

手打ち でん吉そば

栗駒山麓の地下水で自家製蕎麦粉
100%を打つ「農家のそば屋」。
自然に同調し安全な農業から
生まれる食のあり方を目指す。

佐藤勝利さんは、農業の原点に立ち、「安心・安全な食」のあり方や環境作りの大切さを唱え、実践している。作物をできるだけ有機、自然に近い農法で育てる「でん吉農園」を作った。肥料に鶏ふんを使用するなど、化学物質の入ったものはできるだけ避け、自作の木酢液を使う。昨今めずらしくなった“くい掛け”での天日乾燥をする。「この地に生まれたからには、この地域の環境や生活している人たちのことを考えたい」と話す勝利さん。農業の実践者である以前に、客観的な視点を忘れない。「生産者となって加工販売までできるようになると、地元産のそばを売りながら、地域のPRができるんだよ」とそば屋を始めたきっかけを話してくれた。そのそば“は、もちろん自家栽培。風味を生かした十割そば。そばはつゆと一体となってその評価が決まるが、その”つゆ”が良い。奥さんの久美子さんが担当し、質の高い昆布やしょうゆ、そして秘密の素材で甘みや旨みを引き出している。メニューは見上げたところにさりげなく表示されたものだけ。「旬の食材を使って、いつも季節感のある美味しさをお客様に喜んでもらえたらうれしいですね」と久美子さん。勝利さんの笑顔が良い。



佐藤 勝利さん



でん吉そば 3種類の辛み大根
エビと地元野菜の天ぷら
大根とさまあげの煮物
揚餅の昆布だしスープがけ
赤カブの酢漬け
そば粉のマフィン



でん吉ご膳
1,500円
天ぷら付



自宅を開放した手作りの「そば屋」



そば屋に見えないが立派な「そば屋」

原木で栽培している
なめこの温そばや
10日かけて仕込むにしんそばも
季節限定(冬期)の人気メニュー



そば屋の周りは農地が広がる



なめこの栽培

“くい掛け”で
天日乾燥



手打ち でん吉そば

[メニュー]

- 十割手打ちそば ●でん吉御膳
- なめこそば(原木なめこ使用) ●狸ぶっかけそば

※営業/11:00~14:00 17:00~19:00(予約制)

■住所/〒019-0712 横手市増田町熊判字飯館52-1

■TEL&FAX 0182-45-4863

