

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



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→(仙山線)→山形駅→(奥羽本線)→大石田駅 (total/約120分)

■車 (道路利用)

- 東北自動車道→山形自動車道(山形北IC)→(R13経由)→大石田町(山形北ICより/約50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)



どうぞ食べに来て
けらっしやい



大石田そば街道振興会

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 TEL0237-35-2111 FAX0237-35-2118
ホームページ/http://www.town.oishida.yamagata.jp

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

大石田そば街道 マップ



① 七兵衛そば

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



④ 手打次年子そば

次年子にこだわる仕掛人の店
「次年子そばの仕掛人」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

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



② そば座敷平吉

座敷で味わう次年子の香り
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、菓150年以上の民家座敷で賞味下さい。

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



⑤ わらくちそば

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つ白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/大石田町大蒲瀨口 ☎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)



⑧ そば処ふうりゅう

大石田駅舎内にあるそばの匠の店
そば粉は大石田産来迎寺在来100%の石臼引きを使用した手打ちそばです。細麺仕上げで幅広い年代の方にお召し上がり頂けます。一番人気は「げそ天板そば」。「かも板そば」もおすすです。季節のそば会席も人気です。(要予約)

DATA 住/大石田町大石田駅舎内 ☎0237-36-1516
営/11:00~16:00(16:00以降の会食は要予約) 休/無休



⑩ そば処善之助

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、芭蕉翁直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

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

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、程よいコシと喉ごし良いそばに仕上げました。そば豆腐・スイカ・自家製野菜の漬物等で農家ならではのおもてなし。週末限定でそば粉/半も販売中!

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で確認下さい)



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」にか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)もおぜひ賞味を。

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



⑥ 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。民家がそのままそば屋になったアットホームな雰囲気のおかげで是非ご堪能ください。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)



⑨ 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、「かもせいりそば」。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



⑪ 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し上がり頂けます。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)



⑮ 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



⑮ 蕎麦処若佐

丁寧なそば打ちが生む絶妙の味わい
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/大石田町尾花沢2056-3 ☎0237-35-5335
営/11:00~売り切れ次第終了 休/水曜

大石田町

そばの里

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上郷を賭つてきました。
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、多くの人が訪れ、

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。

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、その地に住む人々や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「大石田をめぐらして」（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玄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。



大石田がそばの里と呼ばれる4つの理由

其の一 そば栽培に適した
土壌がある



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。

其の二 女性たちが育んだ
歴史がある



伝統のそば振る舞い

大石田ではそば打ちは女の仕事とされ、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。いつしか「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。

其の三 おもてなしの文化が
息づいている



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、そば街道全店のプロの打ち手と“そば打ちが生き甲斐”の玄人はだしの有志が一堂に会し、大石田ならではの香り高い風味豊かな旬のそばを提供します。

其の四 心あたたまる
ふれあいの場がある



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へ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。



しののめ観光タクシー
大石田町駅前 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

老舗の味 元祖ペそら漬

大石田の伝統の味を知るなら「ペそら漬」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

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、そばとの相性もいいからです。箸休めに食べるべちよら漬(ペそら)・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
さくベ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

一番のおすすりは、愛情込めて茹でてはいじ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/>

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
大石田町大字大石田乙578-1 TEL.0237-36-1231
TEL.0120-916-126