



大石田がそばの里と呼ばれる4つの理由

- 其の1** そば栽培に適した土壌がある
- 其の2** 女性たちが育んだ歴史がある
- 其の3** おもてなしの文化が息づいている
- 其の4** 心あたたまるふれあいの場がある



山形オリジナルのそば種「来迎寺」
大石田は玄そばの産地としても知られ、生産量は県内でもトップクラス。夏と冬、昼と夜の寒暖の差が豊かな風味を育みます。在来種の「来迎寺」や次年度の地そばを使った大石田そばは、程よいコシがあり、のどごしなめらかな田舎そばの逸品。

伝統のそば振る舞い
大石田ではそば打ちが女の仕事とされ、母から子へ、また嫁へとそば打ちの技は家庭の味として受け継がれてきました。いつか「どこそこのそばはうまい」と評判になり、農家の軒にのれんを掲げたのがこの辺りのそば屋の始まりとか。

大石田町新そばまつり
【10月下旬の土曜・日曜】
大切な客人を美味しいそばでもてなすのが大石田流。新そばのシーズンに開催する新そばまつりでは、そば街道いも格別。自分だけのオリジナルそばを作って味わってみてはいかがでしょうか。●そば打ち体験実施店(各店へ要予約)あったまりランド深掘 蕎麦屋まんきち

自分流のそばができるそば打ち体験
大石田ではそば打ち体験ができます。こね・のし・切り・茹でまでやさしく、楽しく、懇切丁寧に伝授してくれます。愛情込めて打つ自作のそばは、味わいも格別。自分だけのオリジナルそばを作って味わってみてはいかがでしょうか。●そば打ち体験実施店(各店へ要予約)あったまりランド深掘 蕎麦屋まんきち

大石田 小さな旅ガイド

そばと史跡を訪ねるモデルコース

電車やバスを待つ限られた時間を有効に使って大石田で楽しみませんか？歩いて行くには大変だと感じる場所でもタクシーなら天気や荷物の心配もなく楽々です。お時間に合わせて観光のご相談も承ります。お気軽にご利用下さい。

しのめ観光タクシー
大石田駅前 TEL.0237-35-2525(代)

温泉も楽しめる大石田の観光拠点

源泉掛け流しの露天風呂に幸運を招くオスの三毛猫風呂やサウナなど多彩なお風呂を備えた日帰り温泉。お食事処では手打ちの十割そばが味わえます。併設する宿泊施設「虹の館」では四季の料理を堪能できます。※そば打ち体験ができます。(要予約)※手打ち生そばの宅配も承ります。

あったまりランド深掘
大石田町大字豊田884-1 TEL.0237-35-5055

山里のつけもの作兵衛

大石田のそばには必ずいろいろな漬物がついてきます。もちろん、そばとの相性がいいからです。箸休めに食べるべちら漬(べそら)・わらび・かぶ漬などが食欲をそそります。●お漬物200円～

大石田漬物組合
大石田町大字大浦141-5 TEL.0237-35-4751
ざくべオンラインショップ <http://www.sakube.net/>

豆腐屋がつくる大石田団子

一番のおすすめは、愛情込めて茹でてはいいた枝豆だけのずんだんです。最上川千本だんごは、大石田に昔から伝えられている団子です。団子造りの名人、豆腐屋のおばあちゃんが直接陣頭指揮で飯米をついて、それをさらに二度つきした「本物の団子」です。

最上川千本だんご
大石田町大字大石田乙76 TEL.0237-35-2312
URL <https://www.ic-net.or.jp/home/tofu83/>

老舗の味 元祖べそら漬

大石田の伝統の味を知るなら「べそら漬」がオススメ。南蛮と塩に漬け込まれたなすには、雪国大石田ならではの知恵と伝統が息づいています。地元で昔から伝わるこの漬物をあなたも味わってみませんか？

いげたや庄司醸造
大石田町大字大石田丙53 TEL.0237-35-2003

そば街道や観光スポットめぐりなどにご利用ください

大石田そば街道を訪ねる時や大石田町の観光スポットめぐりを行う時は、安全・安心・親切のつばさタクシーをご利用ください。タクシー代行も行ってまいります。大石田駅からもご利用いただけます。

つばさタクシー
大石田町大字大石田乙578-1 TEL.0237-36-1231
TEL.0120-916-126



山形県大石田町へ
東京～大石田町間は、山形新幹線「つばさ」で片道約3時間で往來できます。「大石田そば街道」へは、JR大石田駅で下車し、徒歩またはタクシーを利用してお出かけください。



どうぞ食べに来て けらっしやい



大石田町産業振興課・大石田町観光協会
山形県大石田町緑町1番地〒999-4112 TEL.0237-35-2111 FAX0237-35-2118
ホームページ/<http://www.town.oishida.yamagata.jp>



環境省認定
かおり100選
山形県大石田町そばの里

大石田 そば街道

最上川舟運文化で栄えた大石田の地は、そば栽培に適した気候・風土。おもてなしの逸品として育まれた極上の手打ちそばをぜひ召し上がらっしゃい。



そばの里

大石田ならではのそばを求めて足を運びます。まことに、「そば好きは遠くを厭わず」です。最上川の流れ、そば栽培に適した気候、そしてそば打ち職人に支えられた大石田のそば。まさに街道と呼ぶべきそばの里は、訪れる人を豊かな自然・風土へ誘います。さあ、そば好き仲間とそば談義に花を咲かせてみませんか。

「大石田そば街道振興会女性部」が食アメニティコンテスト審査会特別賞を受賞

「食アメニティコンテスト」では、農山漁村の女性グループ等が、自主的努力によって地域の特産物を活用した起業活動などを行い、地域づくりに貢献している優秀な活動事例について表彰を行っています。大石田そば街道振興会女性部は、おもてなし料理のメニュー開発や、イベントでのそば打ちなどのPR活動で地域振興に貢献し、「平成19年度食アメニティコンテスト審査会特別賞」を受賞しました。



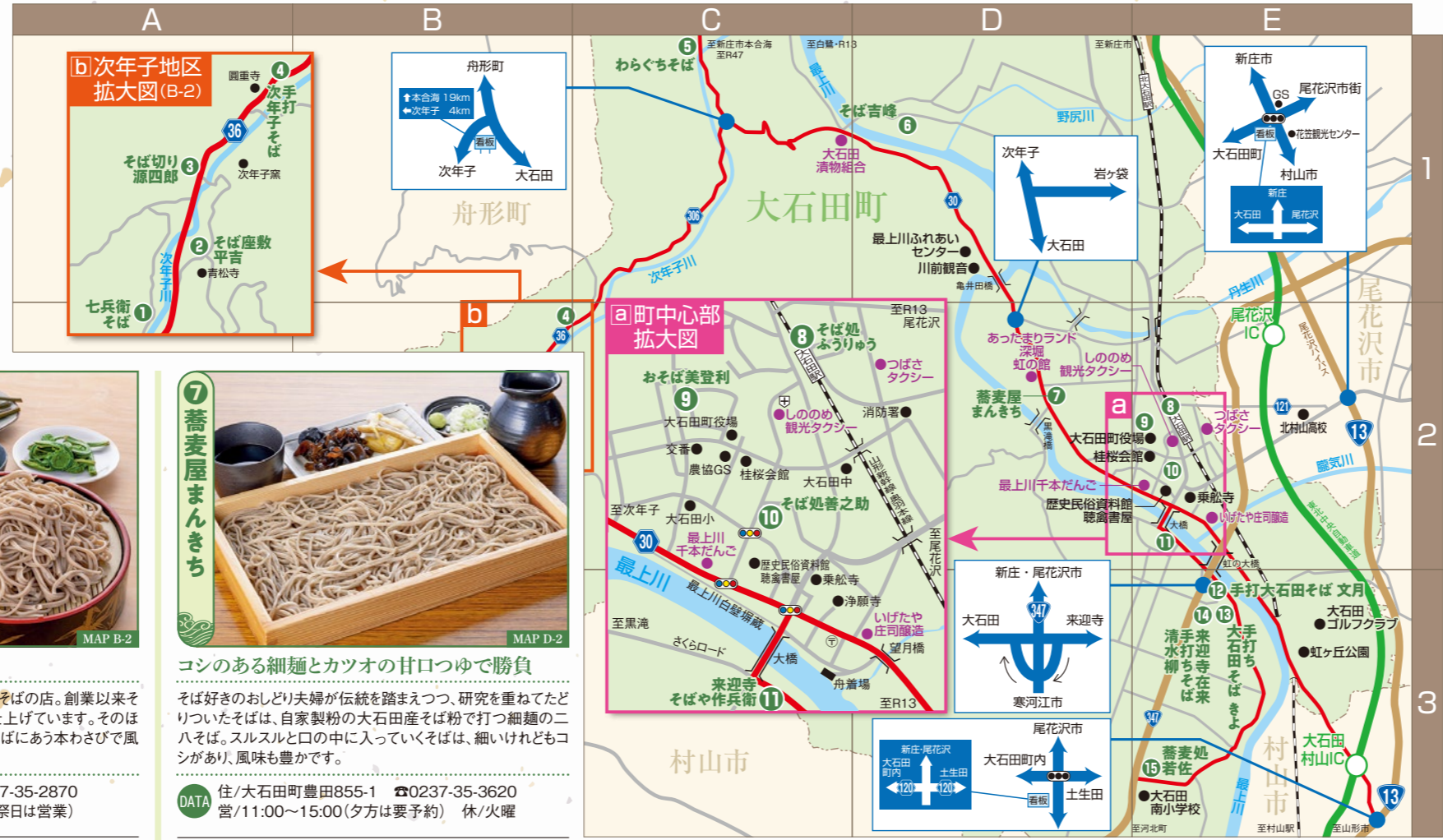
白鷺そば生産組合が全国農業協同組合中央会長賞を受賞

白鷺そば生産組合は、「平成19年度全国そば生産優良地区表彰」において、全国農業協同組合中央会長賞を受賞しました。大石田町のそば「来迎寺在来」の品種保存や町内のそば生産者への種子の供給などを行い、大石田のそばの高品位化へ貢献している点や収量性の高さが評価されました。



山形県大石田町
大石田そば街道振興会

大石田そば街道マップ



大石田

かつて最上川舟運の河岸場として栄え、今も町のあちこちにその名残りをとどめる大石田町。ここは昔からそばの里としての土壌を培ってきました。町の平野部と山間部を中心に、いくつもの名物手打ちそば屋が軒を連ね、休日ともなれば、県外からの家族連れなど、多くの人たちが

環境省認定
かおり風景100選

1 七兵衛そば

MAP B-2

次年年子のおふくろの味が楽しめる店

大根のおろし汁とそばつゆが、そばの素朴さを巧みに引き立て最高の味を醸し出します。この絶品のそばが食べ放題の上、山菜・きくらげ・漬物などのおふくろの味が付き大変お得。一年中新そばの味わいを堪能できるように精進の毎日です。

DATA 住/大石田町次年年子266 ☎0237-35-4098 営/11:00~16:00 休/木曜

4 手打次年年子そば

MAP B-2

次年年子にこだわる仕掛人の店

「次年年子そばの仕掛人」海藤さんが営むそばの店。創業以来そば粉にこだわきめ細かい田舎そばに仕上げています。そのほか、四季にあわせての三品のおかずとそばにあう本わさびで風味も味わえる手打そばを提供しています。

DATA 住/大石田町次年年子75 ☎0237-35-2870 営/11:00~15:00 休/火曜(祝祭日は営業)

7 蕎麦屋まんきち

MAP D-2

コシのある細麺とカツオの甘口つゆで勝負

そば好きのおしどり夫婦が伝統を踏まえつつ、研究を重ねてたどりついたそばは、自家製粉の大石田産そば粉で打つ細麺の二八そば。スルスルと口の中に入っていきそばは、細いけれどもコシがあり、風味も豊かです。

DATA 住/大石田町豊田855-1 ☎0237-35-3620 営/11:00~15:00(夕方は要予約) 休/火曜

8 そば処 ふうりゅう

MAP E-2

大石田駅舎内にあるそばの匠の店

そば粉は地元産100%の石臼挽き二八そばです。細麺仕上げで幅広い年代の方にお召上がり頂けます。一番人気は「げそ天板そば」。少量食べたい方におすすめのワンコインそば(500円税込)もご用意しております。

DATA 住/大石田町大石田駅舎内 ☎0237-36-1516 営/11:00~15:00(ラストオーダー14:30) 休/無休

10 そば処 善之助

MAP E-2

菓子職人が打つこだわりそば

そば好きが高じて店を出したご主人は、菓子店を構える現役の菓子職人。写真の芭蕉膳は、芭蕉翁筆のお品書きを元に、そばがき、そばクレープなど菓子職人ならではのメニュー。銘酒を飲みながら待つことしばし、さらさらそばも食べられます。

DATA 住/大石田町大石田丙222-3 ☎0237-35-2723 営/11:00~(売り切れ次第終了) 休/不定休(電話要確認)

12 手打大石田そば 文月

MAP E-3

四季折々の葉山を望みながら味わう手打そば

良質な地元産そば粉、来迎寺在来を100%使用し、香り高く喉越しが良くこしのある細打に仕上げられています。当店人気のサクサクの天ぷらとの相性も抜群です。板そば、肉そばの他に、肉中華もご用意しております。

DATA 住/大石田町横山711 ☎0237-53-0175 営/11:00~14:30 休/月曜

14 来迎寺在来手打ちそば 清水柳

MAP E-3

栽培から手掛けたこだわり手打ち十割そば

来迎寺在来を栽培し、自家製粉したそば粉を使った香り高い風味豊かな十割そば。伝統のそば打ち技術で、程よいコシと喉越しの良いそばに仕上げました。そば豆腐・スイカ・自家製漬物の漬物等で農家ならではのおもてなし。週末限定でそばパンも販売中!

DATA 住/大石田町横山来迎寺原4612-367 ☎0237-38-9054 営/11:00~売り切れ次第終了 休/火曜日(HPでご確認ください)

2 そば座敷平吉

MAP B-2

座敷で味わう次年年子の香り

地元産100%のそば粉を使った二八そば。亭主の信念と真心が込められた本格手打ち。おすすめは、次年年子の「色」「音」「香り」が味わえる一日20食限定の「そば膳」。他に手作りデザート、そばしるこ、豆乳プリン、築150年以上の民家座敷でご賞味下さい。

DATA 住/大石田町次年年子419 ☎FAX0237-35-4091 営/11:00~15:00 休/水曜(お盆、祝日は営業)

5 わらぐちそば

MAP C-1

茅葺きの店で食す更科そば

昭和初期の茅葺き住居をそのまま利用した店では、一番粉を使った上品な真っ白いそばを出しています。喉ごしの良いツルツルした麺はこのあたりではちょっとユニーク。

DATA 住/大石田町大浦釜口 ☎0237-35-4148 営/10:30~14:00(土・日・祝日は延長あり) 休/水曜(祝日は営業)

3 そば切り源四郎

MAP B-2

民家で味わえる、生きてるそばの風味

大石田産来迎寺在来のそば粉を使った二八そばは、自然の風味が口の中に広がります。先代から伝わる「きじ汁」につけて食べるのがおすすめ。おろし、ねぎ、鶏肉が入っておりそばとの相性は抜群。そば通の方は、かきもず(そばがき)もぜひご賞味を。

DATA 住/大石田町次年年子149 ☎0237-35-6307 営/11:00~16:00 休/木曜(祝日は営業)

11 来迎寺そば 作兵衛

MAP E-2

本当にうまいそばの名店山形の一軒

宮城県(株)プレスアート発行「本当にうまいそばの名店 山形」(kappo)に掲載された56軒の1軒に選ばれました。おすすめは、「かもせいろそば」。せいろが二枚とおいしい鴨肉の入った熱々のつゆと冷たいもりつゆで、一度に両方の味をどうぞ。

DATA 住/大石田町緑町20-9 ☎0237-35-2133 営/11:00~(売り切れ御免、14時30分以降要確認) 休/不定

13 手打ち大石田そば ばきよ

MAP E-3

老舗の味は洗練の極み

昭和36年開業の老舗。板そば専門店。コシが強く喉ごしの良い太めの田舎そばです。材料厳選した特製つゆとの相性は、抜群です。四季折々の自家製漬物もお召上がり頂けます。団体ご予約可(20人位迄)

DATA 住/大石田町横山108-3 ☎0237-35-2735 http://www.mmy.ne.jp/raikouji/ 営/11:00~14:30(売り切れ次第終了) 休/火曜(祝日は営業)

15 蕎麦処 若佐

MAP E-3

丁寧なそば打ちが生む絶妙な味わい

おすすめは地元産のそば粉を使った細打ちと太打ちが選べる板そば。しっかりとした歯ごたえのあるそばは、さらばりした秘伝のつゆによく合い、元板前のご主人の丁寧なそば打ちが活きています。手作りのお通しや、漬物も楽しめます。

DATA 住/大石田町田沢2056-3 ☎0237-35-5335 営/11:00~売り切れ次第終了 休/水曜

環境省認定 かおり風景100選 「大石田町そばの里」



「かおり風景100選」とは、その地に住む人々が訪れる人々にとって心地よいと感じる「かおり」であり、自然景観はもちろん、文化、生活、歴史などの社会的背景を含め将来に残したい風景をいいます。この栄誉ある認定は、そば文化を大切に育んできた大石田の風土と、そばを愛する多くの人々が大石田をめぐって(可愛がって)くださったお陰です。

大石田そば街道が「山形セレクション」に認定

「山形セレクション」とは、山形が持っているたくさんの素材の中から独自の高い基準「山形基準」をもって選りすぐり、「山形の宝」として世に発信する取り組みです。大石田町には地元栽培の女そばを生かした手打ちそば屋が数多くあり、そば文化が地域に息づいています。こうしたことから資源活用観光の面において、平成19年度山形セレクションの認定を受けました。

山形セレクション YAMAGATA SELECTION