

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 (4F)
FAX:0778-24-2519
http://www.masudasoba.com
info@masudasoba.com

6月！製粉所周辺も緑・緑・緑でいっぱい！ 新緑の季節がやってきました。

粉屋近況

6月になりお天気の日が続いております。山を見ますと草木の緑が濃く、新緑の時期ならではのそう快感があります。製粉所前の川の土手をお散歩してましたら小さい蕎麦の花が咲いていました。落ちた種が発芽したんですね！



蕎麦情報

「夏そば」夏そばは、九州が4月上旬頃から北海道が6月下旬に種を撒き、九州では6月中旬頃から、北海道でも8月中旬には収穫が終わりま

福井県観光

知っていますか？全国の眼鏡のほとんどは実は福井県で作られています。ここ「めがねの里」では福井の地場産業である眼鏡の製造工程を見学できるスポット。250もの工程を経て出来上

お客様の声

増田そば製粉所ショップサイト店長まつさんです！いつもいつも嬉しいお客様の声をいただきまして誠にありがとうございます。今回は前月号のレシピ蕎

麦ようかんを作ってくださいましたご感想です。写真を見たら美味しそうな出来上がりでした。

まつさんへ いつもおいしい蕎麦粉ありがとうございます。越前の粉屋さん新

聞にのついていた蕎麦粉のようかん作ってみました。簡単においしくできました。寒天ではなくアガーで固めてみただけで食感はずるんとぷるぷるです。蕎麦粉は他とくらべるともちりちりとしているの



ショップサイト店長

が特徴のように感じます。打ちやすいのはもちろん香りもいいですね。この時期になるとパサついている蕎麦粉のところもあります。が、まつさんのところは一年とおして不安なくおいしく仕上がります。

る眼鏡は、細かい部品を接合しながら作られるため手作業で行う部分が多いのだとか。ひとつひとつ丁寧に作られていく様子を見れば、つい目ごる眼鏡を雑に扱ってしまいがちな眼鏡つ子も愛着を持つて大切に扱うようになるかもしれないですね。そして施設内にはもうひとつの見所「眼鏡歴史館」が。眼鏡の産地としての100年の歩みを紹介するほか江戸時代の眼鏡の展示もなされています。福井県地場産業としてのめがねを皆さんに楽しくご理解していただくために、めがねの歴史資料や過去の実物のめがねなど貴重な資料を展示していま

福井のグルメ



「浜焼き鯖」京は遠ても十八里。その昔、若狭湾で水揚げされた様々な魚介類は若狭街道を経て、朝廷のあった京の都にまで運ばれました。そしてそれらの魚介類は京の食文化をも支え、福井は、神に供え天皇に捧げる食べ物

す。曲がっても元に戻る耐久性に優れた形状記憶合金(超弾性)のフレームを素材メーカーと共同開発し、生産している全国でも数少ない工場のひとつで、工場直売なので低価格で提供しています。オープンスタイルでいつでも工場見学ができ、休憩室も完備しています。自分だけのオリジナルめがねづくり体験も行っております。

「京は遠ても十八里。その昔、若狭湾で水揚げされた様々な魚介類は若狭街道を経て、朝廷のあった京の都にまで運ばれました。そしてそれらの魚介類は京の食文化をも支え、福井は、神に供え天皇に捧げる食べ物

る国「御食国(みけつくに)」と呼ばれていました。若狭から京の都まで十八里。「背負い」と呼ばれる行商人が夜通し歩き、明朝には新鮮な魚介類を届けたいといひます。若狭湾で水揚げされた魚介類はいくつもありま

が、その「若狭もの」の一つが鯖でした。しかし鯖は他のものよりも腐敗が早いので、京へ運ぶ時は「一塩」をするのが常識でした。この一塩が、京に到着する頃には良い塩梅となり、鯖のおいしさを引き立たせたのです。そしていつしか、若狭から京へおいしい鯖が行き交う道として、若狭街道は「鯖街道」と呼ばれるようになったのです。その他にも、若狭地方にはおいしい鯖が伝承されています。特に小浜市内で見られる浜焼き鯖は、全国的にも有名です。脂ののった鯖を丸ごと豪快に焼き、生姜醤油で食べるのが一般的。焼き時間は、およそ15



20分。火の通りを良くするための切り目や焼き色、脂の落ち具合などを見ながらじっくり焼き上げていきます。そういえば連続テレビ小説「ちりとてちん」でもよく焼きサバのシーンが出ておりました。

「京は遠ても十八里。その昔、若狭湾で水揚げされた様々な魚介類は若狭街道を経て、朝廷のあった京の都にまで運ばれました。そしてそれらの魚介類は京の食文化をも支え、福井は、神に供え天皇に捧げる食べ物

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さん編集長です。6月になって暖かいというより暑くなってきました！・・・またもや今月も行数不足のため(汗)(汗)(汗)