

手打ちそば 野の花庵

(ののはなあん)

そばが好き 山野草や木々も好き 山の恵みに魅了された 朗らか夫婦のおそば屋さん

義夫さん・いつ子さんご夫妻は、野菜の自家栽培や、ワラビ、たらの芽などの山菜採りに出かけるのが大好き。「自家製の野菜や採ってきた山菜を、打ちたて、茹でたてのおそばと一緒に、お客さんに味わってもらいたい」と話すご主人は農家育ちで、幼いときから豊かな自然に囲まれていたそう。そのためか、山の恵みに心から感謝している生活ぶりが感じられます。「今日、必要な分だけ山の幸を分けて頂きます」という気持ちで山に入り、山菜を頂く。そうして調達した食材で調理された一品は、心に染みる旬の味。例えば、春のある日のメニュー「野菜天せいろ」では、行者ニンニクの天ぷらが添えられ、「これは何?」と食べてみるとにんにくの香りがほのかに広がる。旬食材に感謝し味わえる喜びが「野の花庵」にはあるのだと感じました。

実は、サラリーマン時代に趣味で始めたそば打ちにハマってしまったご夫妻。週末を利用し2人で通ったのは山形の名店「山形一寸亭のそば道場」。納得のそばが打てるように通い続け、気がつけば11年もの年月がたったそうです。サラリーマン時代に趣味で楽しんだ「そば」は、今人生のメインの仕事に。四季を満喫しそばを打つご夫婦のそんな生き方に憧れて来店する方も多そうですね。



藤村さんご夫妻

藤村義夫さんと奥様のいつ子さん。「趣味で始めたそば打ちだったので、まさか自分がお店を経営するなんて想像もしなかった」と仲良さそうに笑いながらおっしゃっていました。お店でのチームワークもバッチリなお二人です。



外観

105号線沿いに建つ山小屋風の店舗。道路からよく見える「手打ちそば野の花庵」の大きな看板が目印。駐車場も完備。



店内

木材を生かした明るい店内。木の香りが漂い心地いい空間です。



オススメ

「野菜天せいろ (820円)」は、旬野菜の天ぷらとおそばのセット。



寒い日はこれ!

冬にオススメの「だまこそば (1,200円)」はホッとする温かいおそば。

火の恵み

火田で採れた色鮮やかな食材が
かごいっぱい。
赤唐辛子、菊、ししとうなど。



行者ニンニク



とれたての山の幸がいただけるよう、行者ニンニクを畑で栽培しています。



(写真上から) ビタミン大根、紅おろし大根、からいね大根。珍しい大根もいろいろ育てています。大根おろしとして彩りを添えています。



自慢の畑の一部。この辺では珍しいバナナピーマンや京野菜の万願寺とうがらしも作っています。

愛情をたっぷりこめて
打ったおそば。
切る姿は真剣そのもの。



看板



手打ちそば 野の花庵



- ★メニュー(一部)
野菜天せいろ 820円・肉そば(鶏肉のダンつゆ) 710円・だまこそば 1,200円(冬期のみ)※天ぷらにする野菜は毎日異なります。冬期はだまこそばが人気。
- ★交通/角館榊細工伝承館(武家屋敷通り)より約2.4km
- ★営業時間/11:00~14:00(そばがなくなり次第終了)
※夜の営業は予約を頂ければ、そば料理をメインで営業致します。人数は2名様以上、お一人様2,800円(飲物は別料金)です。予約は2日前まで電話にて受付。
- ★定休日/火曜日・第4月曜日
- 住所/〒014-0300 秋田県仙北市角館町上野 139-4
- TEL-FAX / 0187-54-3787