

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 (1/1+)
FAX: 0778-24-2519
masudasoba.com
info@masudasoba.com

9月に入っても暑い日が続きますが空も少しずつ秋色に... 播種後の秋ソバが順調に育っております!

粉屋近況

連日30℃を超える厳しい暑さが続いておりましたが、空を見上げると徐々に秋っぽい空模様になってきました。製粉所周辺は播種後のソバの発芽や収穫が近くなってきた稲の緑色の風景が広がっております。

福井産そば

「令和2年福井県産秋ソバの生育状況は？」
「8月上旬から中旬に行われた播種作業後ですが、炎天下のお天気が一転してお盆の前後



ソバ畑は一面鮮やかな緑色に!

には激しい雨が一時降るなどで、8月下旬に見たところ、一部圃場では少々発芽していない箇所も一部見られます。順調に経過した圃場では、一週間ほどしたら芽の大きさは10センチ程度まで伸びており、播種直前は茶色に見えていた圃場は、一面緑色になりました。

蕎麦ウンチク

「おそばにわさびは直接つける？つけない？」
「葉味の代表と言えはわさび。麺に直接つけるか、つゆに溶かすかではしばしば論争になります。実はつゆに溶かすのも決して間違いではないのか？お蕎麦にわさびが付くようになったのは、そばつゆに鰹節が使われるようになった江戸時代中期以降

と考えられている。鰹節の生臭さを消す目的でワサビが付けられたので、歴史の流れから言えば、そばつゆにわさびを溶いても問題はないらしい・・・

お蕎麦の知識

「十割蕎麦が美味しい理由」
十割蕎麦が美味しい理由。それは蕎麦粉の美味しさを、混じりけのない状態で味わうことができるからです。ですから、美味しい十割蕎麦を作るためには、良質の美味しい蕎麦粉を使うことが重要なポイントです。質の良い蕎麦粉は、それなりのお味に仕上がります。

「十割蕎麦が美味しい理由」
十割蕎麦が美味しい理由は蕎麦粉の風味を100%そのまま味わえるからです。



写真は「そばり酒房 ずだ金」

十割蕎麦が美味しい理由より(抜粋)

福井のグルメ

「油揚げ消費量日本一」の福井県では、全国平均と比べて約2倍もの油揚げ消費量がある。油揚げは浄土真宗の報恩講での昼食や、永平寺の精進料理で欠かせない食材であり、信仰深い福井県民にとって馴染みの深い食材。「厚揚げ焼」は、福井人には欠かせない定番料理の一つ。また



お揚げとおろしがナイスマッチ!

編集長より

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「お客様の声ハガキ」をご返信いただいた方には、もれなく心ばかりの粗品をお送りさせていただきます。先月からは弊社のヒット商品「越前そばパスタセット」を送らせていただいております！是非とも越前蕎麦粉のご感想・そば打ち体験談など聞かせていただくと同時に越前そばパスタのお味を楽しんで下さい!

お客様の声

正月(年越し)に食べた蕎麦粉より、香り、色、捏ねなどは良かったと思います。家族の感想では「のど越しは正月(年越し)の方が「良かった」と言って

いました。私には、打ち易い蕎麦粉ですし、味も濃目に感じました。ごちそうさまでした。

お客様・静岡県 男性 K.Y様

ご購入商品…ふくい越前夏の新そば粉/石

白挽特選そば粉(抜き実挽き) / 福井県産のそば粉は「福井県産のキタワセ種」になります。両方とも福井県産になります。品種の違いや栽培する時期でガラリとそば粉の性格が変わっておりま

井在来種) になりま

す。今回の春に種を播き、夏に収穫された夏のそば粉は「福井県産のキタワセ種」になります。両方とも福井県産になります。品種の違いや栽培する時期でガラリとそば粉の性格が変わっておりま

す。今年も8月上旬

す。年に2回!夏と秋に福井県産の新そばを楽しめることができます。是非今年のお秋には秋の新そばをお楽しみください!今回はそば粉のご感想を頂き誠にありがとうございました。今後とも何卒ご愛顧のほどよろしくお願

い申し上げます。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

