

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 (11:00~17:00)
FAX: 0778-24-2519
masudasoba.com
info@masudasoba.com

今年も全然雪の降らない暖冬ですが・・・それでも寒さの中でソバが追熟してきてますよ!

粉屋近況

例年1月2月は製粉も落ち着いた時期になります。この間に昨年未までフル稼働させていた石臼のメンテナンスが行われます。一台一台石臼を取り外し、目立てや調整を行っていきます。弊社の石臼は福井県産の小和清水石を使用しており、非常に硬く、緻密な組織をした石なので頻繁に目立てをする必要はありませんが、やはり日々石臼の調子を見ながら、気がついた所に少しの調整を行うことで



蕎麦ウンチク

「節分蕎麦」節分に食べるものと言えば、豆まきの豆や恵方巻きがあります。それよ

挽ける粉質もグンと変わってきます。石をさわれる人も年々減ってきているので、目立て調整全て自社にて行っております。

りもつと昔から食べられていたのがそばです。節分にそばを食べる風習は「節分そば」とも呼ばれ、江戸後期には全国的に広まっていたといえます。全国的には節分そばは聞き慣れない人のほうが多い印象ですが最近、うちの近所のコンビニでも節分そばを見かけるようになりました。そもそも節分というのは季節の変わり目のこと、立春、立夏、立秋、立冬のそれぞれの前日のことをいいます。なので、本来の節分は一年に4回あります。4

回の節分の中でも、とりわけ立春の前日は大寒の最終日にあたり、冬から春への節目の日として強く意識されてきました。そのため、この日を特に節分と呼ぶようになり、江戸時代には立春の節分を年が改まる本当の年越しとする習慣があったとのこと。

りました。織田信長配下の武将として戦国時代に活躍し、かの有名な「本能寺の変」を起こした人物として日本中に広くその名が知られていますが、明智神社のある福井市東大味地区では、今も住民から「あけつつあま」と呼ばれ慕われるなど、優しい人物であったと言われています。光秀の半生は謎も多く諸説ある中で、美濃国(岐阜県)を追われ、辿り着いた越前(福井県)



福井観光

「明智光秀」2020年大河ドラマ「麒麟がくる」の放映が始ま

光明秀
ゆかりの地をめぐる inふくい

「大野在来種」は、香りが強く、粘り強い食感から高い評価を得ており、福井県の推奨品種にも指定されています。新そば解禁の時期に併せて、多くの方に「大野在来種」を味わっていただくため、「大野在来種そばキャンペーン」が開催されています。是非この機会に大野在来種の豊かな風味をお楽しみください。

福井のお蕎麦

「大野在来種そばキャンペーン」大野市には、古くから脈々と受け継がれてきた「大野在来種」というソバの固有種があります。「大野在来種」は、香りが強く、粘り強い食感から高い評価を得ており、福井県の推奨品種にも指定されています。新そば解禁の時期に併せて、多くの方に「大野在来種」を味わっていただくため、「大野在来種そばキャンペーン」が開催されています。是非この機会に大野在来種の豊かな風味をお楽しみください。

編集長より

いつもいつもご愛顧いただきまして誠にありがとうございます。福井県越前市の小さな粉屋の粉挽き職人兼ショップ店長のまっさんです。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れなく心ばかりですが、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・そば打ち体験談などお聞かせくださいませ!

お客様の声

いつも美味しいそば粉をありがとうございます。いろいろな地方の特産そば粉を試食してみました。最後にたどり着いたのが越前蕎麦でした。今ではす

っかりとりこになり、越前蕎麦以外は考えられません。これからの気候変動が厳しい中で、の生産ご苦労が多いかと思えますが、何時までもかわりのない美味しいお蕎麦をお願いいたします。「まっさん」

応援しております。お客様…埼玉県 男性 I、H様ご購入商品

「そば粉/石臼挽特選そば粉(挽きぐるみ) /福井県産

いつもご愛顧いただきまして誠にありがとうございます。近年の天候気候の変化から播種の時期から刈取りまで気を許せない年が続いております。変化にうまく対応しながら、さらによりい出来上がりを目指して、毎年毎年課題が出てきますが頑張っています。

増田そば製粉所ショップサイト店長まっさん



ショップサイト店長

大野在来 新そばキャンペーン
2019 12.1 - 2020 2.29



「あつたかいつけそば」を期間限定で提供。越前大野観光ガイドで検索!