

## 大盛況 そば打ち体験



菅さんファミリー（敦賀市）

### 打ってみてわかった そば打ちのおもしろさ

今年初めて来ました。そば打ちも初めて。簡単そうで意外とむずかしいけどおもしろい。子供たちも喜んでます。夕飯は、家族みんなで打ったそばの味を楽しみます。来年もまた来ます。



### 名物の味

集落や団体など23店が軒を連ね、自慢のそばを売り出しました。そばの太さや堅さ、だしの味など、各集落によりさまざま。大勢のお客が堪能した名物の味を、各店にPRしてもらいました。

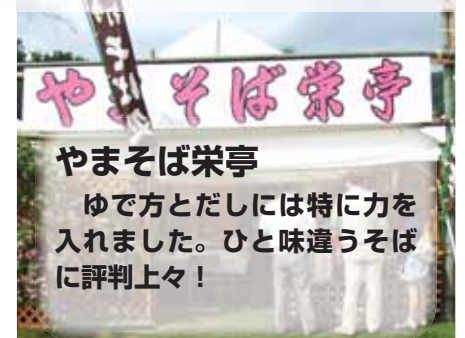
第19回

# 今庄そばまつり

## 大自然の中で おいしいそばの味

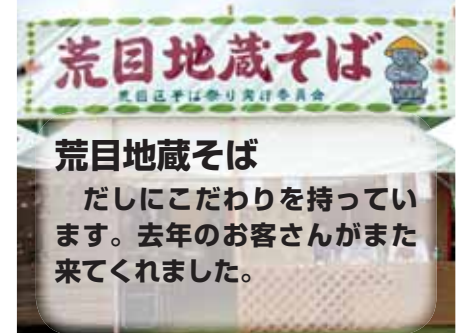
恒例の今庄そばまつりが、5月28日今庄365スキー場で開かれ、家族連れなど16,000人のお客で賑わいました。

そば店をはじめ多くの模擬店が並んだほか、ステージでは太鼓演奏（龍王夜叉太鼓）、新沼謙治さんの歌謡ショー、そば早食い大会などで盛り上がり、熱気あふれる会場となりました。



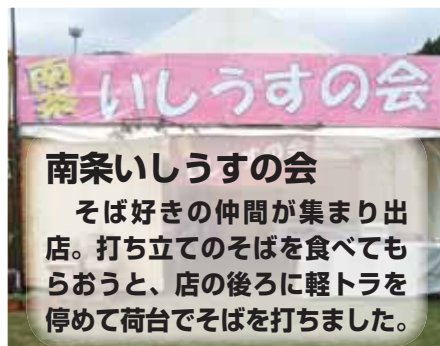
### やまそば栄亭

ゆで方とだしには特に力を入れました。ひと味違うそばに評判上々！



### 荒目地蔵そば

だしにこだわりを持っています。去年のお客さんがまた来てくれました。



### 南条いしうすの会

そば好きの仲間が集まり出店。打ち立てのそばを食べてもらおうと、店の後ろに軽トラを停めて荷台でそばを打ちました。



### 365温泉そば

さっぱり味だけどコクがあるだしは、こだわりの味。



### リトリートたくら

全粒そば粉を使用しているので、そば独特の風味が出ています。



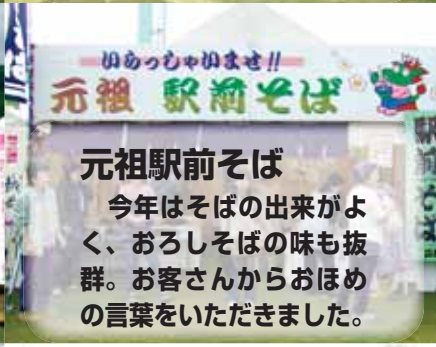
### 三杉そば

昔からの「そばづくり」を守りながら作りました。



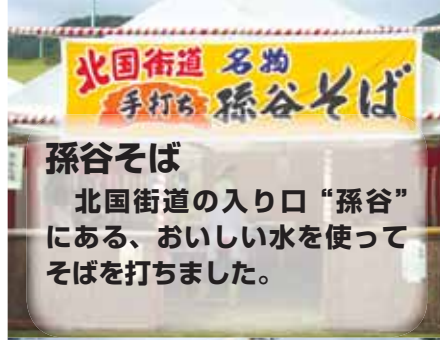
### お爺そば・お婆そば

辛味のお爺そば、甘味のお婆そば二つの味が楽しめます。



### 元祖駅前そば

今年はおそばの出来がよく、おろしそばの味も抜群。お客さんからおほめの言葉をいただきました。



### 孫谷そば

北国街道の入り口「孫谷」にある、おいしい水を使ってそばを打ちました。



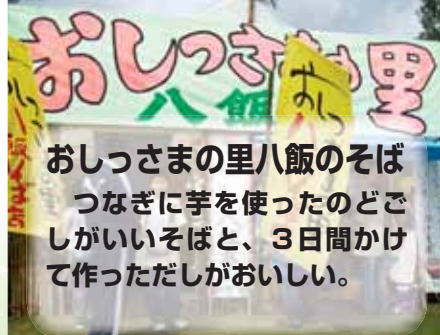
### 信露瀧そば

何とんでも信露瀧の水が美味しさの秘訣です。



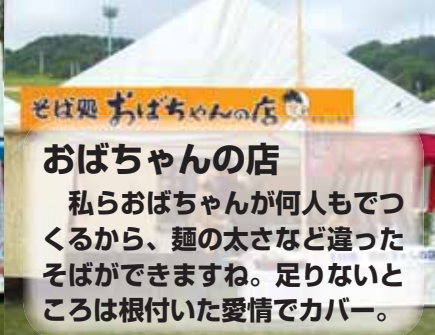
### 薬師そば

多留美の名水を使ったそばとだしが自慢です。



### おしっさまのそば

つなぎに芋を使ったのどごしがいいそばと、3日間かけて作っただしがおいしい。



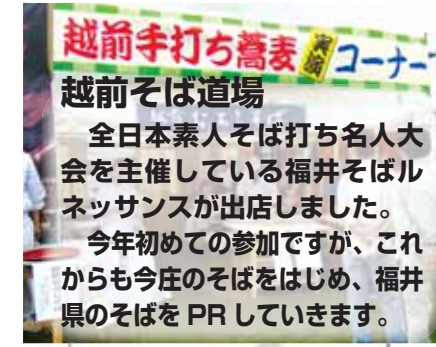
### おばちゃんの店

私らおばちゃんが何人もつくから、麺の太さなど違ったそばができますね。足りないところは根付いた愛情でカバー。



### ゆのおそば

だしにかくし味を使っています。それは秘密…。



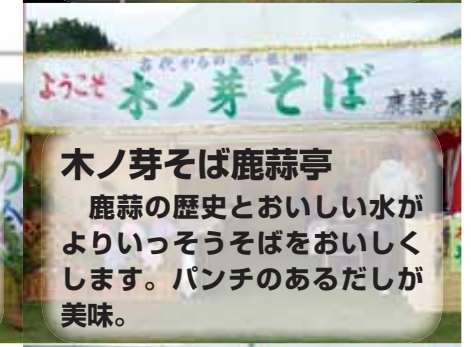
### 越前そば道場

全日本素人そば打ち名人大会を主催している福井そばルネッサンスが出店しました。今年初めての参加ですが、これからも今庄のそばをはじめ、福井県のそばをPRしていきます。



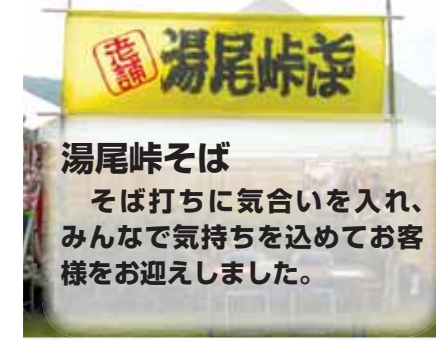
### 旬の会

そば好きが集まりました。試行錯誤しながら作ったのですが、みなさんの評価はどうでしょうか？



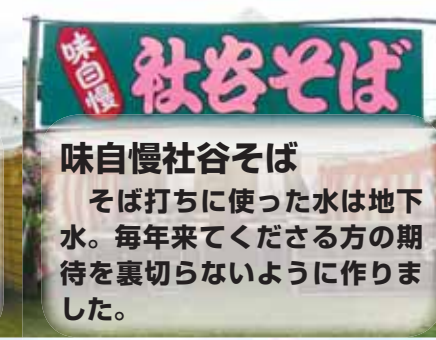
### 木ノ芽そば鹿蒜亭

鹿蒜の歴史とおいしい水がよりいっそうそばをおいしくします。パンチのあるだしが美味。



### 湯尾峠そば

そば打ちに気合いを入れ、みんなで気持ちを込めてお客様をお迎えました。



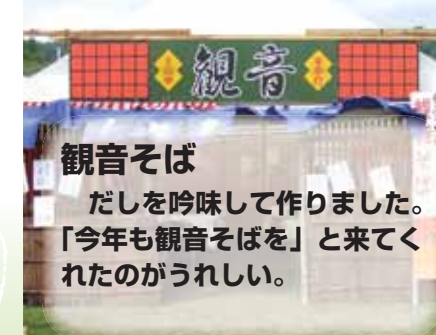
### 味自慢社谷そば

そば打ちに使った水は地下水。毎年来てくださる方の期待を裏切らないように作りました。



### 久喜縄文そば

小さい集落なので子どもから年寄りが総出。少人数で一致団結のそばづくりです。



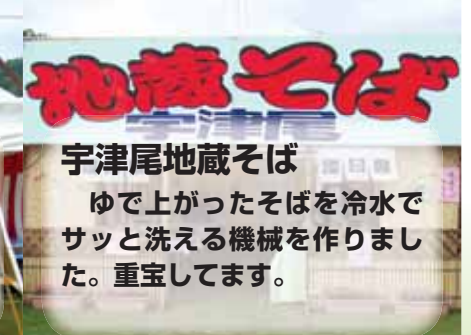
### 観音そば

だしを吟味して作りました。「今年も観音そばを」と来てくれたのがうれしい。



### 古木屋

湧き水で打ったそばがおいしい。打つ、切る、茹でと各専門スタッフで取り組みました。



### 宇津尾地蔵そば

ゆで上がったそばを冷水でサッと洗える機械を作りました。重宝しています。