越前そば道場主 中山晴夫
審査員 越前そば道場 中山重成認定師範

13. 受験料

13,000円

14. 申し込み方法

別紙「大会申込書」に必要事項記入の上、郵送のみ申し込み受付となります。

郵送先：〒919-0512
福井県坂井市坂井町宮領39-119
伊藤 辰美

15. 申し込み期限

令和7年5月8日(木) 必着

16. 受験可否の通知

後日、申込者全員に通知いたします。

受験可の方は、出場通知書に受験料振込要項が記載されていますので、振込を期日までにお願い致します。

期日までに振込が確認できない場合は受験しないものと致します。

17. その他

◇ 主催者が用意するそば打ち道具

打ち台(縦100cm横100cm高さ75cm) 木鉢(外径約54cm) ふるい(24目・外径24cm)

生舟・養生袋

水計量は「やかん」とします。(1.5ℓ用やかんに必要水量) 取り分け厳禁

◇ 競技使用粉

そば粉は1.5kgの生粉打ちとする。

※練習用粉は後日、出場可否連絡と一緒にご案内致します。

◇ 大会参加者が用意するそば打ち道具

麺棒・駒板・包丁・切り板・掃除用具等

※高さの調整(踏み台・嵩上げ) 打ち台の高さを調整された方は元に戻して下さい。

お知らせ

- ・ 昼食は各自ご用意ください。
- ・ 当日、第30回全日本そば打ち名人大会・福井予選(福井大会)を誠匠大会後、同会場にて行います。 出場ご希望の方は、お申込み下さい。
- ・ 打ち上げた生そばはお持ち帰り下さい。(持ち帰り用容器持参下さい)

問合せ先

越前そば道場『誠匠』大会実行委員会

素人そば打ち認定大会実行委員会 事務局

伊藤 辰美 090-2098-0595

E-mail : ikoukai2023@gmail.com

問い合わせは出来る限り E-mail、C-mail(ショートメール)をご利用下さい。