

蕎麦
soba



自慢の味を一度は食べてみませんか

街角特派員の千葉さんがレポート

おうち町のそば店

今回の街角特派員レポートでは、特派員の千葉直江さんが「そば」にスポットを当てました。数々のそば店がしのぎを削る邑楽町の各そば店取材。各そば店の写真(3〜7ページ)も一部を除き、写真が趣味の千葉さんが全て一人で撮りました。このレポートをきっかけにして、各そば店に足を運んでみてはいかがでしょうか。



街角特派員
千葉直江(水立大黒)



そばの花

街角特派員レポート

MACHIKADO
REPORT No.195



みんな
そばが
大好き

レポートのテーマは好物の「そば」にしました

私の趣味のひとつに写真があります。初めは1万円台の安いデジタルカメラで撮っていました。昨年ひよんなきつけで上毛新聞社の「思い出の風景」のフォトコンテストに応募したところ4ブロック中、3ブロックに入選しました。その後念願の一眼レフカメラを購入。町の写真クラブへも入会し、今年5月の邑楽町公民館まつりにも作品を出展。テーマは「邑楽町の風景」でした。

ですから2月、3月は「白鳥」をテーマにして朝早く太陽が昇る前に撮影に出掛けました。中央公園に行くときと東京から来ているというお年寄りに会い、色々お話をしました。「ここは4種類の白鳥が見られるので、非常に貴重な場所だ」ということを聞き、邑楽町を誇りに思える自分がありました。

それから私は、ガバ沼に足を運びました。遠方より撮影に来てくれる人が多く見られました。その人たちが「邑楽町でお昼を食べるのだけれど、何がおいしい?」と聞いてきました。私は迷わず「そばかな」と答えました。

このことがきっかけで、特派員レポートを「そば」にしてみました。私もそばは好物。ですから、町内のそば店取材することに、とても興味がありました。それでは、私のレポートをご覧ください。

栄養満点のそば

そばは、栄養満点で多くの効能を期待することができます。一例をご紹介します。

- ①ポリフェノールの一種ルチンがそばには、多く含まれています。
- ②抗酸化作用があり、活性酸素を除去しますので、生活習慣病の予防が期待できます。
- ③毛細血管を丈夫にし、血圧上昇物質の働きを弱め、高血圧を予防します。
- ④高血圧予防に伴い、動脈硬化や心疾患、脳血管疾患を予防します。
- ⑤すい臓の機能を活性化させ、糖尿病の予防に役立ちます。
- ⑥脳細胞を活性化させ、記憶力を向上させ、ボケ防止になります。




粉にする前の乾燥させた「そばの実」



1～8の店舗を ご紹介


8

あいあいセンター



住所▶中野 2644
営業時間▶午前9時～午後3時
営業日▶毎週土・日曜日
電話▶89-1456


【種類部の皆さんから一言】お盆が過ぎて10日～2週間の良い天気の日を見計らって、そばの種をまきます。秋彼岸過ぎには畑一面にそばの花が咲き誇ります。一霜（ひとしも）あてたら一斉に収穫。師走の声が近くなると、なんとか新そばをお客様に提供することができます。女性たちが起業し、多くの皆様のおかげで18年目に入りました。夏は郷土料理の「冷汁」うどん・そばを、秋冬は地元産根菜類をふんだんに使った「ケンチン汁」うどん・そばをお出ししています。熱々をふうふういいながら、食べるケンチンうどん・そばは格別です。ぜひ、ご賞味ください。



スタッフ一同、心を込めて作っています


7

そば勝



住所▶鶉新田 139
営業時間▶午前11時～午後3時（午後3時～7時までは予約）
定休日▶毎週火曜日
電話▶88-0373

【店主からの一言】父母の打つ蕎麦を見よう見まねで中学生の頃から蕎麦を握り、自分流のそばにたどり着きました。「見てびっくり、食べてにっこり」の「そば勝」特製の平打ち田舎そばは、邑楽町産のそばと、北海道産のそばとのブレンドです。腰があり、香りと甘みのある自慢のそばです。つゆにもこだわり、利尻産のだし昆布と本かつお厚削りを使ってだしを取り、化学調味料は一切使用していません。一度食べたら忘れられないそばとなるでしょう。ぜひ、ご賞味ください。



そば勝自慢の平打ち田舎そばに舌鼓を打つ

2

館林ドライブイン



住所▶中野 3543 営業時間▶午前9時～
定休日▶毎週水曜日（予約ある場合は対応）
電話▶88-4621

【店主からの一言】利根川と渡良瀬川に挟まれた東毛地区は、昔から冬寒く夏は暑いところです。これに適した食品が昔から粉食産業として栄えてきました。邑楽町の中心地であった旧役場周辺には多くのそば店が営業しています。さらに最近では、北関東自動車道の太田桐生インターチェンジの開設により、直通的な国道122号の沿線、さらに国道354号の大泉邑楽バイパス開通など期待することが多いです。昭和58年のあかぎ国体のおり、館林市で昭和天皇がうどんをお買い上げられたように、邑楽町も皇室にそばを献上できるように「そばのまち」を目指したいと思います。

1

**手打ち蕎麦
うすら庵**




住所▶鶉 670-5 URL▶<http://www17.ocn.ne.jp/~adams/>
営業時間▶午前11時30分～午後3時
午後5時30分～7時30分（土・日曜日のみ）
定休日▶毎週木曜日 電話▶88-8988

【店主からの一言】長野県産ほか、厳選した国内産玄そばのみを使用し、粗めに石臼ぎきたそば粉で、香り高く、甘みのあるおいしいそばを目指して、毎日そば切りにしています。また、旬の味として、できるだけ天然物にこだわった春の山菜、秋のきのこは、うすら庵の名物として大変喜ばれております。おいしいとご好評を頂いている天ぷらや、焼き菓子も取りそろえておりますので、ぜひ、ご賞味ください。

5

みやざわ



住所▶中野 4568-4
営業時間▶午前11時～午後2時
定休日▶毎週水曜日
電話▶88-4841

【店主からの一言】昭和34年創業。家庭の味を追求して早55年。そば粉は長野県産石臼びきを仕入れ、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。また、お客様の好みに合う麺のかたさや、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人に支えられております。揚げたて天ぷら、お土産弁当もごさいます。ぜひ、一度ご賞味ください。

3

二八そば



4

増田屋



6

**手打ちそば
浜田屋**




住所▶中野 4561-1
営業時間▶午前11時～午後2時
定休日▶毎週月曜日
電話▶88-0075

【店主からの一言】自家製粉で頑張っています。

街角特派員クロースアップ

今のご主人が二代目。浜田屋さんは、先代のご主人が昭和20年代に始めたそば店です。まだお店の前の道路がデコボコ道路だった時に始められたそうです。今のご主人も半世紀近く、そば一筋自家製粉でやってこられました。町内でも老舗のそば店です。のれんをくぐり店に入ると、気さくなご主人が元氣よく「いらっしゃい」とお出迎えしてくれます。店内に入ると真っ先に目に入るのは花置。それと罎（つくばい）の上には花が一輪差してあり、どれを見てもお店の雰囲気に心癒されます。ご主人の心遣いをうれしく思いつつ、おそばを注文。麺の食感もよく、麺つゆも風味豊かなかつお節がよくきいていて、あまりにもおいしくて、あっという間に食べてしまいました。心もお腹も満たされて、幸せな気分になりながら、老舗のそば店を後にしました。



←罎（つくばい）などを利用して、癒し空間が演出された店内



しのづか 陣屋



11

【店主からの一言】 当店の手打ちそばは、100%邑楽町産の玄そばを使用しております。邑楽町産のそば粉は、ほんのり青みがかった見た目と、豊かな香りが特徴です。その玄そばを自家製粉し、2対8の割合で、のど越し良く仕上げしております。手打ちそばは、通常630円で提供しております。

また、平日のランチメニューは鮮度にこだわった海の幸と手打ちそばがセットでお得に食べられます。ぜひ、ご賞味ください。ご来店心よりお待ちしております。

住所 ▶ 篠塚 2055-5
営業時間 ▶ 午前 11 時～午後 2 時
午後 5 時～9 時 30 分
定休日 ▶ 毎週水曜日
URL ▶ <http://www.shinodukajinya.co.jp/>
電話 ▶ 88-5389

街角特派員クローズアップ

玄関先はいつも打水がし
てあり、清々しい気分で中
に入ることができます。店内に入ると、いけすの中で優雅に魚
が泳いでいる姿を見ることができます。取材した木曜日の夕食
時間帯は、こったがえすくらい大勢のお客様で席が埋め尽くさ
れていました。その中でお寿司を食べてお腹がいっぱいなのに、
出された邑楽町産のそば粉を使ったおそばを、あつという間に
平らげることができました。それくらいおいしかったです。



店内には「いけす」も
あります



そば処 新家



【写真提供】
上毛新聞社刊
『そばめぐり一
群
馬のおいしいお
そば 50 選一』から

住所 ▶ 篠塚 3016-5
営業時間 ▶ 午前 11 時～午後 2 時
定休日 ▶ 毎週月曜日
電話 ▶ 88-0029



しのづか陣屋の店内にて

【店主からの一言】

北海道産玄そばだけを使用。特に良質のポタンソバと、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。玄そばは石臼手びき毎分25回転と、ゆっくり回します。水も良質の天然水を使用。

また、そばつゆも18年間つぎたし、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。ぜひ、上質のそばつゆとのハーモニーを一度ご賞味ください。

そば切り 歳時記



取材を終えて ● 街角特派員 千葉直江

本物の味に出会い、人の優しい心に触れられた

街角特派員レポートのテーマを決め、取材に入ったのは7月頃。掲載するのが10月号と聞いて余裕でいきましたが、写真一枚撮るにしても天候が悪かったり、取材相手の都合が悪かったり、思うように進むことができませんでした。まして原稿までお願いするとなると難しいところもありましたが、わざわざ手を止めてお話をしてくださるご主人もいました。

町内でも老舗の浜田屋さんでは、気さくなご主人の話が面白く、ついつい長居をしてしまいました。何十年も引きつがれてきたという、老舗の味もまた格別でした。品質の良さというのは、人の良さということも含められると思います。人柄が良ければ人は集まります、お店は大繁盛するのだと実感しました。

また、他のそば店では「天ぷらの食材に天然きのこや山菜を使っていたが、東日本大震災の放射能問題で天然物が手に入らないで困っている」というお話も聞き、一杯のそばの重みを感じました。今回の取材を通して、本物の味に出会い、人の優しい心に触れたような気がします。取材に協力してくださったお店に心より感謝し、取材を無事終了することを大変うれしく思っています。ありがとうございました。



9～13の店舗を ご紹介



手打ち蕎麦 真心 (まこと)



住所 ▶ 篠塚 1166-5
営業時間 ▶ 午前 11 時 30 分～午後 2 時、午後 5 時 30 分～7 時
定休日 ▶ 毎週水曜日
電話 ▶ 88-8889

【店主からの一言】

自家製粉、純手打ちの十割そば専門店です。国産の産地を厳選し、毎日ひきたての粉でそばを打っています。

また、つゆにもこだわり、北海道産の日高昆布とかつおの本枯節(ほんかれぶし)でとった「だし」と本醸造しょうゆ、古式本みりんで作ったかえしを合わせ、すっきりした味わいのつゆを提供しています。



店主こだわりのそばを堪能できます



長寿庵



住所 ▶ 篠塚 1646-29
営業時間 ▶ 午前 11 時～午後 2 時
定休日 ▶ 毎週金曜日
電話 ▶ 88-6429
※出前もいたします。

【店主からの一言】

開店してから31年になります。おすすめは、手打ちそばとうどん。からっと揚げた、えび・いか・野菜の天ぷらです。ランチメニューもあります。ぜひ、ご来店ください。

各そば店へは、実際に千葉さんが足を運び取材しました。紹介記事は、千葉さんの取材に基づき編集しています。