

そば屋 彦 三 (ひこさ)



猪岡 専一さんと奥さん

羽後町西馬音内に看板のない
そば屋さんがある。地元で根ざし
愛されるお店だ。くったくの無い
にぎやかさでいつも繁盛している。

店主の猪岡専一さんは、農家400人以上が加入する「羽後町蕎麦栽培研究会」の会長を務める。「商売繁盛よりも耕作放棄地を増やさないで、農地を守っていくことが目的なんです。町を蕎麦の一大産地としてグリーン・ツーリズムにもつなげたい」と夢を語る。一見して”らしくない町のそば屋さん。なぜなら看板を付けていない。夢の実現までその気持ちは変わらないと言う。減反対策として始めた蕎麦栽培。地域での普及のため、率先して農家の課題を克服してきた。仲間を募り研究会を設立、農地管理も行き届くようになり、作付け面積も数十倍に広がった。しかし、栽培農家への国からの助成もなくなる。町内の農地を県内有数の蕎麦産地としてよみがえらせたが、猪岡さんの夢の挑戦はまだ続く。元々町は「冷やがけそば」の発祥の地とされ、古くからそばの食文化が根づいていた。「彦三」の蕎麦は無農薬、自然乾燥にこだわった蕎麦粉を打つ。「そば」には人格が出るのでは、とつい思ってしまう。猪岡さんのそばには”おおらかなやさしさ”があるのでは。その美味しさに惚れた常連さんや口コミで評判を聞き遠方からやって来る。そば好きがひっきりなしに訪れる店だ。



無農薬、自然乾燥の蕎麦



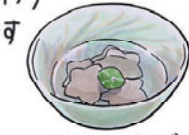
白い花が輝く蕎麦畑



羽後町名物
冷やがけそば
500円 **安!**



どちらもそば懐石
(要予約 3,200円)
で味わえます



めずらしいそばの刺身



彦三に看板は立っていない。
お客さんはみんな口コミで来店している。
地産杉とふんだんに使った
店内は杉のイイ香り



おすすめ彦三セット1,300円



普通の住宅を開放した
そば屋さんで居心地がいい



さりげなく置かれた
ワラ草履



甘く美味しいそば菓子

そば屋 彦三(ひこさ)

【料金】

- 冷やがけそば/500円
- そば懐石(12~13品)/3,200円
(完全予約制4人~20人) など

※営業/11:30~(そばがなくなり次第終了)
定休日/毎週水曜日(農繁期休みあり)・駐車場12台完備

■住所/〒012-1131 雄勝郡羽後町西馬音内字中町51
■TEL 0183-62-1520 FAX 0183-62-5620

