平成24年度 「段位認定・技能審査会」における審査員の統一見解

平成24年7月2日(月) 東京都千代田区大手町 アットビジネスセンター大手町 会議室

工程	項目	見解を統一した事項（**太文字は17年度「統一見解」**）	注釈など
技能審査全般	基本姿勢	**技能7割、熟意・姿勢等3割の点数配分は変えないが、高段位の審査になるほど姿勢や品位の評価を厳しくする。**	「風格」を「品位」に変更
		流儀・流派・地域性によって加点、減点はせず、そば打ち作業の理解度、効率性、合理性について評価する。	
		基本的に「こうでなければならない」という規定は可能な限り無くし、①作業手順の合理性と完成したそばの品質 ②受験者の姿勢・態度・活動歴 ③食品衛生・作業安全(ケガ防止) の観点に基づいて審査する。	
	声掛け	**審査員からの声かけは不公平感を持たれるので慎む。**	
	チェック	**審査員が審査のために麺体に触れることは良いが、受験者の作業の妨げにならないようにすること。**	受験者は、麺体の乾燥防止用のビニール袋等を準備する場合は出来るだけ薄いものとし、麺体の検査をし易くする。
	合格基準点	各段位の工程別の基準点を設定し、それより良い場合、悪い場合の配点基準を示すことにより、審査員間の採点差と認定会場による「合否ライン」のバラツキを少なくすることを検討し、「審査員技術研修会」で説明し定着を図る。	今後の検討課題
	位置づけ	「統一見解」は審査基準の補足とするなど、位置づけを明確にする。	
	徹底	この審査員会議で決定された「統一見解」以外は減点・加点しない事を明示し徹底する。	
①衛生・準備	帽子頭髪	**頭髪は落下しないように覆われていること。ただし、野球帽子等、調理目的以外の帽子使用は認めない。**	全麺協HPに写真掲載し周知する。バンダナ、日本手拭い、タオルは「調理用帽子」でない。
	服装	**審査会での服装は、調理衣、作業衣もしくは襟付きのシャツとし、シャツのボタンは第1ボタンまで外してもよい。**	調理衣に「鉄火シャツ」も含む。
		肌着、Tシャツで受験することは認めない。	「作業性」「食品衛生」「品位」の観点で判断することとし、全麺協HPに写真掲載も検討する。
		「受験用着衣」を明確にし、禁止の理由を明確にする。	
	履物	履物は「作業性」「食品衛生」「品位」の観点から判断することを、受験要項に記載するよう全麺協会員に通知する。	
	汗	**食品衛生の観点から麺体、そば打ち道具への汗の落下は各工程ごとに減点する。**	
	道具清掃	**認定会の開始前に道具の清掃は終わらせておくこと。**	
	手洗い	手洗いは時間に制限があり形式的になるので、充分に洗う時間を設けて「衛生検査」でチェックする。	審査員との挨拶の後、受験者・審査員の「手洗時間」を設ける。作業後「手洗い」を行う。
	ケガその処置	**絆創膏だけの処置は減点する。サック、テーピング等の処置は良い。**	認定会主催者は受験者から怪我等の後遺症又は先天的身体不自由者についても、事前申告を受けておき「審査員会議」にて連絡する。
		作業中のケガは減点し、出血によって麺打ち台や麺体に血液が付着した場合は、その時点で作業を中止する。	
②水回し	木鉢	**三段位以上の審査会においては、主催者が用意する場合は直径54センチメートルに統一する。**	「初・2段位」では鉢が大き過ぎてそば粉が遊んでしまうので木鉢持込みを認める。
		将来的には、審査会では統一した木鉢を使うようにする。	
	混合・加水の方法	**そば粉とつなぎ粉の混合方法および加水の水量の配分等、加水の方法は任意とする。**	
		手のひらに水を取ることは妥当とする。	
		揉み手、擦り手、あおり手など水回しの手法は問わない。	手の動きを重要視する。
	過加水	**加水し過ぎて、「打ち粉」を混ぜた場合は減点する。**	
	メッシュ	**審査用の篩は、40目または32メッシュ以上とし、直径は24センチが適当である。**	

	甘皮処理	篩に残る甘皮の処理はゴミとして処分する。	
③ こね・ 練り	項目変更	「水回し」から「こね・練り」への作業は一連の流れであるため、項目を一つにするよう検討する。	今後に向けて検討する。
	二つ玉	「二つ玉こね」の評価については加点減点しない。	
	菊練り	**「三段位」以上の審査では、「菊練り」が終わったら最低1人以上の審査員が確認する。**	
④ のし	ヒビ割れ	**延しでヒビや裂け目が出た場合、作業の前に戻って判定するかどうかは審査員に任せる。**	
	麺棒角度	**麺棒使用時の傾け角度が見苦しい場合は減点する。**	規定されていた「45度以上」は削除。
		麺棒角度の見苦しさは「初段・二段」では問わず、三段位以上からは減点とする。	
	打粉 使用法	**打ち板の上に打ち粉を撒くのは、必要な程度を少量使用なら良い。**	適所で適量が使われているかを判断する。
	なぜる	**麺体の上の打ち粉は撫ぜてもよいが、強くこすらないこと。**	
	巻延し	**「巻き延し」を行なわなくても加点減点しない。**	
	幅出し	幅出しのため、90度方向転換をしても良い。	
⑤ 切り	凸凹確認	**切り板の凸凹の確認作業の有無については、審査に問わない。**	
	包丁扱い	**包丁を無造作に台上に置くことは減点し、タオルやサヤの上に置くこと。**	
	たたみ	たたみ方(8枚・12枚等)は麺体の長さが確保されていれば問わない。	麺の長さと切り揃え率が重要
	打粉	切板の上に振る打ち粉の適量については、審査員の判断に任せる。	適所に適量を使用しているか
	切り幅	**麺体の断面が正方形(厚みと幅が同じ)であることが望ましい。**	
	切り 揃え率	**切り揃え率は、審査員の見た目で判断する。**	切り揃え率、切り幅を審査員各自が記録し、審査会議で相互に確認し合う。
	切り方	**「切り」の作業は包丁を麺体に垂直に当て、前に押し出すように切ること。**	包丁は強く切り板に当てず、道具を大切に扱う。
	切りくず	**切りくずが多い場合は減点する。**	四段以上は計量する
		切り始めの耳は「切りくず」とする。	
⑥ 片付 け・態 度	包丁の 置き方	後始末後の包丁の向きは、刃を受験者側の反対側に統一する(「新そば打ち教本」の関係)。	
	諦め	**途中であきらめた受験者には厳しい評価をする。**	
	終了 宣言後	**終了宣言後は、道具に触れるなど一切の作業をしてはならない。**	「終了宣言後」は姿勢を正して全体の審査終了まで待つことを共通認識として実施を徹底する。
		技能審査中における、関係者からの助言、声かけは減点対象とする。当人の作業が終了していても、審査終了の挨拶が済むまでは同様とする。	
⑦ 総合 評価	プロフィール	**申込書記載のプロフィールは「総合評価」の対象とする。**	内容の事実関係も判断しながら、「活動歴」「取組み姿勢」「今後への期待」などを評価。
		プロフィールの内容をどのように評価するかを審査員同士で協議し点数に反映する。	
	不正行為	不適正行為を行った場合は、「不合格(失格)」とすることを「受験要項」に明示しておく。	審査判断を誤らせる「不正行為」に厳しく対応する。
⑧ その 他	人数	**同時に審査を受ける人数は一組に付き12人以内として、これを「段位認定会」主催者に浸透させる。**	
	麺打ち 台基準	麺打ち台の規格を統一する(高さ:75cm、のし板: 縦100cm×横120cm)	現在使用中の台は順次代えていく
	終了宣言	**後片付け途中の「終了宣言」は認める。**	「終了」の合図で作業を止め、作業途中の「後片付け」は減点する。