

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時)
FAX:0778-24-2519
http://www.masudasoba.com
info@masudasoba.com

3月!少しずつ少しずつ暖かくなってきました! もう春はすぐそこまで来ていますよ!

粉屋近況

福井県でも少しずつ少しずつですが暖かい日が見られるようになってきました。気が付けば朝晩もそれほど寒くなくなってきたような気も・・・とはいえない。まだ暖房は必要ですが・・・でも安い物に行きますと野菜売り場には春らしくフキノトウが!本格的な春ももうしばらくすればやってきそうでございます。先月地元名水の川で約2週間ほど寒に晒しました寒晒し蕎麦用の玄そばも引きあげま

して、その後自然乾燥しております。お天気によっては外にて乾燥させるなど約一カ月ほどとなります。3月の中旬くらいには石臼にて挽き上げたいと思っております。さてさて? 1



蕎麦雑学

「雑蕎麦」
3月3日はひな祭りです。その後自然乾燥してあります。お天気がいいと、ちらし寿司やハマグリのお吸い物、ひなあられ、桜餅ですが、このひな祭りにお供えし、食べられる蕎麦があるそうです。この蕎麦をひな蕎麦といいますが、お雛さまのお供えに菱餅がありますが、地方によっては、この菱餅のかわりに蕎麦をお供えするという風習があるところがあります。蕎麦は長く伸びるので家運や寿命が長く伸びるといふことで、大変縁起がいいので、蕎麦を供えて願をかけたそうです。

お客様の声

昨日、増田さんの新蕎麦はじめて打ちました。約3か月振りの蕎麦打ちです。ワクワクしながら袋を開けると「新そば粉」の香りが嬉しかったです。何時

もの通り、外一で取敢えず腕試し的に夫婦二人分300g打ちをしました。45%の水を用意、結果的には44%位かな?道具は、ホームセンターで適当に見繕って揃えた道具です。包丁は家庭用の「菜切

り包丁」ですので「それなりの長さ」と「それなりの腕」の蕎麦が打ちあがりしました。自家栽培の大根で風そばを・・・「もちもち」とした食感と蕎麦の香り・大変美味しかったです。次回は、700g程で友人たちへの届けようかと思っております。美味しい蕎麦粉有難うございました。これから美味しい蕎麦粉お願い致します。H様がとうございます。お声の中からご夫婦で

す。この風習は、江戸時代ごろから始まったという説があります。ひな蕎麦ですが、菱餅と同じように白、赤(桃色)、緑の三色の蕎麦が供えられています。白は更科蕎麦、赤は更科蕎麦に海老を練りこんだ蕎麦、緑はよもぎを練りこんだ蕎麦です。この三色の蕎麦、彩りもよく優雅に見えますので、ひな祭りにびったりですね。



福井県観光

「漆の里会館」
1500年の歴史を持つ

ご自宅での蕎麦打ちを楽しんで頂いているご様子が伝わってきました。



コネ鉢もありますよ!

ち、ホテルやレストランなど業務用の食器としての80%のシェアを誇る越前漆器。館内のミュージアムショップでは、産地ならではの品揃えで越前漆器が直販価格で販売されています。また、越前漆器の歴史が学べる資料が展示されているほか、隣接の職人工房では伝統工芸士による実演を見学できます。展示見学やお買い物、実演見学、体験などすべてが楽しめます。越前漆器の技術が詰め込まれた越前塗山車は必見です。体験は絵付け、沈金、拭き漆の3種類。世界に一つだけの漆器をつくってみませんか? 詳しくは「うるしの里会館」越前漆器協同組合」で検索っ!

福井のグルメ

「油揚げ」
福井県の食を語る上で欠かせない食材のひとつ「油揚げ」。それも分厚くてこんがり香ばしい厚揚げは、味噌汁、煮物はもちろん、炒め物、ステーキ、炊き込みご飯など様々な調理法で毎日の食卓を彩ります。現在では、居酒屋や県内各地にある焼き鳥屋などでも必ずといっていいほどあるメニュー「厚揚げ焼」。厚揚げを香ばしく焼き上げて、大根おろしと醤油でカリッと。福井人には欠かせない定番料理です。なお、福井名物の「越前おろしそば」に焼いたうす揚げをのせた「あげおろしそば」も多くの蕎麦屋でメニューになっているのも福井ならでは。大豆の良質なたんぱく質と、大豆イソフラボンを多く含む油揚げ。福井では毎日のように食べられ、油揚げ消費全国一位となっています。秘密のケンミ



おろしに揚げの絶妙な組合せ!

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。福井県越前市の粉屋のまつサン編集長です。3月は出会いと別れの季節!まっサン家も娘ちゃんの卒園と小学校入学その他(学校活動・地域の活動)と忙しい日々が再びやってきます。エッ!仕事が忙しいんじゃない?もちろんそば粉挽きも頑張ります!

