

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二-1
TEL:0778-25-1157 (11時)
FAX:0778-24-2519
<http://www.masudasoba.com>
info@masudasoba.com

10月！収穫の秋！味覚の秋！食欲の秋！？ 食べすぎにご注意！

粉屋近況

今月下旬ころには、いよいよお待ちかねの27年産の新蕎麦の収穫が始まります。収穫↓乾燥↓袋詰め↓検査との工程の後に製粉となります。圃場を見ると今のところまずまずな感じでございます。後しばらくの間天候が崩れませんように！



収穫までもう少し！

蕎麦蒞蒞

ソバの花が満開になり、風が吹くと独特のぷーんとしたにおい（鶏糞の匂いみたいなの？）が漂ってきますが、これには理由が…



独特の匂いが・・・

そばは他家受粉の植物です。そばのめしべには短柱花と長柱花があり、同じ短柱花および長柱花どうしでは受粉行動となりません。

お客様の声

商品は予定通りに受け取りました。ありがとうございます。今度、友人に食べていただいたのですが、評判は上々です。これまでに北海道、山形、茨城、群馬、長野、福井と各地の蕎麦粉をネットで入手してきました。（良

い蕎麦粉にはなかなか出会わない・・・）打つたびに蕎麦粉、つなぎ、加水率、打った状況、食べた感想等を記録してきました。今回の蕎麦粉も早速土曜日に打ちました。とりあ

えず、500g+100g（つなぎ）加水率45%にしました。少々柔らかめでしたが上手に糺まり、延ばし、カットも上々でした。試食はそば通の先生の

に食べていただきました。結果は◎でした。優しい風味、まろやか

なほど越し・・・新鮮さも感じました。良い蕎麦粉に出会えると幸せを感じます。来週はそば通のダンスの先生に食べていただく予定です。千葉県 男性



ショップサイト店長

期待くださいませ！

出でますよ！もうしばらくすると秋の新蕎麦も出てきますよ！



お茶漬けにすると絶品！

福井県観光

「武生菊人形」越前市の武生地域では、江戸時代のころから、寺院の境内などで菊の品評会が盛んに行われ、もともと菊作りが盛んな土地柄でした。昭和27年に第1回のたけふ菊人形が開催されました。これ以来、市民の皆様の応援のもと、毎年開催され、今年で64回目を迎え、全国でも有名な菊人形展のひとつとして知られています。今年の菊人形館のテーマは、「平安時代絵巻 紫式部」源氏物語を描いた紫式部が、人生で一度だけ都を離れて過ごした地が越前市ってご存知でしたか。源氏物語執筆



2015 たけふ菊人形

に大きな影響を与えた越前市での思い出を菊人形で表現します。今年10月2日（金）～11月8日（日）の間開催しております。期間中は色んなおもしろイベントが盛りだくさん！この秋、是非越前市までお越しくださいませ！詳しいことは「武生菊人形2015」で検索！

福井のグルメ

「へしこ」日本海沿いに位置する福井県。沿岸の漁師町を中心として古くから作られてきた伝統料理「へしこ」が今、全国的に注目を集めています。へしことは魚の糠漬けのことで、その昔、魚の腐敗を防ぎ、長期保存するための保存食として作られていました。その歴史は深く、江戸時代中期にはすでにへしこ作りが始まっていたと言われています。イワシやフグ、イカなどもへしこにすることができますが、当時の水揚げ量も多く、現在でも最も多く生産され、最も親しまれているのが鯖のへしこです。鯖を漬け込む時期は一般的に秋から冬にかけてで、新米の糠が出回る頃から、へしこ作りが始まります。丁寧に漬け込まれた鯖は、夏場の暑さを越え、約一年の歳月をかけて美味しいへしこへと生まれ変わります。越前



お茶漬けにすると絶品！

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っさん編集長です。10月になりました。収穫祭・地域のお祭り等、秋の楽しい行事がいっぱいありますね！秋晴れのお天気の日には色んな所に出かけたいななんて思っております。

の国、御食国に伝わる究極のスローフードであるへしこは多くの家庭、企業で作られています。その製法や味わいの違いを食べ比べてみるのも楽しいでしょう。