

蕎麦雜学

しいンペルが取れる条件として昼夜の寒暖差が大きいことが必要と言われます。夜の気温が低いとそばも夜間に成長できずに、その分のエネルギーが消費されず蕎麦の実に蓄積されてしまいます。



寒温の差が蕎麦を旨くする

粉屋近況

るスロベニア国の大便
館からスロベニア産ソ
バ粉を送つていただき
ました。果たしてスロ
ベニア産そば粉で蕎麦
打ちはできるのか？初

めでの挑戦でドキドキ！見た目は日本のそば粉と変わらない感じでしたが中々難しかったです。11月末にはこのソバ粉やソバの実を使つたスロベニアとの交流のイベントを行ふ予定でござい生す。



ようやく麺の形に出来ました

11月になりました！いよいよ新蕎麦収穫だ！

10月下旬よりいよいよ平成26年度の福井県産ソバの収穫が始まりました。刈り取りには最適なお天気の良い日が続いており、毎日頑張っております。収穫乾燥後には検査場にて品質検査を受け、いよいよ製粉となります。今年も昨年以上に収穫量的には厳しいものの収穫された玄蕎麦を挽いてみますと挽いている時点で蕎麦粉の色が違つており、新そばの時期が来たんだなと実感しております。

「秋の越前そばイベ
ント情報」

①そば生つり in 福井
山 10月26日(日) 10:00
～ 16:00 予定多數のそ
ば店が出店し、自慢の
おろしそばを味わえま
す。ステージイベント
もあり。場所みやま木
ごころ文化の郷(福井)



収穫作業は夜まで続く！

福井の観光

ント情報
①そばまつり in 筑山
山10月26日(日)10:00
～16:00予定多数のそ
ば店が出店し、自慢の
おろしそばを味わえま
す。ステージイベント
もあり。場所みやま木
のころ文化の郷(福井)

市美山町2-12 お問
い合わせそばまつり事
行委員会 TEL: 07
76-90-1144
②丸岡新そばまつり
11月15日(土)新そばの
収穫に感謝!みなさま
に美味しいおろしそば
を味わっていただきま
す。場所いきいきプラ
ザ諒の郷多目的ホール
(坂井市丸岡町八ヶ郷
21-7-1)お問い合わせ
わせ坂井市地域振興課
TEL: 0776-6
8-0801
③結の故郷越前おお
の新そばまつり201
4 11月22日(土) 12
日(日)大野ブランドの

（大野市明倫町）お問い合わせ 越前おおのそばまつり実行委員会
TEL：0779-661111
④新そば収穫感謝祭
11月23日（日）新そばを使用したそば打ち体験や石臼挽き体験、豪華賞品の当たるタイズ等お楽しみ満載。場所今庄そば道場（南越前町大門10-3-1）お問い合わせ（財）南越前町公共施設管理公社
TEL：0778-451385
⑤越前大仏もんぜん市＆新そばまつり11月23日（日）～11月24日



福井の新薺麦祭り

きるほど大人気。場所
越前大仏門前町（勝
山市片瀬50字1-1）
お問い合わせ 越前
大仏門前町活性化委員
会 TEL：0779-
87-3300お出かけの際は各お問い合わせ先にご確認の後にお
出かけください！

お米の代表的品種「「シヒカリ」の発祥の地であり、その作付面積は、昭和54年以来、全国一位を誇ります。また、ソースかつ丼、ようゆカツ丼のブームにも支えられ、カツ丼の消費も日本一です。さらに、山海の幸にも恵まれ、その素晴らしい食材を生かした丼文化はとても豊かです。今こそ胸を張って福井県は素晴らしいと言いたいのです。そんな福井県にしかできないことがあります。

丼とは、器の中に飯を盛り、その上に食材とのせ高次の調和を創造する、日本独自の食文化です。日本の丼文化を福井から世界に発信し福井県にたくさんの人が訪れる、そんな未来を描いています。詳しくは「福井県」で検索！是非福井にお越し



編集長より

ブログ・FBでおなじみ？おなじみでない方もこんにちは。まぐろ一編集長です。10月下旬に学生時代の同級生と越前海岸の民宿に行ってきました。越前かにのシーズンになりますと価格も跳ね上がりますがオフシーズンだと結構リーズナブルな価格で泊まれます

井ツーリズムで、福井県をもっと
福井
ふくい
ケンミンショーでもソースカツ丼
ソースカツ丼は福井が元祖？

編集長より