

# 越前の粉屋さん新聞

発行者増田そば製粉所  
〒915-0003  
福井県越前市戸谷町2-2  
TEL: 0778-25-1157 (11時~)  
FAX: 0778-24-2519  
masudasoba.com  
info@masudasoba.com

## 11月は紅葉の季節。徐々に寒い日が続くようになってきました。 令和元年福井県産秋の新ソバ収穫中!

### 粉屋近況

「福井県産秋ソバ収穫！」台風19号通過後の福井県越前市のそば畑を見てきました。端部の方は大分強風にやられ倒れてしまいました。倒れたところは刈取り作業も大変になりますし、せっかく実った種も収穫時に落ちやすくなるので、10月上旬の頃の良かった状況を思い出すとちょっと残念な感じですね。しかしここ近年の不作状況に比べたらまだ良かった方じゃないかと感じています。収穫・乾燥調整・製粉・出荷と弊社もいよいよ一年で一番慌ただしい時期が始まるうとしております。



秋の新そば収穫中!

### 蕎麦のネタ

「新そばは年に2回!？」11月は待ちに待った新そばの季節です。そばの実は成長が非常に早く、わずか2



早刈りの青々とした実

### 新そば祭り

「福井県秋の新そば祭り情報」

「丸岡新そばまつり」

丸岡産100%の早刈そばを使用したおそばが楽しめる、食のイベントです。開催日時：令和元年11月16日(土) 予定開催場所：丸岡体育館(坂井市丸岡町霞町3丁目1-2) お問い合わせ先：坂井市農業振興課電話番号：0776(50)3150

「結の故郷越前おの新そばまつり」二日間

にわたって開催される「越前おの新そばまつり」。会場では、手打ちおろしそば、かけそばの対面販売、地場産品の販売や軽トラ野菜市も行います。

大野在来そばの風味豊かな新そばを賞味ください。開催日時：令和元年11月16日(土) 17日(日) 開催場所：大野市役所駐車場(大野市天神町1-1) お問い合わせ先：大野市農業振興課電話番号：0779(66)1111

「越前大仏もんぜん市&新そばまつり」今年収穫された新そばを使って「勝ち山おろしそば」をふるまいます。風味豊かなおろしそばと勝山産そば粉を使用した新そばを提供。開催日時：令和元年11月16日(土)~17日(日) 開催場所：越前大仏門前町(勝山市片瀬50字1-1) お問い合わせ先：越前大仏門前町活

性化委員会電話番号：0779(87)3300



県内各地で新そば祭り!

### 福井の郷土食

「上庄里芋」独特の歯ごたえと味わい。白山連峰から流れ出る清らかな水、昼間と夜間の気温差が激しい盆地の気候と扇状地という奥越前ならではの風土が生み出した「里芋」。ぬめりが少なく独特のその歯ごたえに、一度食べたら忘れられないという人も多くいます。また、身が締まり煮崩れしない



煮ころしが最高!

### 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。商品に同封されております「お客様の声ハガキ」をご返信いただいた方にはもちろん心ばかりでございますが、粗品をお送りさせていただきます。是非とも越前蕎麦粉のご感想・そば打ち体験などお聞かせくださいませ!

### お客様の声

初めてのメッセージです。昨年に町内在住で蕎麦好きのお年寄りたちが集まり、蕎麦打ち体験を開催しました。蕎麦粉は増田さんの蕎麦粉を使わせてい

ただきました。初めて(そば打ちを)体験される方が殆どで、握ねたり、延したり、切つたりと楽しい時間が過ぎ、最後に自分達で打った蕎麦を美味しくいただきました。今年も蕎麦打ちがしたいと依

頼があり、増田さんの蕎麦粉を注文させていただきますました。今年は約30人の参加者が予定されており、楽しい一時を過ごせたらなと思っております。 お客様・大阪府 男性 N.T様

ご購入商品・ふくい越前夏の新そば粉/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。たくさんのご友人の方たちとの蕎麦打ち

はとても楽しいものです。初めての蕎麦打ちでちよつとくらい失敗しても、友人たちと「あーだ!こーだ!」とワイワイ言いながら打ったお蕎麦の味は格別だと思えます。もうしばらくしますと、夏

播き秋収穫の秋の新そば粉が出てきますので、ぜひ皆様と秋の新そば粉の打ち具合や味・香りを楽しんでいただけたら幸いです。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。



ショップサイト店長

