



健康長寿の福井

越後

# 第二回全日本 新そば歩き 名人大会



在来種そば王国

# 2017 福井 新そばまつり in ハピリン



県都の玄関口、福井駅の目の前で初開催！

**11/4 土 10:00  
・ 5 日 10:00  
19:00 16:00**

**4日土・5日日  
新そば食べ歩き  
歴代名人そば店**

ほか



11日土・12日日 会場：福井県産業会館

ふくい味の祭典

福井そば処 食べ歩きコーナー

主催：福井そばルネッサンス推進実行委員会 □事務局：福井市下中町2-1-59 TEL.0776-54-7086  
ホームページ <http://www.fukui-sobamatsuri.com/>

ふくいそばまつり 検索

□福井県・福井市・大野市・勝山市・越前市・坂井市・永平寺町・池田町・南越前町・福井県麺類業生活衛生同業組合・福井県経済農業協同組合連合会・福井県玄そば振興協議会・福井県そば製粉連絡協議会  
□後援：農林水産省・(一社)全麵協・(一社)日本蕎麦協会・(一社)日本麵類業团体連合会・全国蕎麦製粉協同組合・福井商工会議所・(一社)福井県物産協会・(公社)福井県観光連盟・(公財)福井観光コンベンションビューロー・福井駅前五商店街連合活性化協議会・まちづくり福井株式会社・福井新聞社・福井放送・福井テレビ・福井エフエム放送

第22回

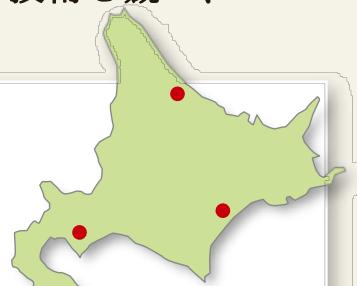
# 全日本素人そば打ち名人大会

全国18会場の予選大会を勝ち抜いた腕自慢52名がそば打ちの技術を競い、優勝者を「名人」として認定します。

## 全日本素人そば打ち名人大会とは?



伝統あるそば文化を継承・育成し、広くそば打ちへの関心を高めるため、日本のそば道場発祥の地といわれる福井県で、平成8年に初めて開催しました。全国規模で予選を行い、そば打ち愛好家達の頂点を決める大会です。



### イベントスケジュール

ハピリンホール(ハピリン3F)

**4日土** 14:00~16:00

●郷土そばシンポジウム

～そばの美味しさの謎を解く～

**5日日** 10:00~16:00

●そば打ち名人大会決勝大会

●高校生そば打ち披露

ハピテラス(ハピリン1F)

**4日土・5日日** 10:00~19:00  
(5日は16:00まで)

ふくい蕎麦フェス in ハピリン

●新そば食べ歩き

●歴代名人そば店

●地酒呑み比べ

●そばスイーツ 他

●ステージ(予定)

・オープニングセレモニー

・そば料理クッキングショー  
出演 料理家 田中 佳子 氏

・お家で出来る!簡単そば打ち体験教室  
協力 NPO法人 越前そば連合

・そばを美味そうに食べる選手権

### 全国各地の予選会場

北海道(道南、紋別、十勝)、宮城

茨城、群馬、千葉、東京、

長野、富山、石川、

福井(福井、美山、丸岡)、

愛知、大阪、兵庫、福岡



### 福井駅西口 ハピリン

□JR福井駅より

徒歩1分

□北陸自動車道 福井ICより

車で約15分

### 全国に誇る“在来種”的そば

福井県は作付面積全国第5位(平成28年)を誇る有数のそば産地で、そのそば全面積で在来種のそばを作っています。在来種をこれだけのスケールで作っている産地は他に無く、福井はまさに「在来種そば王国」なのです。

福井の在来種には、大野在来、丸岡在来などがあり、香り・風味・食感(コシ)に優れることから全国で高い評価を受けています。

※「在来種」とは、その地域で昔から栽培され続けてきたそばのことです。

県内各地に広がるそば畠



福井県  
**そばTopics**

### 越前おろしそば

食の國福井を代表する食文化「越前おろしそば」。その発祥は江戸時代まで遡ります。そばに大根おろしを添えたシンプルな料理ですが、その味は奥深く、長寿食としても注目されています。風味のあるそばとビリッと辛みのある大根おろしとの相性は抜群です。

●福井県産そばを100%扱う「おいしい福井県産そば使用認証店」を紹介しています。  
今すぐアクセス! → <http://www.pref.fukui.lg.jp/doc/fukumai/soba/shop2.html>



香りのよい在来種のそば