

自慢の味を

食べてみやつせ

粉食文化から生まれた、地域活性化への取り組み

そばの町おうら

一言で「そば」といっても、その奥は深い。粉の配合や打ち方、つゆの味まで店の色が違います。そばによる地域活性化を目指して結成された「そばの町おうら会」。会員の各店とも、独自の研究と試行錯誤を積み重ね、自慢のそばを、お客様に振舞っています。今回の特集では、そばの町おうら会を取り上げ、地域活性化の取り組みの一部を紹介していきます。



そばは、たで科の植物で中央アジアが原産。ビタミンB群や良質のたんぱく質のほか、老化を防ぐビタミンEも含まれています(写真・狸塚地内)



粉食文化の町だからこそ 地域活性化へつながる 鍵は「そば」にある

この町には、粉食文化が根づいている

「そばの町おうら」を語るうえで、欠かせないのがその歴史。

邑楽町文化財保護調査委員の大塚孝士さんによると、「現在のそばのようにそば切りとして食されるようになったのは、江戸時代といわれています。邑楽地方では江戸後期から明治・大正・昭和と全国にその名を知られた中野耕の隆盛とともに、群馬のウクライナと賞賛された豊かな二毛作地帯という風土が東毛地方特有の麦を中心とした粉食文化を発展させました。うどんとともに、そばも主食の補助食として、また祭事などの特別なもてなしものとして、麺類の主要な役割を担っ

ていたのです」と語るほど粉食文化の根づいた土地であったことが分かります。

町指定重要文化財「縄文時代の石皿」が出土したことも、古代よりこの地方で粉食という、食文化があったことが推測できます。

「そばの町おうら」プロジェクト始動

粉食文化の根づいた邑楽町には、数多くのそば店がしのぎを削っています。そのうち9店が平成23年9月、「そばの町おうら会」を結成

会では、「そばの町おうら」として売り出すことで、町おこし、地場産業の活性化、地域のイメージアップを目指しています。昨年10月には、各そば店を紹介した「おうら蕎麦手帳」も発刊しました。



縄文時代の石皿
(町指定重要文化財)

その昔、「調理して食べる」ことができるようになった人たちは、栄養のある植物の実をすりつぶして、こねたり、のばしたりして食事をしました。その時につかっただのがこの石皿です



手打ちそば 浜田屋



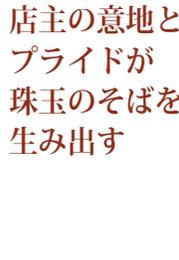
みやざわ



そば勝



手打ち蕎麦 真心



手打ち蕎麦 うずら庵



館林ドライブイン



しのづか陣屋



あいあいセンター



そば処 新家



DATA
 ☎0276-88-8889
 邑楽町大字狸塚 1166-5
 営業 am11:30 ~ pm 2:00
 pm5:30 ~ 7:30
 定休 毎週水曜日



こだわりの自家製粉
十割蕎麦専門店

手打ち蕎麦 真心
makoto



国内産の優良な玄そばを仕入れ、毎日使う分を自家製粉して提供しています。つゆにもこだわり、北海道産の日高こんぶと一本釣りのかつおから作られる本枯節のみで出汁を取り、本醸醬油と古武本みりんを合わせた本返しとあわせてつゆを提供しています。化学調味料は一切使用していません。そば本来の味を堪能してください。



DATA
 ☎0276-88-0075
 邑楽町大字中野 4561-1
 営業 am11:30 ~ pm 2:00
 定休 毎週月曜日



“元氣”
手打ちそば 浜田屋
hamaday



風味と食感を生かすため、その日に使う分を自家製粉し、水も自家水を利用して、風味豊かな田舎そば作りをしています。挽きたて、打ちたて、ゆでたての三つのセオリーを守り、そば作りをしています。これからの夢としては、各産地の玄そばをお客様に選んでいただき、その場で製粉して提供できる店を、夢みて研究しています。



DATA
 ☎0276-88-0029
 邑楽町大字篠塚 3016-5
 営業 am11:00 ~ pm 2:00
 定休 毎週月曜日 / 第3火曜日



石臼手挽き 純手打ち 自家製粉

そば処 新家
shinya



北海道産玄そばだけを使用。特に良質のボタンソバとキタワセソバをブレンドし、そばの香りや甘みを引き出しています。玄そばは、石臼手挽き毎分25回転とゆっくり回します。水も良質の天然水を使用。そばつゆも15年間つき足し、深みのある熟成のかえしと、選び抜いた素材から取っただしを合わせています。



DATA
 ☎0276-88-4841
 邑楽町大字中野 4568-4
 営業 am11:00 ~ pm 2:00
 定休 毎週水曜日



体にやさしい“そば”“うどん”

みやざわ
miyazawa



昭和34年創業。家庭の味を追及して早や52年。そば粉は長野県産石挽きを仕入れ、手打ちし、水・素材・削りたてかつお節などにこだわり提供しています。お客様の好みに合う麺の固さや、店内を清潔に保てるよう心掛けています。おかげさまで多くのリピーターのかたに支えられています。揚げたて天ぷら、お土産弁当もあります。



DATA
 ☎0276-88-8988
 邑楽町大字鶉 670-5
 営業 am11:30 ~ pm 3:00
 pm5:30 ~ 7:30 (土日のみ)
 定休 毎週木曜日



味、香り、のどごしの
三拍子揃った粗碾き蕎麦の店

手打ち蕎麦 うずら庵
uzuraan



信州安曇野産玄そばのほか、厳選した国産の玄そばを石臼碾きした粗碾き粉と、店主自ら石臼で手碾きしたそば粉をブレンドして使用しています。味、香り、甘みが強く、もちもち感のある粗碾きそばをお楽しみください。春には山菜、秋にはきのこと天然物を使った旬のメニューや季節の野菜を取り入れた天ぷらも提供。



DATA
 ☎0276-88-0373
 邑楽町大字鶉新田 139
 営業 am11:00 ~ pm 3:00
 pm 3:00 ~ 7:00 までは予約
 定休 毎週火曜日



『見てびっくり』
『食べてにっこり』の
手打ちそば

そば勝
sobakatsu



店主は、平成9年脱サラで開店。十代ころから見よう見まねで麵棒を握り、自分流のこしのある平打ちそばにたどりつきました。そばは、国産（主流は邑楽町産）を自家製粉しています。麵つゆは、そばの風味を生かすように利尻天然コンブ、宗田厚削かつおを使い、化学調味料は使用していません。



←「そばの町おうら会」に、加盟している店には、のぼり旗が、かかっています

「そばの町おうら」をピーアールするために

そばの町おうら会では、「そばの町おうら」をピーアールするため、10月31日まで、「そばの町おうらスタンプラリー」を実施しています。

会員のうち、次の8軒が今回参加しています。

- ・手打ちそば浜田屋
- ・そば勝
- ・手打ち蕎麦真心
- ・そば処新家
- ・手打ち蕎麦うずら庵
- ・館林ドライブイン
- ・しのづか陣屋
- ・あいあいセンター

参加店全店を巡り、スタンプがそろったら、次回のお会計から500円割引の特典があります。

自分好みのそばに出会える

各店とも食材の仕入れ先から、そば粉の配合

おいしいそばの食べ方

- 一、出てきたら、すぐ食べる。
- 二、初めの2、3口はつゆにつけない。
- 三、勢いよくすすり、よくかむ。
- 四、つゆにわさびを溶かさず、薬味を入れ過ぎない。
- 五、つゆをつけ過ぎない。



～そばの町おうら～
「おうら蕎麦手帳」より

挑戦は続きます。

打ち方、麺つゆの味まで異なります。

大谷代表の言われるとおり、この機会に自分自身の舌で、そばの味を確かめてみるのもいいかもしれません。数多くのお客様が、どのようにしたら、「そばの町おうら」へと、足を向けてくれるのか、そばの町おうら会の

↑スタンプラリーカード
カードを手にし、その店の味を確かめてみるのも、楽しみのひとつです



地域活性化への取り組み そばの町おうらを売りだす



DATA
☎0276-88-4621
邑楽町大字中野 3543
営業 am9:00～不定期
定休 毎週水曜日
(予約ある場合は対応)

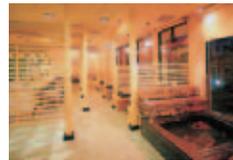


利根川と渡良瀬川に挟まれた当地方には、自然に恵まれた食品が数多くあります。特に、麺類は、東毛地区全市町で有名です。邑楽町では「おそば」が「美味しい」と言われており、必ず満足していただけるはず。当店では、百名のお客さままでも対応可能な店内となっておりますので、団体のお客さまも大歓迎です。



すしあり 鍋あり
しめは店主の手打ちそば

しのづか陣屋 jinya



DATA
☎0276-88-5389
邑楽町大字篠塚 2055-5
営業 am11:00～pm2:00
pm5:00～10:00
定休 毎週水曜日



選び抜いた国内産の玄そばを使用し、自家製粉しています。そば粉と小麦粉の配合は、八対二の割合で、香り豊かなのどごしのよいそばにこだわって、今日もお客さまにご提供いたします。

なかでも軍鶏汁そばは、「麵・1グランプリ」にも出品した当店自慢の一品です。この機会にぜひ、ご賞味ください。



一期一会を大切に。
笑顔でお待ちしております。

あいあいセンター ai ai center



DATA
☎0276-89-1456
邑楽町大字中野 2644
営業時間 am9:00～pm3:00
営業日 土・日曜日



邑楽町産、県内産のそば粉を利用した手打ちそばを心にかけて作っています。季節の天ぷらも大変おすすめです。

あいあいセンターは粉食文化を伝え、新鮮で安全な農産物をお届けする拠点としてつくられた「ふるさと」の味、創造センターです。人気のそばをはじめ、町でとれた新鮮な野菜や、加工品も販売しています。