

# 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.nasudasoba.com>  
[info@nasudasoba.com](mailto:info@nasudasoba.com)

## 9月!暑かった夏が終わる・・・そして秋! 少しずつ涼しく過ごしやすいですね!



越前市の蕎麦圃場にて

今年も炎天下の8月の上旬から中旬にかけて平成29年産秋蕎麦の播種(種まき)作業が行われました。上旬より播種した圃場からは少しずつ生長している状況が見られます。しかし8月下旬に福井県内でも局地的な大雨が

### 粉屋近況

降り、一部の圃場が水につかった影響による被害が多少出ているとの事です。

### 蕎麦の実は雑炊

「蕎麦の実は雑炊」前回ご紹介した蕎麦の実を炒って作ったそば茶。しかしお茶を飲んだ後に残った出し殻の実も雑炊にして丸ごと食べてしまいましょう!徳島県の郷土料理「そば雑炊」は今こそ徳島県下全域で食べられています。元々は源平の合戦に敗れた平家が身を潜めたとき、東祖谷山村が発祥。稲作には適さない地形が多く、当時の主食は粟やひえだったそうです。そのため落人達は栽培期間が短いソバを作って主食代用とし、そばで雑炊や団子などの料理を作り、在りし日の京を偲んでいたと言われていました。作り方はだし汁に出がらした蕎麦の実(※新しく茹でた蕎麦の実でもOK)と、鶏肉、椎茸などお好みの具を入れて、雑炊にします。茹でた蕎麦の実にはプチプチとした触感と、ツルンとしたヌメリがあり、お酒を飲んだ後

に食べたくなる美味しさです。



蕎麦の実は雑炊

### 福井のグルメ

「ガレットカフェ HAZE(ヘイズ)」 HAZE(ヘイズ)は福井の恵みを使ったそば粉のガレットと絶景を



福井県産そば粉のガレット

### お客様の声

いつもお世話になっております。今回注文したそば粉、何時にもまして最高でした。それにも増してそば粉のパスタ(越前そばパスタ)が良かったです。

配達当日にトマトソースを作り食べましたがモチモチしているうえに単純なトマトソースと良く合い、最高でしたよ。最高のそば粉で作っているからこそ単純な食べ方が合うのかも知れません。また、

そば粉を頼む時はパスタも頼みたいと思えます。

お客様・千葉県 男性 T. A様

ご購入商品…そば粉 / 石臼挽き越前そば粉 (挽きぐるみ) / 福井県産100% / 越前そ

ばパスタ(リングイネ・フェットチーネ) このたびはお声をいただき誠にありがとうございました。また、

蕎麦パスタのご感想ありがとうございます。今後はパスタのレシピもHPのレシピ集など

ご紹介していきます。増田そば製粉所ショップサイト店長増田



ショップサイト店長



越前海岸の夕日

でご紹介していきます。増田そば製粉所ショップサイト店長増田

楽しむカフェ「越前町」福井県は全国有数のそばの産地。ガレットとは、そば粉を使ったクレープのようなもので、フランスのブルターニュ地方の郷土料理です。HAZEで楽しむことができるガレットメニューは10種類以上。目玉焼きやハム、チーズののった定番の「コンプレート」はもちろん、甘えび、鱈を使った「セゾン」、ヘチ、卵、モツアレチーズを使った「フクイ」など、福井の食材を使った、HAZEでしか食べることのできないメニューもあります。また HAZE からは、越前海岸に沈む夕日を眺めることもできます。越前町は、

### 福井観光

「越前さかなまつり」9月は底引き網漁が解禁となり1年でもっともお魚が豊富になる季節。新鮮な海産物やグルメを味わったり、漁船乗船や魚のつかみ取りなど港町ならではの企画が楽しめます。○てんぐりもん市場・越前水揚げされた新鮮な魚介類や、収穫された野菜・米、特産品などを販売。○越前グルメ屋台・獲れたての魚など地元グルメを食べまくり。○漁船乗船体験(開催時間中随時運行)・漁船に乗って沖合まで航行します。○魚のつかみ取り体験(抽選)・特設プールにハマチをばなし、子どもたちがつかみ取りにチャレンジします。見事捕まえた魚はお持ち帰りできます。日時・2017年9月

楽しめるカフェ「越前町」福井県は全国有数のそばの産地。ガレットとは、そば粉を使ったクレープのようなもので、フランスのブルターニュ地方の郷土料理です。HAZEで楽しむことができるガレットメニューは10種類以上。目玉焼きやハム、チーズののった定番の「コンプレート」はもちろん、甘えび、鱈を使った「セゾン」、ヘチ、卵、モツアレチーズを使った「フクイ」など、福井の食材を使った、HAZEでしか食べることのできないメニューもあります。また HAZE からは、越前海岸に沈む夕日を眺めることもできます。越前町は、



福井県越前市の小さな粉屋のまっさん編集長です。今月も編集長枠が少ないです(涙)

### 編集長より



魚のつかみ取りに夢中!

30日(土)・10月1日(日) 午前9時〜午後3時 場所:越前町厨(くりや)漁港広場福井県丹生郡越前町厨)お問い合わせ先:越前さかなまつり実行委員会 TEL:0778-37-1234