

越前の粉屋さん新聞

発行所 増田そば製粉所
〒915-0003
福井県越前市戸谷町二丁目
TEL:0778-25-1157 (4ヶ所)
FAX:0778-24-2519
<http://www.masudasoba.com>
info@masudasoba.com

師が走ると書いて「師走」今年も大変お世話になりました。 年越し蕎麦は手打ちのお蕎麦で!

蕎麦できごと

11月中は玄そばの収穫乾燥、そして製粉と大忙しの一か月間でございますました。新蕎麦粉販売開始から例年以上にたくさんのご注文を頂きまして、今年も昨年に引き続き自社栽培収穫量が厳しい状況だったため少しヒヤヒヤでございましたが何とか一年分の福井県産玄そばも確保できそうな感じでございます。是非年越し蕎麦は福井県産蕎麦で迎えてくださいませ!

粉屋近況

出来事その1
先月号にも書かせていただきました地元神前市(旧今立町)とスロベニア共和国との蕎麦という食材で繋がる交流会がありました。当日は行使様ご夫妻や越前市長様などご参加くださり、弊社ではスロベニア産そば粉で打ったおろし蕎麦と地元越前産新そば粉で打ったおろし蕎麦を出させていただきました。その他にも行使夫妻手作りのお客様達20数名様が福井県旅行の傍ら弊社に



スロベニア行使ご夫妻と記念撮影!

出来事その2
先月大阪よりソバをグループで栽培しているお客様達20数名様が福井県旅行の傍ら弊社に

元大学生がスロベニア産蕎麦粉でつくった料理の発表など楽しい一日でございます。でも疲れたー(汗)

福井のグルメ



製粉工場内を見学!

お立ち寄りくださいました。製粉所等を見学され、次は越前海岸にて宿泊して今が旬の越前ガニを楽しまれるとのこと。皆様からお預かりした玄そばは弊社にて製粉後発送させていただきます。皆さんが頑張ってくれたソバで打ったお蕎麦は格別なお味だったのではないでしょうか?

蕎麦雑学

年越しそばに込められた意味とは?蕎麦(そば)は長く伸ばして細く切って作る食べ物なので、細く長くということから健康長寿・家運長命などの縁

起をかっいで食べるようになったという説が一般的です。他にもそばは風雨にやられても、その後のお天気で日光を浴びると元気になることから健康の縁起を担ぐ説。蕎麦が切れやすいことから、一

年間の苦労や借金を切り捨て翌年に持ち越さないよう願ったという説。年末に家族そろって食べることが多いことから末長く、そばにいたいからという説もあります。その他にも色んな説があるようです。ぜひ今年手打ちのお蕎麦で年越しを!



家族揃って手打ちで年越し蕎麦!

覚の王様、越前がに漁が今年も11月6日解禁されました。越前独特の漁場の環境の良さが美味しさにつながるわけですが、それをさらにレベルアップさせてくれるのが、塩加減と茹で加減です。地元で伝わる言葉に、「カニ見十年、カニ炊き一生」があります。その意味は、カニの目利きが満足にできるまでには十年かかり、カニを満足に炊き上げる(茹で上げる)のは一生かかるということ。それほどカニの取り扱いが難しいということですね。そして茹で上げる職人は、「越前がに」の王者たる地位を支えている大切な存在ともいえるでしょう。ちなみに越前海岸沿岸で獲れるカニには3種類あります。まずは雄のズワイガニ、「越前がに」。2つ目は雌ガニのせいこがに、3つ目はズワイガニの脱皮直後の状態である水がにです。それぞれ漁期も違えば味も独特です。

福井の観光



黄色いタガは『越前がに』の証!

「スキー・ジャム勝山」白山連邦の絶景に包まれた、西日本最大級のビッググレンデ。最長滑走距離5,800m多彩な12コースに楽しく遊べるパークやアトラクションなど、初心者から上級者までお楽しみいただけます。グレンデには3ヶ所にレストラン、グレンデフロントには美肌の湯と人気の温泉大浴場ささゆり、山小屋をイメージしたホテルハーヴェスト勝山と施設も充実し、リゾートライフを存分にお楽しみいただけます。ご家族で休日は福井県にてスキー・スノーボードとウインタースポーツを楽しまれては!?

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。まずは改めまして編集長です。今年も残すところあとわずかになりました。今年も12月31日まで全開で挽き出荷に大忙しとなりましてございます。今年一年いっぱいのご愛顧いただき誠にありがとうございます。来年も変わらぬご愛顧の程お願い申し上げます。年末まで頑張った分新年からは当分抜け殻となっている予感のする編集長でございます(汗)



白銀の世界!見晴らしも最高!