

農家レストラン

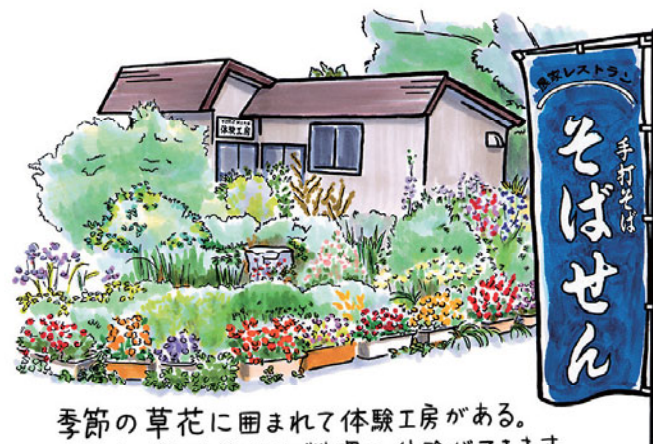
手打ちそば処 そばせん

ご主人の手打ちそばと奥さんの
手づくり料理がマッチして美味しい。
素朴な農家のそば屋さん。

前日の夜まで予約が必要だ。当日の朝、その分だけ蕎麦を打つご主人。減反対策から蕎麦を栽培し始め、平成14年に開店した。玄蕎麦を粉の挽き方にひと工夫、風味を大切に残しながら、さらしな一步手前の“昔風の田舎そば”にこだわる。独特なつるつる感をだすための隠し粉も入れる。そばの味を表現すると、手打ちの素朴さが残りとてもやさしい。舌触りが柔らかく、食感がなめらかだ。奥さんの手づくり料理がまた美味しい。自家栽培の野菜やアイコやホンナなどの山菜、庭の竹林で取れたタケノコなどが天ぷらや和え物になる。インゲンを混ぜて焼いた蕎麦もち、ゴマ風味の寒天が珍しい。「昔からの郷土料理と、季節の食材を使った家庭料理ですよ」と奥さん。指定のメニューを注文する団体客もあるとか。田舎の素朴さに憧れる都会の人が、ネットで調べてはるばる遠くからやって来る。そばの本場からマイカーで一人やって来た老人もいる。“そば好き”も多い。自宅横に蕎麦打ちの体験工房を建てた。時折、講座も開く。「天候や気分によってその時の加減が違って来るし、それが手打ちのそばなんですよ」とご主人。講道館柔道師範や、町の議員、体育指導員などで地域に貢献されてきた行動派だ。



雲雀 俊作さんと
リヨ子さん



季節の草花に囲まれて体験工房がある。
そば打ちや郷土料理の体験ができます



予約ぶんを
その日の朝に
打っている。
そばを打つのは
ご主人

前夜まで
要予約



もりそば 850円

季節のものを使った小鉢と
オーナー自慢の が、こが
つきます



そば打ち体験ができる工房がある

農家レストラン 手打ちそば処 そばせん

[完全予約制]

- 営業時間 / 11:00~14:00
- 定休日 / なし(前日夜まで要予約)
- おしながき / もりそば 850円ほか

■〒014-0303 仙北市角館町菌田板井村75
■TEL&FAX 0187-55-2813

