



在来種そば王国

2018 ふくい 新そばまつり in ハピリン

第三十三回 全日本

美人そば打ち



名人大会

今年は福井駅西口で!



Happining
ハピリン

県都の玄関口、福井駅の目の前で開催!

11/10 土 10:00 ~ 19:00 ・ 11 日 10:00 ~ 16:00

会場 福井駅西口 ハピリン

10日土・11日日 新そば食べ歩き、歴代名人そば店ほか

主催: 福井そばルネッサンス推進実行委員会 □事務局: 福井市中下町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

□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・福井県種籾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)全種協・(一社)日本蕎麦協会・(一社)日本種籾業団体連合会・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

翌週
開催

ふくいの
食の祭典

18日 日 9:00 ▶ 16:00
福井県産業会館 1号館

主催: 福井県農林水産部食料産業振興課
TEL:0776-20-0417

全日本素人そば打ち名人大会

全国16会場の予選大会を勝ち抜いた腕自慢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。

そして今大会は、全国高校生そば打ち選手権大会上位者がチャレンジ枠として出場します。



全国各地の予選会場

北海道(道南、十勝、長沼)、宮城
茨城、群馬、千葉、東京
長野、石川、福井(美山、丸岡)
愛知、大阪、兵庫、福岡

イベントスケジュール

ハピリンホール(ハピリン3F)

10日(日)

そば打ち名人大会
決勝大会

● 高校生と若手のそば打ち披露

ハピテラス(ハピリン1F)

10日(日)・11日(月)

ふくい蕎麦フェス in ハピリン

● 新そば食べ歩き

- 鹿谷二八会
- 結城ふるさとそば
- ふくいそば打ち愛好会
- 鶉の会(東京)

● 歴代名人そば店

● 地酒呑み比べ

● そば料理&スイーツ 他



※ご来場の際は、公共交通機関をご利用ください
※車でお越しの場合は駅周辺の駐車場をご利用ください



交通アクセス

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

福井県 そばTopics

全国に誇る“在来種”のそば

福井県は作付面積全国第6位(平成29年)を誇る有数のそば産地で、そのほぼ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畑



香りのよい在来種のそば

越前おろしそば

食の国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。風味のあるそばとピ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/fukuimai/soba/shop2.html>

