

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

住/大石田町大字豊田884-1
☎/0237-35-5055
営/8:00~21:00(最終受付20:30)
休/毎月第4火曜日 ※祝日の場合、翌日休館日
URL/https://attamariland-fukabori.jp

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。箸休めに食べるべし漬(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

住/大石田町大字大浦141-5
☎/0237-35-4751
営/8:00~17:00
休/不定休
ざくペオンラインショップ <http://www.sakube.net/>

大石田町 指定有形文化財

元禄7年(1694)に木食上人によって寄進されたもの。京都から最上川を使って山形の寺院に取られるはずが、大石田付近で急に舟が動かなくなった事から仏意と悟り乗船寺に安置されるようになったと伝えられています。京仏師作で2mを超える大身は全国でも珍しい。整った顔は微笑んでいるかのように穏やか。



釈迦涅槃像(乗船寺)

住/大石田町大字大石田丙206
☎/0237-35-2233

自転車に乗って 風を感じながら観光めぐり

JR大石田駅駅舎内にある大石田町観光案内所にて自転車の貸出をしております。
舟運の歴史と文化が薫るまち「大石田町」をレンタサイクルで巡ってみませんか。



大石田レンタサイクル

住/大石田町大字大石田180-2(JR大石田駅観光案内所)
☎/0237-36-1515(大石田駅観光案内所)
営/9:00~17:00
貸出期間:4月下旬~11月中旬頃(降雪状況による)
料/1台500円~(所有台数:大人用6台)

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。タクシー代行も承っております。大石田駅からもご利用いただけます。



つばさタクシー

住/大石田町駅前通り7-12
☎/0120-916-126
営/8:30~21:30
休/不定休

大石田 そば街道



そばにーるくん



山形県大石田町へ

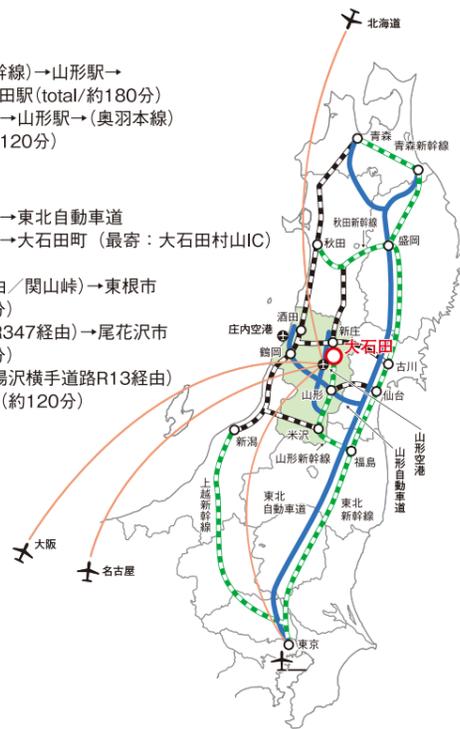
東京~大石田町間は、山形新幹線「つばさ」で片道約3時間で往来できます。「大石田そば街道」へは、JR大石田駅で下車し、徒歩またはタクシーを利用してお出かけください。

■列車(JR線利用)

○東京駅→(山形新幹線)→山形駅→(山形新幹線)→大石田駅(total/約180分)
○仙台駅→(仙台線)→山形駅→(奥羽本線)→大石田駅(total/約120分)

■車(道路利用)

○東京都→首都高等→東北自動車道→東北中央自動車道→大石田町(最寄:大石田村山IC)(約300分)
○仙台市→(R48経由/関山峠)→東根市→大石田町(約100分)
○宮城県大崎市→(R347経由)→尾花沢市→大石田町(約100分)
○秋田県横手市→(湯沢横手道路R13経由)→新庄市→大石田町(約120分)



お問合せ/大石田町産業振興課

〒999-4112 山形県大石田町緑町1番地
TEL0237-35-2111 FAX0237-35-2118
ホームページ <http://www.town.oishida.yamagata.jp>

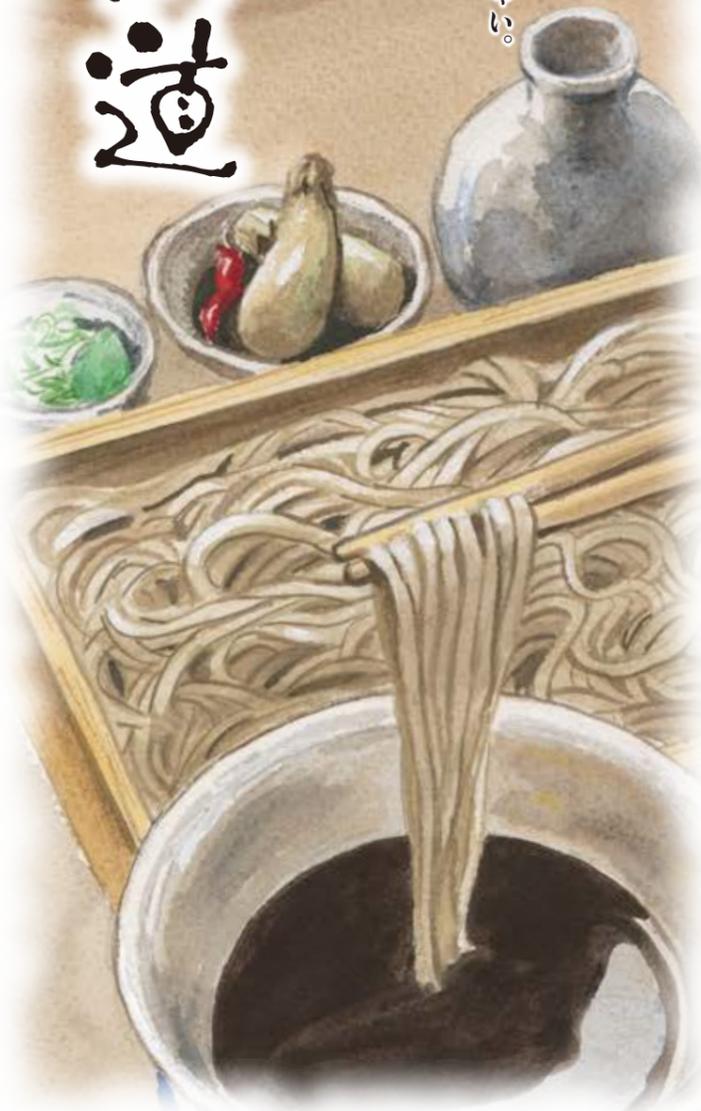


環境省認定
かおり100選

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。



山形県大石田町 大石田そば街道振興会

大石田町・周辺

小さな旅ガイド



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。地元に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

住/大石田町大字大石田丙53
☎/0237-35-2003
営/10:00~17:00
休/不定休
URL/https://www.pesora.jp

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じ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

住/大石田町大字大石田乙76
☎/0237-35-2312
営/9:00~16:30
休/年中無休(お正月・社員研修による臨時研修あり)
URL/https://www.ic-net.or.jp/home/tofu83

大石田町の 歴史と文化に触れる

ここでは、齋藤茂吉や、洋画家金山平三、日本画家小松均など、大石田にゆかりのある文学者や芸術家の作品をはじめ、郷土の歴史・文化に関する資料が数多く展示公開されています。



大石田町立歴史民俗資料館

住/大石田町大字大石田乙37番地6
☎/0237-35-3440 営/10:00~16:30
休/月曜、祝日の翌日、月末日、12/29~1/3
料/大人:300円(団体割引あり)
高校生以下:無料

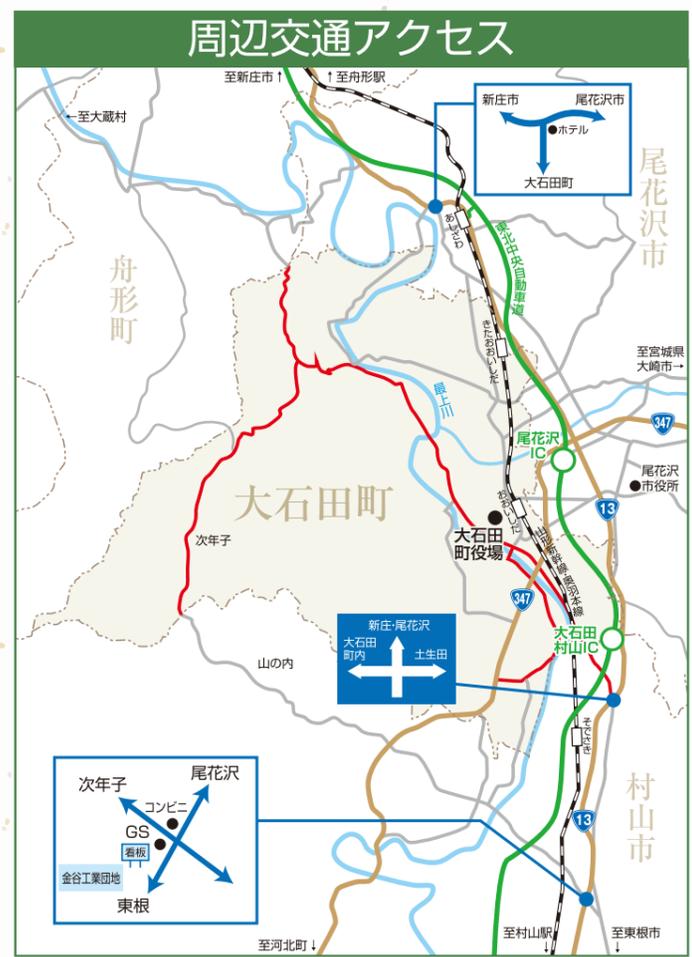
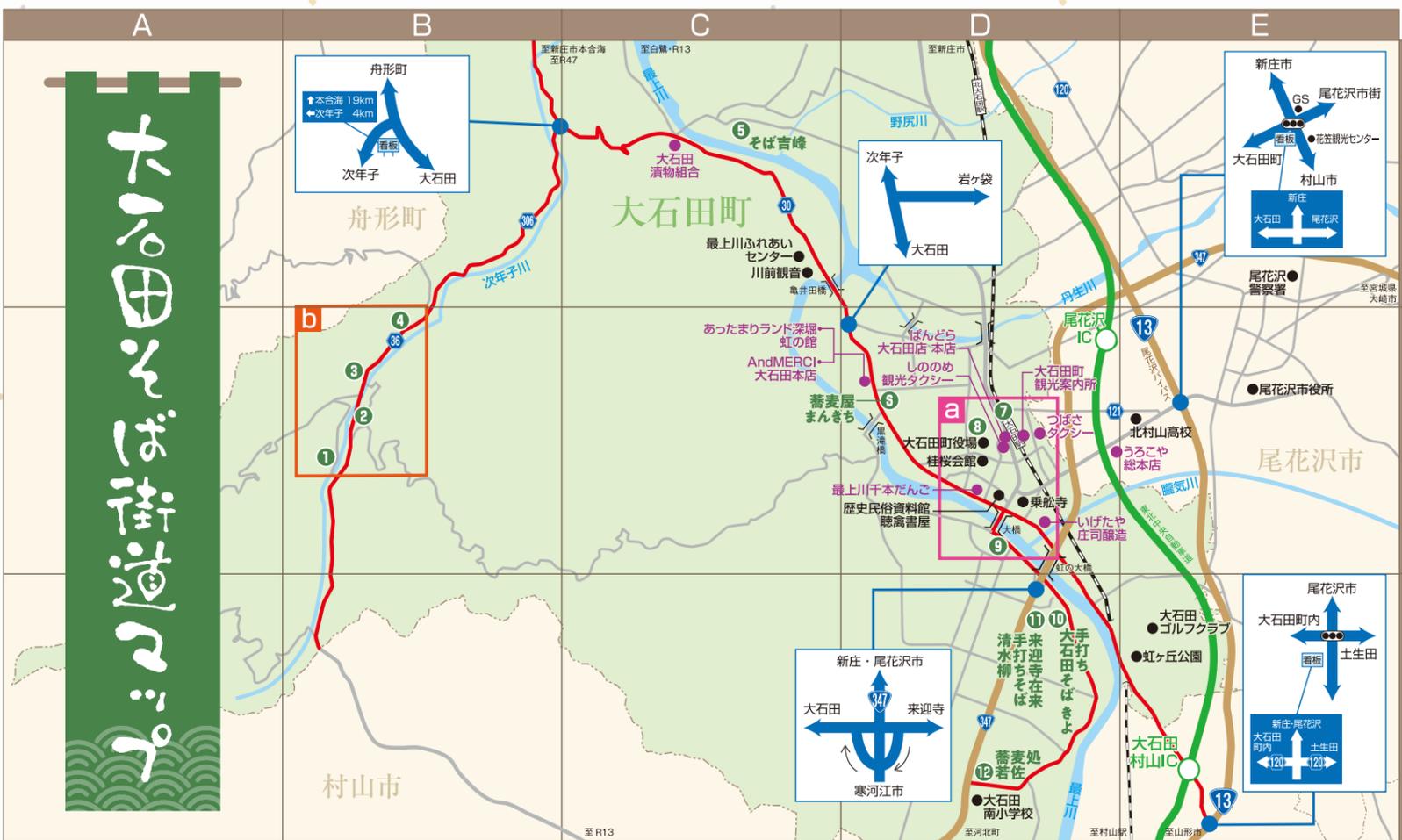
そばと史跡を訪ねる モデルコース

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

住/大石田町大字大石田乙600-1
☎/0237-35-2525(代)
営/月曜日~土曜日、9:00~17:00
休/日曜日、祝日
URL/https://shinonome-kanko.jp



1 七兵衛そば

次年少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/大石田町次年少266 ☎/0237-35-4098 営/11:00~15:00 休/木曜



2 そば座敷平吉

座敷で味わう次年少の香り

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、次年少の「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/大石田町次年少419 ☎/FAX0237-35-4091 営/11:00~14:00 休/火曜・水曜(祝日の場合要問合せ)



3 そば切り源四郎

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、かきもつ(そばがき)もぜひご賞味を。

DATA 住/大石田町次年少149 ☎/0237-35-6307 営/11:00~15:00 休/木曜(祝日は営業)※臨時休業あり



4 手打次年少そば

次年少にこだわる仕掛人の店

「次年少そばの仕掛人」海藤さんが営むそばの店。創業以来そば粉にこだわり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/大石田町次年少75 ☎/0237-35-2870 営/11:00~15:00 休/火曜(祝祭日は営業)



5 そば吉峰

俺流の「こだわり」で勝負します

地元産の玄そばを使用し、低速回転で自家製粉したこだわりの十一そば。民家そのまそば屋になったアットホームな雰囲気なかでは是非堪能ください。お土産そばもあります。

DATA 住/大石田町駒籠116-3 ☎/0237-35-4839 営/11:00~14:00 休/水曜(但し、祝日は営業)



6 蕎麦屋まんきち

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



7 そば処ふりりゅう

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」。

DATA 住/大石田町大石田駅舎内 ☎/0237-36-1516 営/11:00~14:00 休/木曜



8 おそば美登利

本当にうまいそばの名店山形の一軒に

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) 休/電話でご確認ください。



9 来迎寺そばや作兵衛

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。材料を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。団体ご予約も可(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)



10 手打ち大石田そばきよ

良質のそば粉100%で作る自慢のそば

そばは、昔から伝わるそば粉100%の手打ちで、風味豊かな味わいを引き出しております。さらに、旬の漬物を添えてお客様をおもてないたします。

DATA 住/大石田町横山736 ☎/0237-35-4245 営/10:30~15:00(売り切れ御免) 休/木曜

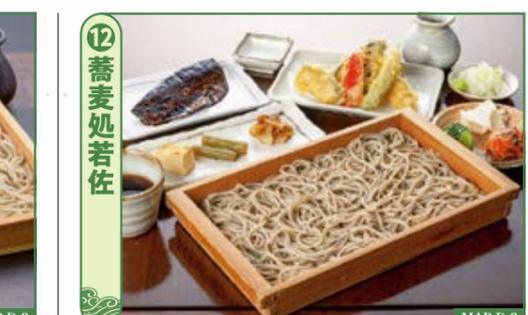


11 来迎寺在来手打ちそば清水柳

栽培から手掛けたこだわり手打ち十割そば

自家栽培・自家製粉した来迎寺在来つなぎを入れずに十割で手打ちし、程よいコシとなめらかな喉ごしの食べやすい細めのそばに仕上げられています。揚げたての天ぷらや漬物には自家栽培野菜を使用。夏は隣の直売所「まる利」でスイカの販売も行っております!

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。)



12 蕎麦処若佐

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、さっぱ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