

手打ちそばきり 長助 (ちょうすけ)

「旨いそばが食べたい」それだけの
ために、蕎麦を植え、そばを打つ。
自分で気に入ったものしか作らな
い。素朴な農家の職人の味。

一心不乱にそばを打つ。ガラス越しに見える
職人の後ろ姿に気合いが漂う。「旨いそば」の
ため、気に入った品種の作付けをする農家で、
飽きずにそばを打ち続けるこだわり人だ。「長助
蕎麦心得」がある。自家生産した蕎麦の実を
「磨き、石抜き、選別」を行い、石臼で粉にする。
「挽きたて、打ちたて、茹でたて」を心がける。年
間を通して変わらぬ風味を味わっていただける
玄蕎麦のまま低温貯蔵庫で保存する。店主の
鈴木秀夫さんが目指すのは「角館の豊かな自然
が育んだ素朴な地そば」で、全工程を手抜き
しない仕事人技から生まれる”そばの旨さ”だ。
「本来、そばの旨さはそんなもの」とさりげなく話
す。玄蕎麦は管理がむずかしく、「十割手打ち
“にゆずれない完成度を求める秀夫さんにとっ
ては、まずもって”粉の鮮度”が命となる。5度～
7度の低温貯蔵、湿度70%の条件をもってベスト
コンディションがキープされる。蕎麦はこだわりの
品種のみの栽培で、もちろんブレンドは使わ
ない。「長助」は奥さんと息子さんを支える家族
的なそば屋さんだ。下戸の秀夫さんに代わり、
息子さんがお酒の肴を担当、奥さんが甲斐甲
斐しくお店を仕切っている。



鈴木 秀夫さんと奥さん、息子さん



玄そばを低温貯蔵しているのど
そばの風味が一年間変わらない



こだわりの「長助」が
構えている



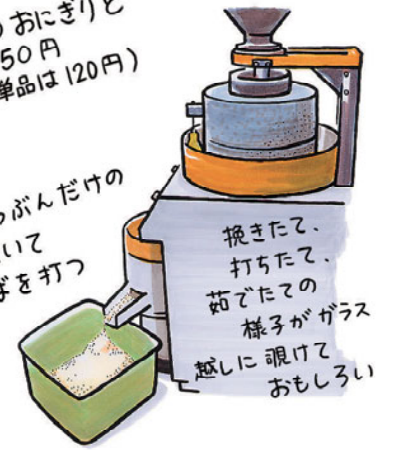
角館武家屋敷通りの
ひとコマ

そばはとても丈夫。無農薬で自然のまま育てられて
秋に収穫されます



そば本来の香りと味が
楽しめる十割そば。
特別栽培米のおにぎりと
セットにして 750円
(おにぎり単品は120円)

その時使うぶんだけの
粉を挽いて
即、そばを打つ



挽きたて、
打ちたて、
茹でたての
様子がガラス
越しに覗けて
おもしろい



閑静な角館武家屋敷の通り

手打ちそばきり 長助(ちょうすけ)

【料金】

- 地そば十割もりそば／630円
- 十割二色もり／945円 など

※営業／11:00～15:00(売り切れ次第終了)
18:00～20:00(月・火は定休)

定休日／毎週火曜日 農繁期の休みあり

■住所／〒014-0324 仙北市角館町小人町28-5

■TEL&FAX 0187-55-1722

