

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

3月！福井県での記録的な豪雪もようやく落ち着き！ 春のポカポカ陽気が待ち遠しい！

粉屋近況

「福井県を襲った1981年の「五六豪雪」以来の記録的大雪！」

福井県北部、嶺北地方を中心に大雪が猛威を振るい始めたのは2月5日の晩ごろからでした。6日の朝起きてからビツクリ！もう何もかもが雪に覆われ辺り一面が真っ白になっていました。家から出るのに半日、会社前についても玄関までたどり着けない状況。再び降り積もった12日、13日の降雪の影響で交通機関もほとんどが停止。2



人力で雪をかき分け製粉所まで（汗）

蕎麦のうんちく

「平成29年産福井県のそば作付け面積と生産量は？」全国の平成29年産そばの収穫量が農林水産省から平成30年2月15日公表されま

月の半分はほぼ仕事にない事態となりました。作付面積はここ数年さほど変わっていませんが、昨年平成29年産の収穫量が814tと前年平成28年度の約54%程度しかありません。平成27年度と比較すると約42%程度というなんとも厳しい数字です。反当り（10a当たり）の収量も22kg/aと全く取れておりません。昨年末の時点では、価格等の問題から今年度につきま



貴重な福井県産蕎麦の実

福井方言

平昌五輪での快進撃で見事に銅メダルを獲得したカーリング日本女子の会話の中に聞こえてくる北海道弁「そだねー」。福井にもあ

ただいたおかげで、何とか前年度の数量は確保できたこともあり、やはり大好きな福井県産蕎麦一本でいきなるとの思いで頑張りたいたいと思っておりますので何卒よろしくお願ひ申し上げます。

福井のグルメ

「ずぼがに」 脱皮したばかりの若いズワイガニ。「ずぼがに」はせいこがにと並ぶ福井の食文化。越前かに（ズワイガニ）は脱皮を繰り返しながら大きくなっていきま

ります。おかしな方言（汗）まずは・・・基本的な「あいづち」から、標準語では「そうそう」と言いますが、福井弁では「ほやほや」と言います。標準語では「そうなんだよ」が福井弁では「ほやって、ほやなんやって」と言います。まだまだおかしな福井弁はたくさんありますよ。

お客様の声

最近はお社のそば粉を使うようになりまして。信州産とか北海道産、地元兵庫産などいろいろ使った中で、貴社の福井県産が打ちやすく、私でも十割そ

ばを打つことができました。香り、食感とも最高で家族の評価も一番でした。これからも使用させていただきます。

お客様・兵庫県 男性 I.N様
ご購入商品…そば粉

石臼挽特選そば粉（抜き実挽き）／福井県産

このたびはお声を聞かせていただき誠にありがとうございます。北海道産や信州産をはじめ日本全国有名

な蕎麦の産地の蕎麦粉をお試しになられ、その中でも弊社の福井県産（福井在来種）のそば粉を気に入っていただけましてとてもうれしく思っております。昨年は福井県全域で大不作であり、一年を

通して福井県産をお出しできるか心配でございましたが何とか確保でき一安心でございます。今回はそば粉のご感想を頂き誠にありがとうございます。今後とも何卒ご愛顧のほどよろしくお願ひ申し

上げます。
増田そば製粉所
ショップサイト店長増田（まっさん）



価格もお手頃！

に「または「水がに」と呼ばれています。一般的には「水がに」と呼ばれていますが、福井県で「ずぼがに」と呼び、脱皮後、甲羅も脚も一回り大きくなりますが、蟹身はまだ未熟です。殻は柔らかく、脚身を取り出すのがとても簡単で、「ズボツ」とうまく抜けることか

らと「ずぼがに」と親しみをもって呼ばれています。色々な名前と呼ばれていますが、日本海で水揚げされる「ずぼがに」の多くは福井県で消費されています。越前かに（ズワイガニ）に比べお値段もお手頃で食べるのも簡単なことから、地元では大人数でワイワイ食べたべたり、いつもの夕食の献立に上るごちそうとして食べてい

る身近な存在です。それだけ福井では愛され、まさに福井の食文化なのです。



（汗）

編集長より

福井県越前市の小さな粉屋のまっさん編集長です。相変わらず編集長枠が少ないです

「国体観光ガイドブック」今年開催の「福井しあわせ元気国体・障スポ」に全国から訪れる選手や関係者、応援される方々に広く福井の魅力を知ってもらい、観光地を巡ってもらうため、手軽に持ち運びができる観光ガイドブックができたそうです。お問い合わせ先は↓福井県観光営業部 観光振興課 TEL:0776-20-0380