

半世紀の眠りから。十余年をかけて発見した、
福井県産小和清水石の石臼。



福井の玄そばを
挽くためだけに。

自社製の石臼製粉機。

小和清水石の特徴は、高い硬
度と緻密な組織。中でも当社
の扱う石臼は、十数年かけて福
井県内を探し続けて入手した、
年代物。自社にて再生加工と
目立てを施し、最適な状態で
使用しています。古い石ほど粒
子が細かく削れにくいいため、小
粒で実の詰まった福井の玄そば
を挽くのに最適です。製粉機
は、石臼部以外の動力部から
枠組みに至るまでも全て自社
製作。全体の構造を知り尽く
しているので、微々たる不具合も
見逃しません。

低温倉庫で通年管理。
溢れる生命力を閉じ込め、
見守ります。

良いそば粉を挽くためには、原料
となる玄そばの管理も大切な工
程。玄そばは、環境の変化によって
品質が落ちやすいため、保管に細心
の注意が必要です。当社では、収穫
後すぐに自社低温倉庫に納め、
10℃前後で厳重に温度・湿度管理
を行うことで、年間を通して玄そ
ばの味と香りを保ちます。



五感を研ぎ澄ませ、品質を追求しています。

じっくりと挽く石臼の回転数は1分間に十数回転で、1時間に挽ける量はごくわずか。1日の
製粉量は限られます。その中で心がけているのは、品質に重きを置いた作業です。玄そば
の状態や、季節や時期による気温・湿度等の変化まで考慮。挽く工程からふるいにかける
工程に至るまで、粉挽き職人が五感を頼りに状態を見守り、手作業で丁寧に製粉します。

香り高い

「福井在来種」を育む、
越前の空と水と大地。

雪解け水が地面を潤わすと、
濃い緑が一面を覆い、やがて実
り多き季節へ。四季豊かな
自然環境に恵まれる福井
県。長野や茨城など、日本
有数のそば産地が並ぶ、北
緯36度線「そばライン」上に
位置しています。昼夜の気温
差が大きい気候が特徴で、日
中に実が育ち、夜間に栄養
を閉じ込める。この繰り返し
によって、小粒ながら実が詰
まり、味わい深く香り高い
「福井在来種」が育ちます。



福井県内のそば産地と特徴

福井県内の各地域における自然環境や気候などの特性が、
その土地固有の在来種を育て上げます。



【あわら市】

丘陵地の良質な土壌に恵まれた圃場で栽培されている。粒の形が良く、豊かな甘みが特徴。

【坂井市 丸岡町】

まだ青い実が多い状態で収穫される「早刈りそば」が有名。丸岡在来種を栽培している。

【福井市】

近年、秋そば以外にも、春播き夏収穫の「夏そば」の栽培も盛んとなってきた地区である。

【福井市 美山地区】

旧美山町。古くからそばの栽培が盛んな地区であり「美山・南宮地在来種」を栽培している。

【大野市】

福井県内でも有数のそばの産地。小粒で旨味が凝縮された「大野在来種」を栽培している。

【勝山市】

大野市に隣接した山間部に位置し、大野市に劣らない恵まれた生育環境にて栽培を行う。

【池田町】

四方を山々に囲まれた小さな町。山からの雪解け水と寒暖の差により、良質のそばが育つ。

【越前市】

「越前そば」は400年以上の歴史を有する。栽培管理から乾燥調整までを自社にて実施。

【南越前町】

「今庄そば」は福井県内でも有名なそば処の一つ。昔から「今庄在来種」を栽培している。

【在来種蕎麦とは】その土地で、品種改良されずに昔からずっと作り続けられてきた蕎麦のことを言います。在来種蕎麦の特徴は、小粒で実が詰まっていて、
味わい深く、香り高いことが挙げられます。福井県は特に県内全域で在来種蕎麦を作り続けてきた歴史を持ち自治体規模で在来種を守っています。