

「第3回 全国そうめんサミット 2023 in 小豆島」 鑑評会関連 結果報告書

2023年6月末日

「第3回 全国そうめんサミット 2023 in 小豆島」実行委員会

目次

1. 『第1回 全国そうめん鑑評会』	審査結果	P.2
2.	審査にあたり	P.3
3.	審査結果詳細	P.4
4. 『誰でもそうめん鑑評会』	投票結果	P.5

1. 『第1回 全国そうめん鑑評会』 審査結果

(2023年6月3日(土) 9:30~11:45 実施)

手延べ製法の部 (応募数：10 作品)

審査時間：9:30~10:15

結果：「金賞」5 作品、「入賞」5 作品

以下、生産者名にて五十音順

金賞	かも川手延素麺 株式会社	岡山県浅口市	輸入小麦	新作
金賞	島原手延素麺協同組合/平川製麺	長崎県南島原市	国産小麦	新作
金賞	創麺屋 株式会社	香川県小豆郡	国産小麦	
金賞	半田手延べそうめん協同組合	徳島県つるぎ町半田	輸入小麦	
金賞	兵庫県手延素麺協同組合	兵庫県たつの市	国産小麦	新作
入賞	淡路手延素麺協同組合	兵庫県南あわじ市	輸入小麦	
入賞	岡山県製粉製麺工業協同組合	岡山県	国産小麦	
入賞	小豆島手延素麺協同組合	香川県小豆郡	国産小麦	新作
入賞	長崎県有家手延素麺協同組合	長崎県南島原市	輸入小麦	
入賞	奈良県三輪素麺工業協同組合	奈良県桜井市	輸入小麦	

機械製法の部 (応募数：6 作品)

審査時間：10:20~10:50

結果：「金賞」1 作品、「入賞」5 作品

以下、生産者名にて五十音順

金賞	池島フーズ 株式会社	静岡県浜松市	国産小麦	新作
入賞	カネス製麺 株式会社	兵庫県たつの市	国産小麦	新作
入賞	木下製粉 株式会社	香川県坂出市	輸入小麦	
入賞	株式会社 金トビ志賀	愛知県蒲郡市	国産小麦	
入賞	株式会社 後文	秋田県湯沢市	国産小麦	
入賞	茂野製麺 株式会社	茨城県稲敷郡	国産小麦	

2. 『第1回 全国そうめん鑑評会』 審査にあたり

募集期間：2022年10月6日、全国公募を開始。2022年内いっぱい募集を受け付けた。

製造：2022年度中および2023年4月までに国内で製造したものと設定した。
本鑑評会に向けた「新作」が望ましいが、応募条件に合えば既存の製品でも可とした。

製法：「手延べ製法」と「機械製法」で分けて審査した。審査時はその区別のみ明記した。
条件を共通にするため、半生麺は不可、乾麺のみとした。

原材料：当初は「国産のもののみを使用」と限定していたが、国産原材料のみでは製造ができないなど多数の問い合わせがあったことを受け、協議。その結果、小麦粉については「輸入小麦も応募可」に変更した。審査時には、国産小麦か輸入小麦かを明記し、地場産であればさらに評価が高いものとした。（評価自体は審査員にゆだねた）
手延べ製法は小麦粉・塩・油の3点のみ、機械製法は小麦・塩の2点のみとし、添加物は含まないこととした。ただし、打ち粉については、許可することとした。

太さ：「規格内」（1.3mm以内）と「規格外」の2種で識別。審査時も、明記した。

審査方法：ブラインドでの食味審査。審査用紙には、上記のとおり「手延べ製法／機械製法」、「国産小麦／輸入小麦」、「規格内／規格外」のみを明記。

各作品、生産者の指定どおりの規定時間で茹で上げ。後、水で洗い・氷水で締めて即時提供。一口目は何もつけずにそのまま麺だけを食し、二口目は別皿に取り分けた麺を審査用の出汁スプーン2杯だけかけ食した。

各作品、「味／コシ／香り／のどごし／色つや」の5項目について、それぞれ5段階で評価。審査員6名分の審査用紙は、各製法の審査終了後にまとめて回収し即時集計した。

<審査用お出汁について> 審査員の一人である日本料理あおい 古家達洋氏が制作。素麺の味が引き立つ、確認しやすい塩梅で鑑評会用に試作を繰り返し調整した。普段（お店用には）お醤油、濃口しょうゆとみりん、お酒を鑑評会の倍ぐらい使用するが、今回は半分に減らし、煮干しの量も、香りを引き立てる程度に減らして作り上げた。

審査結果：得点上位の作品群と、次点の作品群とで、二分する結果となった。

得点上位の作品群はある程度まとまって好成績を見せていたため、審査員同士の協議の結果、これらの作品を「金賞」とした。

次点の作品群もいずれも近い数値を出しており、かけ離れて低い数値の作品もなかった。そのため、これらの作品を「入賞」とした。

結果、手延べ製法の部では、応募10作品のうち5作品が金賞、5作品が入賞となった。

機械製法の部では、応募6作品のうち1作品が金賞、5作品が入賞となった。

3. 『第1回 全国そうめん鑑評会』 審査結果詳細

(審査員6名それぞれの声より抜粋)

■全体をとおして

- ・16作品それぞれの違いが判るか緊張していたが、いずれも大きく違いがよく判った。
- ・味、コシ、香り、のどごし、色つや、どの観点においても違いを確認することができた。
- ・応募16作品のすべてに、生産者の個性が明確に出ていた。生産者の人となりが出ていると感じた。
- ・王道といえるもの、小麦の個性が感じられるもの、麺線の太さの違いなど本当に変化に富んでいた。
- ・それぞれの麺の長さにも違いがあり、生産者ごとに背景が異なることや、生産への工夫を感じた。
- ・(食べると産地がだいたい分かるので) 地域性を非常に強く感じた。
- ・それぞれの個性をどう生かせるかを考えながら食べた。合う食べ方を思い浮かべながら食べた。
- ・麺の特性に合わせ、向いている料理を考える、合わせる料理を変えていく。そこに楽しみが生まれる。結果、また新しい麺が生まれることにつながるのではないかと思う。
- ・そのまま麺だけ食べると評価が高くなく出てしまうと思われる作品はあったが、温かくして食べる、ソースと和える、などにより抜群の相性と美味しさを感じさせるだろうと思えるものもあった。
- ・今後は販売価格も審査対象にすれば、さらに消費者視点を大切にできると思った。(高価で美味しいのは当たり前? 美味しくて安価なら評価すべき? などの見方も同時に検討できるため)
- ・ここまで食べ比べることはまず無いので、すべてが新しい発見となった。
- ・非常に貴重な機会となった。生産者の方々の高い意識を感じたので、今後も(鑑評会を)続けてほしい。そのことで、より多くの方に食べてもらえる可能性も高まる。その上で食べ方が広がればよいと思う。

■小麦粉について

- ・地場産小麦を使ったことで、ぐっと個性が出ている作品は非常に魅力に感じた。
- ・国産小麦ゆえの香り高さを感じる好印象な作品もあれば、逆に、その良さを生かしきれていないと感じられる作品もあった。
- ・国産小麦、輸入小麦に優劣があるというよりは、どういう料理に向いているか考えるのが楽しかった。

■太さについて

- ・細い/太いから美味しく感じる、というよりは、それぞれの個性に応じた感じ方があった。
- ・細い麺線の作品は、今回のような提供方法では不利(すぐくっついてしまう)になってしまい、もったいない部分があった。提供のしかたによっては非常に魅力的になると感じた。

■【まとめ】

産地・製法・生産者により大きな違い、個性を確認することができた。麺ごとに合う料理がある、という発見は非常に示唆深いものといえる。違いを認識し、理解できたからこそ、今まで以上にその先の展開(調理方法・提供方法のバリエーション)が広がる。地場産小麦、国産小麦の活用には希望と課題が入り混じるが、各産地、今すでにある個性をより活かして、さらに付加価値を上げ、消費者に選ばれ続ける存在となれば、素麺市場縮小の難局を乗り越えていけるのではないか。そのためにも、鑑評会継続の検討を強く推奨する。

4. 『誰でもそうめん鑑評会』投票結果

(2023年6月3日(土) 13:00~15:30)

上位5作品が、「第1回 全国そうめん鑑評会」での「金賞」
受賞作品と同じになるという結果が出た。

審査方法：「第1回 全国そうめん鑑評会」会場を、審査後に一般開放。

1回あたり30名を定員とし、合計3回、無料提供を実施した。

1トレーに8作品を乗せ、それを2トレー分用意することで、訪れた一般来場者が計16作品を少量ずつ試食できるよう提供。出汁は、「島の光そうめんつゆ」を用意。

「第1回 全国そうめん鑑評会」同様、ブラインドでの食味審査をしてもらう。
最初は何もつけずに、その後はスプーン2杯分のお出汁をかける食べ方を掲示。

投票方法：食後、A~Pまで用意した箱に、使用済のお箸を入れてもらうことで投票とする。

集計方法：A~Pの箱の重量を計測。

※来場者に対しては、食味審査体験・投票後に「答え合わせ」としてA~Pの生産者名を記載した一覧を受付で確認できるようにした。(次ページに記載)

当日の掲示資料には、即売している商品も明記しておいた。

(即売場所は、オリーブ公園のサミット本会場入り口)

A～P の答え合わせ

生産者ごとに指定の茹で時間で茹でる必要があったため、茹で時間ごとに並べている（順番に意味無し）

手延べ製法の部

A	兵庫県手延素麺協同組合	兵庫県たつの市	国産小麦	太さ規格内	新作
B	小豆島手延素麺協同組合	香川県小豆郡	国産小麦	太さ規格内	新作
C	岡山県製粉製麺工業協同組合	岡山県	国産小麦	太さ規格内	
D	長崎県有家手延素麺協同組合	長崎県南島原市	輸入小麦	太さ規格内	
E	島原手延素麺協同組合/平川製麺	長崎県南島原市	国産小麦	太さ規格内	新作
F	かも川手延素麺 株式会社	岡山県浅口市	輸入小麦	太さ規格内	新作
G	半田手延べそうめん協同組合	徳島県つるぎ町半田	輸入小麦	太さ規格外	
H	創麺屋 株式会社	香川県小豆郡	国産小麦	太さ規格内	
I	奈良県三輪素麺工業協同組合	奈良県桜井市	輸入小麦	太さ規格内	
J	淡路手延素麺協同組合	兵庫県南あわじ市	輸入小麦	太さ規格内	

機械製法の部

K	カネス製麺 株式会社	兵庫県たつの市	国産小麦	太さ規格内	新作
L	株式会社 後文	秋田県湯沢市	国産小麦	太さ規格外	
M	株式会社 金トビ志賀	愛知県蒲郡市	国産小麦	太さ規格内	
N	池島フーズ 株式会社	静岡県浜松市	国産小麦	太さ規格外	新作
O	茂野製麺 株式会社	茨城県稲敷郡	国産小麦	太さ規格内	
P	木下製粉 株式会社	香川県坂出市	輸入小麦	太さ規格内	