

## 福井県産そばに関するレポート

福井県産そば粉を使用してそばを打った感想（〇〇県産と比較してなど）や福井県産そばをご提供しているそば店でそばを食べた感想など、福井県産そばに関することについて、ご自由にご記入ください。

福井県産在来種の玄そばを自家製粉している大阪のそば店でいただくおそばは、石臼玄そば挽きぐるみです。通年、香りが高く、旨味と甘味が感じられます。粒揃えの良い玄そばを仕入れているとの事で、効率良く、甘皮部分のたんぱく質からの旨味が引き出され、良質のたんぱく質からの甘味が引き出されているのであろうと思います。香りを感じながら、何も付けずに食べ進み、よく噛んで味を楽しむ至福の時です。そのそば粉でそば打ちをすると水廻しの時に立ち上がる香りは格別で、粘りが強く、繋がりが良いので、五感を研ぎ澄まし、心を込めてそば打ちが出来ます。今年の夏の進物そばとして、前述の福井産と北海道産の半分づつでの食べ比べで、沢山の方に差し上げたところ、ほとんどの方が福井産が美味しかったとおっしゃいました。

## 〇ご提出について

- ・提出期限 平成30年10月15日締切  
(出場者プロフィールと併せてご提出いただければと思います)
- ・ご提出先 福井そばルネッサンス推進実行委員会

## 福井県産そばに関するレポート

福井県産そば粉を使用してそばを打った感想（〇〇県産と比較してなど）や福井県産そばをご提供しているそば店でそばを食べた感想など、福井県産そばに関することについて、ご自由にご記入ください。

越前おろしそばは、福井産来種そば粉の持つ香り・うまみ ぐにに加える辛味大根との  
 マリアージュが最大の魅力だと感じます。うどん文化である関西でも越前おろしそばを  
 楽しめる店がいくつかありますが、ダントツに楽しい食べ方をするお店を御紹介  
 いたします。その店では店員さんが配膳する時、私ひとりの為にはニコニコと説明を  
 します。こんな風です。「まず、こちらの辛味大根のとぎ汁におそばを入れて辛さを  
 楽しみ下さい。次に、とぎ汁にお出汁を入れてピリッとしたつゆで楽しみ下さい。  
 こちらは辛味大根を入れたお出汁です。おそばを小皿に取り分けてお出汁をかけて  
 花かつおとおネギをトッピングして三つの味をお楽しみ下さい」と。あとで聞いてみると  
 「辛味大根を入れたお出汁とは、辛味大根のしぼりかすに出汁を加えたもの  
 らしいのですが、しぼりかすも侮れません。辛味も風味も残っており驚きました。  
 さてに 福井ではメジャーな食べ方なのかもしれませんが、関西人の私には  
 越前おろしそばの楽しい嬉しい食べ方だと感じました。

## ○ご提出について

- ・提出期限 平成30年10月15日締切  
 (出場者プロフィールと併せてご提出いただければと思います)
- ・ご提出先 福井そばルネッサンス推進実行委員会

## 福井県産そばに関するレポート

福井県産そば粉を使用してそばを打った感想（〇〇県産と比較してなど）や福井県産そばをご提供しているそば店でそばを食べた感想など、福井県産そばに関することについて、ご自由にご記入ください。

<p>福井のそば、特に新そばは香りも香ばしく、色も秀谷石のまろなうす緑色でとても美味</p>
<p>いだ。粉を二収るとほどよい粘りが出てきて私は好きだ。福井は在来種にこだわり大</p>
<p>切に育てているが台風や長雨などで収穫量が不安定なのが心配だ。そばの美味し</p>
<p>さは、太さ、つなぎの割合、ゆで具合、たし味の味、温かいか、冷たいか、薬味等々で徹</p>
<p>妙に違ってくる。私は自分でそばを打つようになって何年も、挽きたて、打らたて、茹たて</p>
<p>さらに獲りたての四たてが一番そばを美味しくしてくれると思うようになった。あつそば屋の</p>
<p>ご主人がそばをのりやかさねの為につなぎの割合を吟味すると言われたのを聞いて、そ</p>
<p>れは水回しの問題ではなかかと思った。木鉢の年と言われるほど水回し、ゆりよみの大</p>
<p>切を正しく理解することが大事だと思った。又、別のお店の店主は、丸岡産のそばをその日に</p>
<p>出す分だけ石臼でひき、出しはかつおを自分でけずって使っている。それだけこだわると</p>
<p>自分が美味しいと思うそばが出来るんと言っていたが私も同感である。私はまたそば道</p>
<p>中場であつそば屋のそばは本当に美味しいねと言ってもらえるように努力していきたい。</p>

## ○ご提出について

- ・提出期限 平成30年10月15日締切

(出場者プロフィールと併せてご提出いただければと思います)

- ・ご提出先 福井そばルネッサンス推進実行委員会

私は自宅で石臼挽き自家製粉をしていますので、長野県白馬村の信濃 1 号、茨城県の常陸秋蕎麦、岩手県の在来種、北海道のキタワセ等を取り寄せて挽いたことがあります。福井産ではもっぱら勝山産を知り合いの方に頼み取り寄せ使っています。去年は勝山が壊滅状態でしたので今年は主に大野産を使っています。他には丸岡産を使ったこともあります。それで挽き比べての感想です、先ず歩留まりですが品種改良した信濃 1 号や常陸秋蕎麦の大粒よりも勝山や大野丸岡の在来種の小粒でぷっくりした実の方が歩留まりが良いです。3～5%の差が出ます。中でも勝山が一番歩留まりがよいです。色目ですが他県にも品種改良して緑色を強調したものがありますが、大野の早刈りの緑色が自然な緑色で群を抜いていると思います。食感はいずれ好みがあると思います。常陸秋蕎麦や信濃 1 号のような大粒の実はもちもち感があると思います。福井の在来種はもちもちよりしこしこ感のように思います。香りはそれぞれの実で微妙に違った感じがしますが、勝山の完熟が香り甘味においては勝っているように思います。ただし完熟がゆえに色目が黒くなります。私個人の好みですが、色は大野、味は勝山 このように思います。

つたない文章ですみません

## 福井県産そばに関するレポート

福井県産そば粉を使用してそばを打った感想（〇〇県産と比較してなど）や福井県産そばをご提供しているそば店でそばを食べた感想など、福井県産そばに関することについて、ご自由にご記入ください。

数少ない経験での感想ですが、北海道産丸内産を打った時に、水回しの段階では程よい感じであったが、まとめて捏ねの段階に入った時に割れてしまい綺麗な玉が出来ず、のしも時間をかければかけるほど上手く仕上げられなかった経験があります。

一方の県内産において（特に丸内産）は、多少水回しがあまくても手こずることなく、打ち手にとっては優しいそば粉で難しいとされる割そばでも容易に仕上げることができると考えている。

いずれのそば粉であっても、その粉の基となる玄ツバの状態、挽き方（石臼の目立て）がどのようであるかは定かでないですが、打ち易さとそばの旨味は比例するものではないというのが率直な感想です。

## ○ご提出について

- ・提出期限 平成30年10月15日締切  
(出場者プロフィールと併せてご提出いただければと思います)
- ・ご提出先 福井そばルネッサンス推進実行委員会

## 福井県産そばに関するレポート

福井県産そば粉を使用してそばを打った感想（〇〇県産と比較してなど）や福井県産そばをご提供しているそば店でそばを食べた感想など、福井県産そばに関することについて、ご自由にご記入ください。

そばの生産から販売(お店等)まで、県をあげて一致協力して
そばの振興に力を注いでいる事にすばらしさを覚えます
当地でも見習っていただければ”と思います
”おろしそば”という独特の食べ方は他地方のおろしそば
とは一画をなしておりますが、 <del>そばの味を</del> 良いそばの味を学ぶ為
にはいかがかと思います。

### ○ご提出について

- ・提出期限 平成30年10月15日締切  
(出場者プロフィールと併せてご提出いただければと思います)
- ・ご提出先 福井そばルネッサンス推進実行委員会

## 福井県産そばに関するレポート

福井県産そば粉を使用してそばを打った感想（〇〇県産と比較してなど）や福井県産そばをご提供しているそば店でそばを食べた感想など、福井県産そばに関することについて、ご自由にご記入ください。

福井県に行ったお立ち寄りした町外れの小さなそば屋で味わった「越前
おろしそば」の大根おろしのスナリとした味と、そばの風味の微妙さに
ファンになりました。シンプルな中に多くの物が凝縮されたその味は
のどごしの後にくる満足感でした。その後「素人そば打ち名人大会」に参加する
ことになり、味と香りが良いと定評のある大野・美山・丸岡在来種等と出会う
機会に巡りあえたことは とても幸運でした。
この時期に収穫される甘皮を挽き込んだ新そば、特に早刈りのそば粉
は 淡い緑のほのかな色なのですが 木鉢の中で水が浸透し始めると
一瞬、鮮やかな緑色を呈します。匂い立つ香りに包まれながらそばを
打つとき、「そば打ちをしていて良かった」と実感できる幸せなひと時です。
これからも不思議な魅力をもった庶民的「そば」と関わって
行きたいと思います。

### ○ご提出について

- ・提出期限 平成30年10月15日締切  
(出場者プロフィールと併せてご提出いただければと思います)
- ・ご提出先 福井そばルネッサンス推進実行委員会



## 福井県産そばに関するレポート

福井県産そば粉を使用してそばを打った感想（〇〇県産と比較してなど）や福井県産そばをご提供しているそば店でそばを食べた感想など、福井県産そばに関することについて、ご自由にご記入ください。

現在、私がそば打ちを教える店にある「蕎麦切りまつち」さんは主に福井県大野産や勝山産の蕎麦を店内の石臼で自家製粉して提供されています。私がそば打ちを始めた頃は、在来種と改良種の区別もわからず、すべて同じ蕎麦と、ひとくりに考えていました。しかし、木内さんに色々蕎麦のことを教えるうちに、在来種と改良種の違いが少しずつ分かってきました。在来種である福井県大野産の蕎麦粉で打ったお蕎麦は風味や香りが強く、お蕎麦らしい味わうことができます。本当に美味しいと思います。また、福井県には旨い地酒が幾種類も醸造されていて、人気の銘柄もたくさんあります。この2つ、味わいのあるお蕎麦と地酒がマッチを組む。日本酒好きの方にはお蕎麦好きの方が多いため、と思いますので、色々な可能性が膨らんでくるような気がします。

## ○ご提出について

- ・提出期限 平成30年10月15日締切  
(出場者プロフィールと併せてご提出いただければと思います)
- ・ご提出先 福井そばルネッサンス推進実行委員会

## 福井県産そばに関するレポート

福井県産そば粉を使用してそばを打った感想（〇〇県産と比較してなど）や福井県産そばをご提供しているそば店でそばを食べた感想など、福井県産そばに関することについて、ご自由にご記入ください。

福井で生まれ、3歳まで福井で育ち、小学6年生までの夏休みは福井県大野市の母親の実家で過ごし、この頃から叔父が営んでいる大野産のおろしそばを食べていた。そばが大好きでした。会社に入っても叔父の打つそばが食べたくて、両親を大野に連れて行く口実を食べていました。38歳になった時にそば打ちを始めましたが、叔父のような美味しいそばが打てなくて、何時か叔父のようなそばが打てるかなんと思いがち。今も続いている趣味です。
そば打ちを始めたことを叔父に伝えると、叔父が「親族のお土産のそばを打ってみろ」と言われて叔父の前で打ちましたが、叔父は笑顔で「楽しく打ったさいいぞ」と喜んでいました。
そのような思い出もあって、今も福井大野産の玄そばを在入れでは、自分で石臼で挽いて食べています。福井産のそばは他府県の玄そばと違い、小粒でありながら、味が濃厚で甘みもあるので、大好きです。
我が家の愛犬も小さい頃からそばを食べていますが、他府県のそば粉で打ったそばは、香りが少ないのが多く食べませんが、福井産そば粉で打ったそばを湯がくと、その香りで台所に寄り付き、大人分厚むのそばを食べます。だから、我が家で食べるそばは、大野産のそばを使うことが多いです。
これからは福井産のそば粉を使い、叔父が元気なうちに自分が打ったそばを食べたい。「上手くなったな」と言われてみたい。

## 〇ご提出について

- ・提出期限 平成30年10月15日締切  
(出場者プロフィールと併せてご提出いただければと思います)
- ・ご提出先 福井そばルネッサンス推進実行委員会

## 福井県産そばに関するレポート

福井県産そば粉を使用してそばを打った感想（〇〇県産と比較してなど）や福井県産そばをご提供しているそば店でそばを食べた感想など、福井県産そばに関することについて、ご自由にご記入ください。

1985年の秋、越前おろしそばを初めて食し、当時ザルそばが天ぷらそばぐらゝしか知らな
かゝる私には、丈々太目のそば、丈根おろしとかお節とネギ、ぶ、おゆスタイルのおろしそば
の美味しさが強く印象に残りました。
それから20年後、転勤先の北海道で年打そばの楽しさと奥深さを教わり、自宅
でもそばを打つようになりました。しばらくして、知人が辛み丈根を栽培してくれるおひ
かり、我家ではおろしそばが人気No.1メニューにまで定着しています。
そば打つを始めるまで知らなかつた、大野在来、丸岡在来、美山在来、今庄在来など
福井在来種。どれもが香り高く、濃厚な旨みを感じます。そば打つ、練習で
全国各地のそば粉を打つ機会がありますが、やはりおろしそばには福井在来種
が合っているように感じます。
様々なイベント等を通じて、より多くの方に越前おろしそばの美味しさと福井
在来種のそばの美味しさが伝われば良いと思います。

## ○ご提出について

- ・提出期限 平成30年10月15日締切  
(出場者プロフィールと併せてご提出いただければと思います)
- ・ご提出先 福井そばルネッサンス推進実行委員会

## 福井県産そばに関するレポート

福井県産そば粉を使用してそばを打った感想（〇〇県産と比較してなど）や福井県産そばをご提供しているそば店でそばを食べた感想など、福井県産そばに関することについて、ご自由にご記入ください。

今、ソバ畑では可憐な白い花が満開となり、見渡す限り一面を埋め尽くしている。そんな風景を眺めながら顔がほろぶ今日この頃。近年ゲリラ豪雨や台風が多く、作物の被害が大きい。そばを打つ私達にとっては、美味しいソバの実がたくさん収穫されることを願うばかりである。

福井県産のソバの実、他県のものに比べ、粒は小さいが味が濃く香りも強いと感じる。篩にかける瞬間の何とも香り立つそば粉のいい匂い。粘りも強くてのし易く、のし棒の滑りは心地良さを感じる。また、早刈りソバで打つそばは、薄グリーンと色味も良く、早く食べたと思わせるほど食をそる。茹で上がった蕎麦を流水で洗い、氷水で締める。それをツルツルと口にすると噛めば噛むほど甘みや旨みが出てきて着が止まらない。そば本来の味が楽しめる福井県のそば粉。それは、昔々からの在来種を守り、悪天候にも負けずに良いソバを作り続けるソバ生産者の方々、そして素材を生かして製粉をして下さる方々、また、そば粉や出汁、打ち方にこだわりを持つ蕎麦店の店主のお陰で県産の美味しい蕎麦が食べられるのだと感謝したい。そして、私は、その県産そば粉に劣らないように、自分が目指す「美しく滑らかなでコシと弾力のある喉越しの良いそば」が打てるよう日々研鑽に努め、一鉢一鉢を大事に丁寧に心を込めて打ちたいと思う。

## ○ご提出について

- ・提出期限 平成30年10月15日締切  
(出場者プロフィールと併せてご提出いただければと思います)
- ・ご提出先 福井そばルネッサンス推進実行委員会

## 福井県産そばに関するレポート

福井県産そば粉を使用してそばを打った感想（〇〇県産と比較してなど）や福井県産そばをご提供しているそば店でそばを食べた感想など、福井県産そばに関することについて、ご自由にご記入ください。

毎年打たせていただいておりますが、とても打ち易く素直な粉だと感じています。食べても美味しいので、練習後に安心してお裾分け出来ます。

福井と言えば、おろしそばが有名ですが、私も大好きです。普段は、そんなに多くの量を食べられませんが、おろしそばだと食べ易いので、いつもより多く食べられます。

茨城県内には週替わりで全国のそばを出してくれるそば店があり、福井県美山産のそばをいただいたことがあります。とても甘みがあり、香りも良く天ぷらとの相性も抜群でした。そのお店が美山産のそば粉をいれ入れた時には、かかさず通うくらい美味しいそばだと思っています。

### ○ご提出について

- ・提出期限 平成30年10月15日締切  
(出場者プロフィールと併せてご提出いただければと思います)
- ・ご提出先 福井そばルネッサンス推進実行委員会

福井県産そばに関するレポート

福井県産そば粉を使用してそばを打った感想（〇〇県産と比較してなど）や福井県産そばをご提供しているそば店でそばを食べた感想など、福井県産そばに関することについて、ご自由にご記入ください。

父が10月4日に亡くなり葬儀のために集まった
親戚に地元北海道福島町産そば粉と福井
産そば粉を打って味比べをしてもらい、福井
産の方が美味しいと皆んなから喜ばれました。
比べれば、香り・艶は福井産の方が良かった。
新そばを打って食べるのが楽しみです。

○ご提出について

- ・提出期限 平成30年10月15日締切  
(出場者プロフィールと併せてご提出いただければと思います)
- ・ご提出先 福井そばルネッサンス推進実行委員会

## 福井県産そばに関するレポート

福井県産そば粉を使用してそばを打った感想（〇〇県産と比較してなど）や福井県産そばをご提供しているそば店でそばを食べた感想など、福井県産そばに関することについて、ご自由にご記入ください。

福井県はソバの在来種の宝庫と伺っております。各地区に根付いたソバが多くあるとか。私の地元も中山間地で昔からソバが作付けされておりましたが、残念ながら在来種は途絶え今は改良品種のみのようなようです。

隣町の仙台市秋保では、そばの振興事業として在来種を復活させようと、毎年、作付け面積を増やしているようです。また、当会で行っている段位認定会、名人大会予選会で使用するそば粉は、秋保在来を使用しています（評判はまずまず）。

福井県産のそば粉については、当会の定例会（練習会）において、当方の代表が時折仕入れており、私も数回、二八で打って食べた事があります。打った感じとしては、挽き方もあると思いますが打ち易い（多加水気味だとベタ付く感じ）。食感はモチモチ、味はとても美味しいと思いました。

今回の名人大会用のそば粉は未だ打っていませんが、楽しみです。

これからも、福井県産そばの振興をご期待申し上げます。

### ○ご提出について

- ・提出期限 平成30年10月15日締切  
(出場者プロフィールと併せてご提出いただければと思います)
- ・ご提出先 福井そばルネッサンス推進実行委員会

## 福井県産そばに関するレポート

福井県産そば粉を使用してそばを打った感想（〇〇県産と比較してなど）や福井県産そばをご提供しているそば店でそばを食べた感想など、福井県産そばに関することについて、ご自由にご記入ください。

2年前、名人大会の見学に行った際、同会場で開催されていたそば祭りでは、「越前おろしそば」等を食べました。風味があり、味の濃いそばだったと記憶しております。今年もぜひ、会場もしくは福井県内でおいしいそばを食べたいと思っております。

私の所属する会では、代表が福井県のそば粉を購入しており、何度か打ったことがあります。香りがあり、そして適度な粘りがあり、比較的打ちやすい粉だと感じています。

### ○ご提出について

- ・提出期限 平成30年10月15日締切  
(出場者プロフィールと併せてご提出いただければと思います)
- ・ご提出先 福井そばルネッサンス推進実行委員会

## 福井県産そばに関するレポート

福井県産そば粉を使用してそばを打った感想（〇〇県産と比較してなど）や福井県産そばをご提供しているそば店でそばを食べた感想など、福井県産そばに関することについて、ご自由にご記入ください。

九州の行橋市にある「手打ち蕎麦 たま加」というお店では、
又国産のそば粉のみを、一日30食限定で営業されています。
店主さんは、もともと素人そば打ちから、始められた方で、全麵協
4段位を取得されて、プロに奪られた方です。
九州地区では、福井県産のそば粉で打たれる蕎麦屋は、
少なく、ほんとうに美味しいお蕎麦を食べてもういたく、お店
を出されたと聞いています。
店主さん、いわく、又国産は、「香り」「甘味」が強く、一番美味
いそば粉だと言われます。また、そば粉の単価が高く、コスト
面できびしく、去年は、自然災害でそば粉が取れなく、困られて
いました。今年も台風の影響で、そばの生育が心配です。
今年も、たくさん収穫されることを祈っています。

### ○ご提出について

- ・提出期限 平成30年10月15日締切  
(出場者プロフィールと併せてご提出いただければと思います)
- ・ご提出先 福井そばルネッサンス推進実行委員会

## 福井県産そばに関するレポート

福井県産そば粉を使用してそばを打った感想（〇〇県産と比較してなど）や福井県産そばをご提供しているそば店でそばを食べた感想など、福井県産そばに関することについて、ご自由にご記入ください。

福井県は 6市町で構成され、その内 5市5町で
そば栽培を行っており、特に日本でも大規模な在来
種が多く作付けされている。
この様な状況の中で作付けされている諸環境の恵
まれ、各市町での品種の交配に防止策を施している
と思われる。
又、この様な立地条件にて作付け管理されているの
一度見学したいと思っております。
尚、多種のそば粉を混在した福井産の多種混在そば粉
を賞味し、今後の新種改良に貢献出来ればと思っております。

### ○ご提出について

- ・提出期限 平成30年10月15日締切  
(出場者プロフィールと併せてご提出いただければと思います)
- ・ご提出先 福井そばルネッサンス推進実行委員会

## 福井県産そばに関するレポート

福井県産そば粉を使用してそばを打った感想（〇〇県産と比較してなど）や福井県産そばをご提供しているそば店でそばを食べた感想など、福井県産そばに関することについて、ご自由にご記入ください。

数年前、福井大会に出場する先輩からいただいた手打ちそば、茹であげると、ツツヤと弾いて、甘みが強く、モチモチとした食感、素晴らしい手打ちそばでした。先輩に感想を伝えると、そば王国福井県産のそば粉だから絶品の手打ちそばが打れるとのことでした。手打ちそばを初めて食べた私の、福井大会に出場して福井県でそばが食べたいと思うようになりました。そして昨年運良く夢の福井大会に出場でき、福井県産のそば粉でそばを打ち福井県の越前おろいそばを食べることができました。うまさも衝撃でしたが見渡す限りのそば畑に驚き、そば屋の多さに圧倒されました。見渡す限りのそば畑から栽培能力の高さ、製粉会社の製粉能力の高さが推測され、それが越前おろいそばのうまの秘密なのではないかと感じました。

今年も福井県産のそば粉でそばを打ち、福井県で絶品の越前おろいそばを食べるのが、楽しみでなりません。

## ○ご提出について

- ・提出期限 平成30年10月15日締切  
(出場者プロフィールと併せてご提出いただければと思います)
- ・ご提出先 福井そばルネッサンス推進実行委員会

## 福井県産そばに関するレポート

福井県産そば粉を使用してそばを打った感想（〇〇県産と比較してなど）や福井県産そばをご提供しているそば店でそばを食べた感想など、福井県産そばに関することについて、ご自由にご記入ください。

福井県産のそば粉は、率直に言って打ち易いと思う。

私は大野在来しか打ったことがないが、抜き戻し挽きも挽きぐるみも同じ様に打てるところが良いと思う。

気候のせいもあるのかもしれませんが、水分率も私に合っています。

福井と言えば、越前おろしそばですが、最近行った店では細麺でした。この言ったお店が多くなっているのか？ 太麺にこだわってほしいと思うのは私だけでしょうか？ 大根おろしが乗っていません。おろし汁で食べる店に行ったがこれはとても美味でした。出汁も独特なのが我家では味が出ません。また今年もお邪魔しようと考えています。

### ○ご提出について

- ・提出期限 平成30年10月15日締切  
(出場者プロフィールと併せてご提出いただければと思います)
- ・ご提出先 福井そばルネッサンス推進実行委員会

福井県産そばに関するレポート

福井県産そば粉を使用してそばを打った感想（〇〇県産と比較してなど）や福井県産そばをご提供しているそば店でそばを食べた感想など、福井県産そばに関することについて、ご自由にご記入ください。

年に2回は福井に行かせてもらっています。
「第2のふるさと」になっています。
今年も「けんか蕎麦」さんでおろしそばを食心させていただきまして。やっぱり「美味しいです」。
中国地方では、なかなか食べる事が出来ないお蕎麦でした。
(あの強烈に辛い辛味大根)
もっと全国的に広めていただければうれしく思います。

○ご提出について

- ・提出期限 平成30年10月15日締切  
(出場者プロフィールと併せてご提出いただければと思います)
- ・ご提出先 福井そばルネッサンス推進実行委員会

## 福井県産そばに関するレポート

私は、全日本大会出場は3回目となりますが、本大会の蕎麦粉は早刈りでうぐいす色が綺麗でとても美味しそうに感じられます。実際に打った感想としては、癖がなくてとても打ちやすいと思いました。会場内で食しても香りもよく美味しく感じられました。福井在来種だからなのかと感銘を受けます。

北海道産のそば粉は、「きたわせ」が9割を占め、他に「北の摩周」・「牡丹」・「ほろみのり」等がありますが、福井県産と同様に打ち易く美味しい蕎麦粉です。

福井市内の蕎麦店では「けんぞう蕎麦店」がインパクトがありビックリしました。辛味大根汁を入れた汁で食べる蕎麦には感銘を受けました。また、市内各店で提供している「越前そば」も大変美味しく思います。

地元函館でもたまに「越前そば」で食しております。

## 福井県産そばに関するレポート

福井県産そば粉を使用してそばを打った感想（〇〇県産と比較してなど）や福井県産そばをご提供しているそば店でそばを食べた感想など、福井県産そばに関することについて、ご自由にご記入ください。

福井産そば粉については、今まで認識不足でわざわざ取り寄
せて打ったことは無く、福井のそば道場が体験した際に触っ
た程度でしたが今回名人戦本選出場権を得ることができ初め
て齊藤製粉所の「早刈・抜実挽 <small>（丸）</small> 」と、西宮製粉所「目玉」の
粉は白っぽいもので40目のふるいにかけてところ甘皮が
沢山出て来ましたがこれも旨味成分と思い出来るだけふるい
落しました。水を加え攪拌するとそば特有の香りが立ちし
ばらくすると指にまとわり付く様な感じになり、練っても根
張りが有り、延びても割れる様なことは無く非常に打ち易
く感じました。また、茹でてサルスで食べたところ、甘味が
有り、腰も強く喉ごしも良く大変美味しいものでした。

## ○ご提出について

- ・提出期限 平成30年10月15日締切  
(出場者プロフィールと併せてご提出いただければと思います)
- ・ご提出先 福井そばルネッサンス推進実行委員会

## 福井県産そばに関するレポート

福井県産そば粉を使用してそばを打った感想（〇〇県産と比較してなど）や福井県産そばをご提供しているそば店でそばを食べた感想など、福井県産そばに関することについて、ご自由にご記入ください。

二ハそばを打ってみました。
しつこいとしたきざわり。しなやかな食感。
大地の豊かな厚みのあるそばの風味に
福井の自然の恵みを感じました。
まろやかに通るのど越し。ふくらやかな甘い香りに
満足感のある後口に。福井の人や自然の風景を
思いわせ余韻にひたすことができました。
私も、これから美味しいそばの研究もつづけていきたいと思っております。
今回、福井でこの美味しいそばを打つことを幸せに思います。
心を込めて打ちます。

### ○ご提出について

- ・提出期限 平成30年10月15日締切  
(出場者プロフィールと併せてご提出いただければと思います)
- ・ご提出先 福井そばルネッサンス推進実行委員会

福井県産そばに関するレポート

福井県産そば粉を使用してそばを打った感想（〇〇県産と比較してなど）や福井県産そばをご提供しているそば店でそばを食べた感想など、福井県産そばに関することについて、ご自由にご記入ください。

福井のそばといえば、在来種というのが定番です。長野県
産のそばには、一言で言うのが難しいという統一感がありません。
福井県産のそば粉を打ったそばの独特の香りが強く感じられます。
水回しをしているときには、カキに併せて緑色が鮮やかになることや、
小麦の触感が感じられます。
福井県で食べる越前おろしそばは、おいしい食べ方だと思います。福
井在来そばの色と香り、辛みを感じられる大根おろしの取り合わせは絶妙で、
お水をすらすらとできる伝統食だと思います。
我が家では、越前おろしそばには遠く及びませんが、おろしそば
は定番の食べ方です。

○ご提出について

- ・提出期限 平成30年10月15日締切  
(出場者プロフィールと併せてご提出いただければと思います)
- ・ご提出先 福井そばルネッサンス推進実行委員会

## 福井県産そばに関するレポート

福井県産そば粉を使用してそばを打った感想（〇〇県産と比較してなど）や福井県産そばをご提供しているそば店でそばを食べた感想など、福井県産そばに関することについて、ご自由にご記入ください。

そば打ちの味は、以前北海道産や長野産が美味しいという先入観が
ありましたが、大阪で福井県産そば粉を使用した蕎麦屋に入ると、割とそばを食べ
たときの美味しさに衝撃を受た。そこから仕事で福井に行くと「森元、けんぞう、
「そば蔵谷川」に必ず立ち寄るくらい虜になりました。
また、他の産地のそば粉と比べ、福井産は杵杵種が小ぶり
ですが、第一加水時に感じる香りと食べるときの鼻から抜ける
ほのかさ香り、更に噛めば噛むほど甘さを感じる事が、出衆そばが
福井産であると感じております。何とも言えず、癖になるそば粉
だと思います。
最近、越前おろし蕎麦が全国に広がっていると強く感じております。
手軽に栄養価が高いので、我々イベント場では、福井の真似をして
おろし蕎麦を振舞っております。

## ○ご提出について

- ・提出期限 平成30年10月15日締切  
(出場者プロフィールと併せてご提出いただければと思います)
- ・ご提出先 福井そばルネッサンス推進実行委員会

## 福井県産そばに関するレポート

福井県産そば粉を使用してそばを打った感想（〇〇県産と比較してなど）や福井県産そばをご提供しているそば店でそばを食べた感想など、福井県産そばに関することについて、ご自由にご記入ください。

福井県産のそばは、これまでそば打ち仲間との交流
から何度も食べたこと、また打ったこともあります。
私としては以前から福井県産のそばに対する
イメージは良いものを持っていました。いつも
気持ち良くそばを打ち、又おいしく食べております。
今回の出場を機に、私の所属する会でも今後
積極的に使用して行きたいと考えております。

### ○ご提出について

- ・提出期限 平成30年10月15日締切  
(出場者プロフィールと併せてご提出いただければと思います)
- ・ご提出先 福井そばルネッサンス推進実行委員会



## 福井県産そばに関するレポート

福井県産そば粉を使用してそばを打った感想（〇〇県産と比較してなど）や福井県産そばをご提供しているそば店でそばを食べた感想など、福井県産そばに関することについて、ご自由にご記入ください。

福井の人は、みんなおそばが大好き。お蕎麦屋さんも多いし、自分でそばを
打つ人も多い。なぜみんなおそばが好きなのか？理由は美味しいから。
福井県で栽培されているそばは全て在来種。昔ながらの方法で作られています。
なぜ在来種にこだわるのか？理由は美味しいから。栽培しやすく、安定した
収穫が得られる改良品種とは違い、在来種は害虫に弱く、収穫も
不安定。実も粒で不揃い。だけどその分実が締まり、味も濃く美味しいのです。
製粉でも石臼挽きに拘ります。ロール挽きに比べ交率が良くないのですが
香り高いそば粉に仕上がります。また県内ではお蕎麦屋さんでも手打ち
で提供されるお店が殆どです。生産者、製粉会社、そしてお蕎麦屋さんか
交率よりも質に拘り、福井では美味しいおそばが食べられる幸せな仕組
みになしているのです。この素晴らしい環境で、そば打ちと出会えたことに
感謝しながら、美味しくおそばをいただきたいと思います。

最後までご高覧頂きまして、有難うございました。

## ○ご提出について

- ・提出期限 平成30年10月15日締切  
(出場者プロフィールと併せてご提出いただければと思います)
- ・ご提出先 福井そばルネッサンス推進実行委員会

## 福井県産そばに関するレポート

福井県産そば粉を使用してそばを打った感想（〇〇県産と比較してなど）や福井県産そばをご提供しているそば店でそばを食べた感想など、福井県産そばに関することについて、ご自由にご記入ください。

早生品種の青竹のような香りと違い、口を穏やかに
させる香り、小豆のような品のある甘み、もちり
とした食感。
粘りがあり打ちやすい粉だと思えます。

### ○ご提出について

- ・提出期限 平成30年10月15日締切  
(出場者プロフィールと併せてご提出いただければと思います)
- ・ご提出先 福井そばルネッサンス推進実行委員会

### 福井県産そばに関するレポート

福井県産そば粉を使用してそばを打った感想（〇〇県産と比較してなど）や福井県産そばをご提供しているそば店でそばを食べた感想など、福井県産そばに関することについて、ご自由にご記入ください。

ここ何年か福井県のそば粉を打たせていただいたのですが
いつも練器用（地元産常陸秋そば）に打っておくほりしている
そばおいがず美味しいと言われます。全国大会に出場させていた
た初めて福井県産のそばを食べた（私を含めて）と言いますか
沢山おられ毎年11月かくるのが楽しみにして待っているおです。
た残念なのは新そばでなく打ってしまっている事です。
でよければ新そばが間に合せて一年間練器用として打た
そばを食べてくれた人達ちに美味しい福井県新そばを
感謝をこめて食べていただけたらと思います。

#### ○ご提出について

- ・提出期限 平成30年10月15日締切  
(出場者プロフィールと併せてご提出いただければと思います)
- ・ご提出先 福井そばルネッサンス推進実行委員会



(別紙)

## 福井県産そばに関するレポート

福井県産そば粉を使用してそばを打った感想（〇〇県産と比較してなど）や福井県産そばをご提供しているそば店でそばを食べた感想など、福井県産そばに関することについて、ご自由にご記入ください。

毎年打たせていただけていますが、とても打ち易く素直な米粉だと感じています。食べても美味いので、練習後に安心してお裾分け出来ます。
福井と言えば おろしそばが有名ですが、私も大好きです。普段は、そんなに多くの量を食べられませんが、おろしそばだと食べ易いので、いつもより多く食べられます。
茨城県内には週替わりで全国のそばを出してくれるそば店があり、福井県美山産のそばをいただいたことがあります。とても甘みがあり、香りも良く天ぷらとの相性も抜群でした。そのお店が美山産のそば粉をいれ入れた時には、かかさず通うくらい美味しいそばだと思っています。

## ○ご提出について

- ・提出期限 平成30年10月15日締切  
(出場者プロフィールと併せてご提出いただければと思います)
- ・ご提出先 福井そばルネッサンス推進実行委員会

## 福井県産そばに関するレポート

福井県産そば粉を使用してそばを打った感想（〇〇県産と比較してなど）や福井県産そばをご提供しているそば店でそばを食べた感想など、福井県産そばに関することについて、ご自由にご記入ください。

名人戦参加が決定する度に福井県産そば粉を取り寄せて
練習し本番に臨んでいます。しとりとなめらかで打ち易く
水回しの時にそばの香りが立ちます。
全国各地で栽培されているそば粉、同じ品種でも
土地によって味に微妙な違いがある様に一言では
表現できない難しさがありますがそば本来の甘み、香り、
色、美味しさはとて魅力的です。
そば打ちに携わる一人として使うそば粉をいかに美味しく
仕上げるか答えを見つけるのも楽しみの一つと思っています。

### ○ご提出について

- ・提出期限 平成30年10月15日締切  
(出場者プロフィールと併せてご提出いただければと思います)
- ・ご提出先 福井そばルネッサンス推進実行委員会