

手間をかけて提供する地元産の十割そば 泉崎村農産物直売所 はにわの里 そば処 はにわ亭 泉崎村

はにわそばA定食	1,000円
はにわそばB定食	1,100円
はにわそばC定食	1,000円
ざるそば	700円
かけそば(温)	700円
そばソフトクリーム	
カップ	300円
コーン	360円



泉崎村農産物直売所はにわの里にある「そば処はにわ亭」。直売所に隣接する食堂とは思えない絶品の十割そばが気軽に味わえる店です。

それもそのはず。そばは挽きたて、打ちたてで茹でたてが美味しいとされますが、ここでは直売所の一角で泉崎産のそばを製粉、職人さんがそばを打ち、手切りして提供。運が良ければ窓越しにそば打ち風景を見ることが出来ます。

そばの品種は福島県が開発、奨励する「会津のかおり」を使用。そばの実が大きく、深い香りと甘みが強いのが特徴といわれています。



泉崎村農産物直売所はにわの里「そば処はにわ亭」
 泉崎村泉崎字山崎30-22
 [営]直売所/9:00~18:00
 そば処はにわ亭/11:00~14:00
 [休]そば処はにわ亭のみ月曜定休
 [問]TEL0248-21-7004

そばの実はそのまま製粉すると黒くなり、雑味が増した味になるそう。ここではそばの実の産毛や不要な部分をできる限り取り除き表面を磨くなど手間を惜しまず白くきめ細やかなそば粉に仕上げ打っているとのこと。

茹でたてのそばは細くて透明感があり「きれいなそば」という表現がぴったりの仕上がりがります。

「昔は田んぼや畑などの農地を荒らさないようにとそばを植えていた」とはにわの里店長の佐藤義光さん。現在は泉崎村そば生産組合がブランド化を目指し、そばの生産を行っています。さらに泉崎村では16年前から「泉崎蕎麦会」を立ち上げ、そば打ち技術を磨いています。

また直売所で販売している「そばソフトクリーム」や「そばクッキー」もおススメのスイーツ。どちらも泉崎産そばの実の皮が練り込まれた本物の味。ほんのり香るそばの風味は「また食べたい」とやみつきになる美味しさです。

8月中旬に時かかれた種が実りの秋を迎え、新そばができるのは10月20日ごろです。

新そばを楽しもう

江戸時代中期の白河藩主・松平定信公が冷害に強いそばの栽培を奨励したという歴史的背景や、標高が高い地区は寒暖差があり、そば作りに適した環境だったということが「そば文化」が広がっていった理由。今まさに新そばの美味しい季節。この秋は各地で新そばまつりなども開かれるようになってきました。白河そばならではの味わいを堪能してはいかがでしょうか。



泉崎のそば畑

白河

泉崎

西郷

農村レストラン白河関代表 三森繁さん

旗宿そば生産組合 藤井大司さん

伊藤長寿さん

伊藤利八さん

はにわの里店長 佐藤義光さん

追原そば生産組合 金田裕三さん

昔ながらの在来種を石臼挽き・手打ちする幻のそば 追原庵 西郷村 追原そば

「追原そばは白河そばのルーツともいわれ、白河藩3代目藩主松平定信公が楽翁溪にお忍びで立ち寄りられた際、追原の地でそばを召し上がりその味を絶賛された」と伝えられています。

そばは米などに比べて冷害に強く、種を蒔いてから約2か月半で収穫でき、肥えた土地よりもやせた土地のほうが生育に適しているため、定信公はそばの栽培を奨励し飢饉で苦しむ領民を救ったという歴史があります。

追原そばの美味しさの秘密は、気温の寒暖差。製法は一時期途絶えましたが、平成4年に福島県南農林事務所の指導を受け、平成5年に12軒の農家による追原そば生産組合が設立されました。平成6年には、そば処「追原庵」が開業し、約200年の時を越えて幻のそばの味が蘇りました。

品種は昔から育てられていた地元産の在来種を完全無農薬で栽培。風味がそこなわれないように必要な量だけを石臼



ざるそば	850円
もりそば	750円
とろろそば	950円
★年越しそば (2000食限定) 12月~予約受付	

追原庵の新作そばは、11月3日から。

追原そば生産組合の金田裕三さんは「そば文化を傳承して欲しい」という思いを込めて、西郷村の小学生にそば打ち体験教室を開いています。打ちたてのそばを美味しくするにほおぼる笑顔が励みです」と話してくれました。



追原庵
西郷村鶴生字追原山1
[営]11:00~15:00 ※12月は土日のみ営業
[休]火、水、木、1~3月は冬期休業
[問]TEL0248-25-7245

で挽き、地下の冷水を使って手打ちし、添加物などを一切使わず、ど越しの良い二八そばに仕上げられています。

安心安全なそばを提供することをモットーに、挽きたて・打ちたて・茹でたての「3たて」にこだわる追原庵のそばは「一口食べるごとに、玄そばの香りと甘みが口いっぱい広がる、その味を求めて、県内外から多くのそば好きが訪れるというのもうなずけます。

追原そば生産組合の金田裕三さん



栽培・製粉・そば打ちまでオール旗宿のこだわりそば 農村レストラン白河関 白河市 旗宿そば

旗宿そば生産組合が発足して今年で26年。発足当時、旗宿では「そば」の生産はほとんどなく、ゼロからのスタートでした。

きっかけは関の森公園の開園。白河市の地域活性化計画により、公園の水車小屋やふるさとの家を利用して地元のそばを食べてもらおうと、遊休農地を開墾しそばの作付けが始まったのです。

発足当時はそばの打ち方から出汁の取り方、かえしの仕込み、どれ一つとって始めることができなかった。特にそば打ち技術は名人から指導を受け技術を習得。今では多くの組員が全種協の段位を取得し、日々そば打ち技術の向上を目指し努力を重ねています。

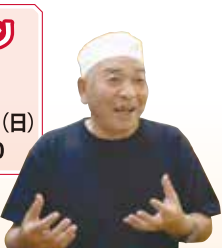
旗宿のそば粉の色はうす緑色なのが特徴で、一口食べた時の鼻に抜ける香りやのど越しは格別。以前、いろいろな品種を試験的に作付けしましたが旗宿の土地には合わず、昔から育てられていた在来種が一番美味しかったそう。その味は次第に評判を呼び、組合の活動も順調に推移。春のかたくりまつりや秋の収穫祭、新そばまつり、その他のイベントにも出店し、多くの方に旗宿そばの美味



ざるそば	750円
かけそば	750円
月見そば	850円
天ざるそば	1,450円
その他、そばに丼が付いたセットもあります	

新そばまつり
関の森公園
交流センター
11月25日(土)・26日(日)
10:00~15:00

旗宿そば生産組合 鈴木茂吉さん



農村レストラン白河関
白河市旗宿白河内7-2
[営]11:00~16:00
[休]火・水・木(祝日を除く)
[問]TEL0248-32-2922



今年からようやくイベントもあちこちで再開され、旗宿そば生産組合の皆さんの腕前を披露する場も増えてきました。11月25日(土)・26日(日)には関の森公園交流センターで「新そばまつり」が開催されます。「今後も様々なイベントで旗宿そばの味を伝えていきたい」とメンバーの準備は万端です。

しさが伝わっていききました。しかし、令和2年のコロナショックで状況は一変。さまざまなイベントが中止になり、そばの生産も低迷しました。そんな中で旗宿集落協定事業が始まり、旗宿そば生産組合は「農村レストラン白河関」のそば部門に参加。現在は農村レストランを訪れる多くの方に、打ちたてのそばを提供し喜んでいただいています。