

そばといえば

「越前おろしそば」



◆ここから生まれたそば

豆知識 1

福井の名物となっている「越前おろしそば」。発祥はここ越前市と言われています。

今から約400年前の慶長6年(1601年)、本多富正公が領主として府中(現在の越前市)に着任した際に、金子権左衛門なるそば師を連れてきました。富正公は、救荒作物としてそば栽培を奨励し、また、医者と相談し、大根おろしで醤油をのぼしてだしにする食べ方を広めていきました。これが越前おろしそばのルーツと言われています。

◆栄養面も優秀です!

豆知識 2

ミネラルやビタミンをはじめ、食物繊維、ルチンなどの栄養素がバランスよく含まれているそば。そしてビタミンCが豊富な大根を組み合わせた越前おろしそばは、健康長寿食としても注目を集めています。

◆材料はシンプル、味わいは深く

豆知識 3

ザルやスノコではなく「そば鉢」に盛られたそばに、冷たい出汁、刻んだネギ、かつお節、そしてもちろん大根おろし。材料はいたってシンプルながら、そば粉や打ち方・太さ、大根の辛み、提供の仕方など、店舗によっていろいろな個性があるのが面白いところ。

そば専門店や大衆食堂はもちろん、喫茶店でもおろしそばを出す土地柄で、大きな店は少ないけれど、どこもこだわりを持ってそばを出しています。越前市のおろしそば、ぜひ食べ歩いてみてください。

◆これを読んだら、もう食べずにはられない!



そばだけじゃない!

越前市の美味しいものをご紹介します

水が美味しく、米や野菜の産地で、海も山も近い越前市。何を食べても美味しいのは当然かもしれません。



■ボルガライス

不思議な名称の理由も、そのルーツも不明。でも美味しさは本物、この地域だけで愛されてきたローカルフードです。



オムライスにとんかつを乗せたボリュームたっぷりの一品は、市内の数店で味わうことができます。

■和菓子・洋菓子

このあたりは、スイーツのお店も多く、和菓子・洋菓子、それぞれ職人が自慢の腕を競っています。

福井ではなぜか冬季のみ作られる水ヨーカンが、特に各店の個性が際立ちます。

■料亭

料亭や割烹が多いのもこの地域の特徴。伝統と歴史がある土地柄で、豊富な食材と確かな料理人の腕が出会い、豊かな料亭文化が生まれました。

しっとりとした伝統が息づく空間で、リーズナブルに、心づくしの料理を味わってください。



ここは、食べる事が大好きな食いしん坊が多いところ。美味しいお店が知りたければ、そこに住む人に聞いてみるのが一番!「あなたの好きなお店は?」と、気軽に声をかけてみてくださいね。

越前市の観光情報は...

■越前市 観光・匠の技案内所 (JR武生駅隣 センチュリープラザ1階)

TEL/FAX (0778) 24-0655 E-mail ekt0655@yahoo.co.jp 〒915-0071 越前市府中一丁目2番3号 [MAP](#) まちなか E-3

越前市まちなか(中心市街地)の観光情報は...

■まちなかスラザ (JR武生駅徒歩5分 蔵の辻一角)

TEL/FAX (0778) 23-0705 E-mail machinaka@gh.ttn.ne.jp 〒915-0074 越前市蓬萊町3-1 [MAP](#) まちなか E-3

[ブログ](#) やってます!! <http://ameblo.jp/machinakapuraza/>



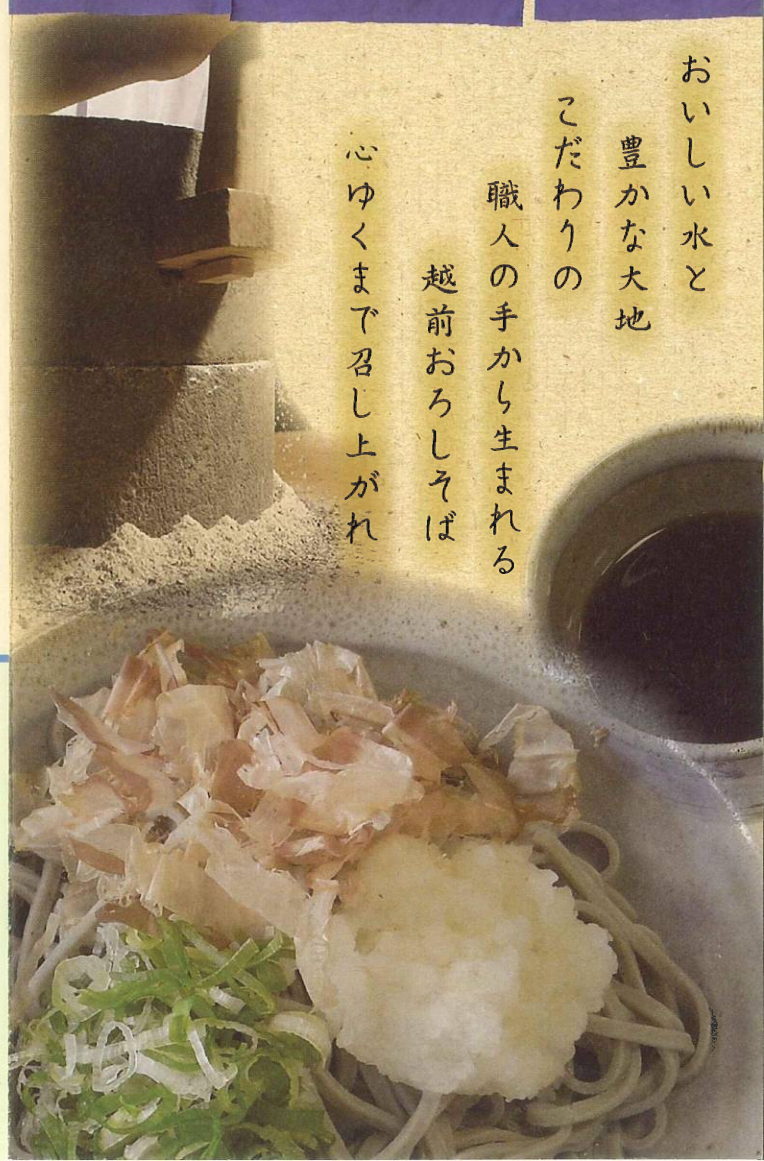
発行 / 越前市観光振興課
撮影協力 / メダカ集団
解説助言 / 武生麺類業生活衛生同業組合

越前市ホームページ <http://www.city.echizen.lg.jp/>

越前手打ち

おろしそば

福井県越前市そば処ガイドマップ



おいしい水と

豊かな大地

こだわりの

職人の手から生まれる

越前おろしそば

心ゆくまで召し上がれ