

グリーン・ツーリズム実践者——仙北市

農家レストラン

農家のそばや 一助(いちすけ)

田沢湖畔まで1kmほどの国道沿いにある農家のおそば屋。ご近所感覚で集まるお食事処だ。

平成14年頃から趣味でそば打ちを始めたご主人。田沢湖畔まで車で10分もかからないという地で、「荒地をどうにかしなければ」という強い気持ちから蕎麦の栽培を行うようになった。その後、耕作面積を増やし、「農家が生産し、製造するそばを安心して食べてもらいたい」と一念発起、20年4月20日に現在のそば屋を開店した。「105そば組合」で栽培した蕎麦で、粉は6割挽きにこだわり、蕎麦のうまみを残したものを使用しているという。また、「紅そば」という珍しい蕎麦を5反部栽培している。種は普通の3倍の値がつき、収量は半分から3分の1位しかない。元々、ネパールの標高3,800mの村で昔から栽培されている品種で、桃色の花が咲き、味・香りとも従来のものより力強くるルチンの含有量が多い。こだわりのだしは、混合かつおに地元産の赤きのこ(赤もたしともいう)を使う。ざるにはからみ大根を辛味としてつけるが、地元の沢のワサビもいい。食事処は自宅の居間を開放し、奥にも同様に10人位がゆっくに座れる部屋がある。夏場は手づくりのウッドデッキもあり、外の食事も楽しめる。奥さんと二人三脚でお店をまかっていて、海老天、かき揚げ、なめこもいいが、とろろそばがまたいい。



奥さんと沢山 純一さん

国道105号線沿に面して
大きな看板あり。
居間がそのまま開放された
素朴なおそば屋さん



趣味が興じて
自宅がそば屋になった



常連の家族。子どもたちも笑顔がいい



奥座敷もある



ピンク色が美しい
高領 ハビー畠
(田沢湖高原)

数量限定で
高領ハビーの紅そばが
提供されている。
強い香りとコシが特徴



手慣れたそば切り包丁



6割挽きのなめこ温そば 700円

農家レストラン
農家のそばや 一助(いちすけ)

- [営業] ● 営業時間 11:00~15:00
- 定休日 毎週水曜日
- 住所 / 〒014-0511 仙北市西木町西明寺字梨木台84-1
- TEL&FAX 0187-47-2148

