

隠れ蕎麦屋の里

しらたか



隠れた蕎麦の名所

山形県内には蕎麦屋が多くあるが、白鷹町では自宅を開放して蕎麦を振る舞う店が多い。その中でも、自宅で「完全手打ち蕎麦」を提供する店について、町が「隠れ蕎麦屋」と認定している。ただし、店ごとにソバの産地も、見た目も、つゆのダシも異なり、それぞれの店がこだわりの持つて蕎麦を提供している。

もともと白鷹町には、新蕎麦の時期である冬に限り、農家が蕎麦を打ち、近所の人に蕎麦を振る舞う風習があった。昭和の終わり頃から店として蕎麦屋を始めるようになったが、ひっそりと自宅で営む様子から「隠れ蕎麦屋の里」と言われるようになった。

地元にこだわる「熊屋」

昔から自宅兼店舗で蕎麦屋を営む熊屋。店主の熊坂広さんは、趣味で蕎麦を打ち始めたことがきっかけで、蕎麦打ちを研究するようになった。季節や気温に合わせて蕎麦の打ち方を変えており、今では本を一冊出せるくらいにのこだわりがあるそうだ。ソバは豊かな香りが特徴の白鷹町産「でわかおり」を選んで使用している。蕎麦の香りを生かすため、ダシは昆布と椎茸を使ったシンプルな風味付けとしている。



「熊屋」店主 ^{くまさか ひろし} 熊坂 広さん

白鷹町は水がおいしいので蕎麦打ちには絶好の土地。昔からのお客さんが多く、「変わらずおいしい」と言ってもらえると嬉しいと話してくれた。

蕎麦屋を支える生産者

ソバの栽培が盛んな白鷹町。町全体では105 ha 生産されており、転作作物はソバが一番多い。

布施兵助さんは、町北部の鷹山地区を中心に、朝日町、山辺町で合わせて17 haの「でわかおり」を大規模に栽培している。布施さんは以前、養蚕業を営んでおり、使わなくなった桑畑を活用するためにソバの栽培を始めた。白鷹町は大部分が中山間地であり、夜間の冷え込みや霧がかかるなどの条件が、ソバの栽培に適しているという。布施さんは朝日連峰を望む高台にある、水はけのいい畑でソバを栽培しており、その環境が、甘みがあり香りの強いソバを育んでいる。

布施さんのソバは、町内の直売所で購入できるほか、「熊屋」をはじめとした町内外の蕎麦屋で味わうことができる。



ソバ生産者 布施 兵助さん

趣味で蕎麦打ちも行う布施さん。ご近所の方から頼まれて蕎麦を打つこともあり、神奈川県まで出張して蕎麦を打ったこともあるのだとか。



全部行きたい!しらたかの隠れ蕎麦屋リスト



千利庵

白鷹町大字広野 1656
11:00~14:00(水曜定休)
雪室で保存されたソバを使用した十割蕎麦。外殻を丁寧に除いた白さととどごしが特徴。



熊屋

白鷹町大字高岡 3869
11:00~14:00(定休なし)
白鷹産のソバを100%使用した十割蕎麦。蕎麦の歯ごたえと香りの豊かさが特徴。



そばきりハチ

白鷹町大字浅立 3589-1
11:00~14:00(不定休)
おいさと安全性にこだわった玄ソバを使用。その日の分のみ毎朝製粉するため新鮮な味を楽しむことができる。



あやせや

白鷹町大字浅立 2152
11:30~14:00(月・火曜定休)
令和4年にオープン。修業を積んだ店主のこだわりの蕎麦が食べられる。自家栽培の野菜を使った郷土料理がセット。

お問い合わせ

白鷹町観光協会 TEL : 0238-86-0087

2024年2月25日(日)まで、「新そば 旬そばキャンペーン」開催中!!!

詳しくは白鷹町観光協会のホームページから!

