

## BOB会「蕎麦愛好会」7月例会報告

蕎麦愛好会7月例会は、7/22（月）山形県上山市檜下宿近くにある「蕎麦処みやび」を訪ねました。築100年の古民家を改装して2022年にオープンしたばかりの、おじいさんとお孫さんで営む新しい蕎麦屋さんです。今回は、仙台から9名、福島から1名、それに地元山形から4名の総勢14名での開催です。仙台からは車2台に分乗して9時半に仙台駅前を出発して山形自動車道経由で「道の駅やまがた蔵王」に集結しました。ここで山形から参加の1台4名と合流して、約20分の上山市中生居にある「蕎麦処みやび」を目指しました。しかし、カーナビの登録通り目的地に到着してもお店が見当たりません。民家は多数あるのですが、肝心の古民家の蕎麦屋が見つからないのです。何度か周辺を回っている内に、郵便局の配達員のバイクが通りかかったので、無理にお願いして誘導をして貰い(笑)、漸く目的地のお店にたどり着きました。結局、最初の看板は見つけられたのですが、50m先の次の曲がり角を通り過ぎてしまったのでした。

11時30分の予約時間には10分程遅れてしまいましたが、全員無事に集合する事が出来



来ました。玄関で若いお嬢さんの（お孫さん）の出迎えを受けて、広いお座敷に通されました。4部屋分くらいの大広間に4名毎のテーブルを4台用意して貰っていました。それぞれに着席してから、先ずは、会費を徴収してから例会を始めました。

既にお席には、盛り沢山の海

老と野菜の天ぷら、小鉢3品が並べられています。会費の集金をしている間に、順次蕎麦が運ばれてきました。蕎麦は、ご主人（おじいさん）が打った十割手打ち蕎麦です。地元産「出羽かおり」を仕入れて、その日使う分だけ自家製粉（石臼引き）を行う拘りようです。ですから、そば粉の鮮度も良く十割でも良く繋



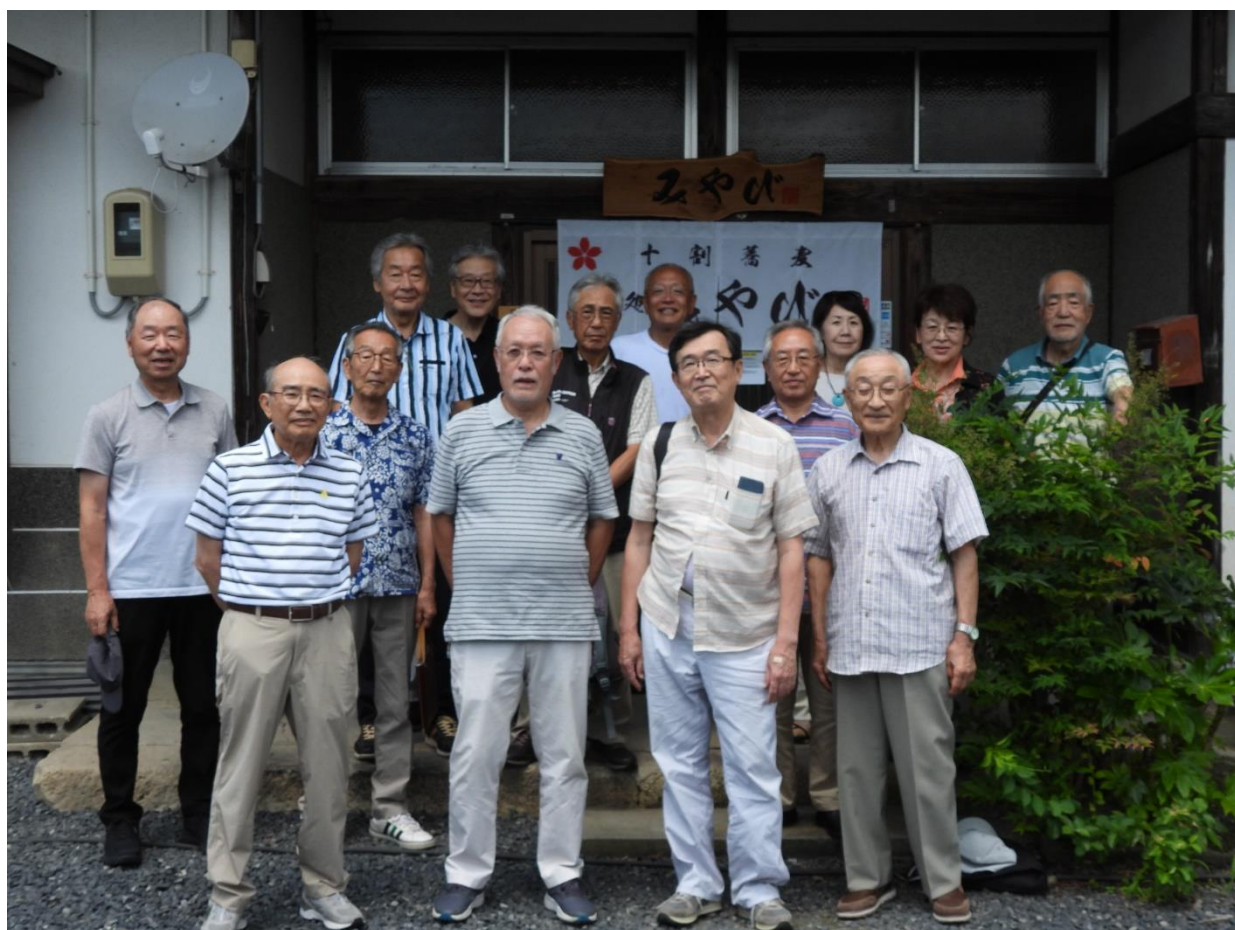


がるのだと思います。歩留まりが6割の御膳粉と言われる、やや白めの更科系の蕎麦で



す。歯触りもしっかりした腰の有る細身の綺麗な蕎麦でした。また、天ぷらは大きめの海老と、地元の野菜が8種類くらいと盛りも良く食べ応えがありました。カラッと上がった天ぷらは藻塩で美味しくいただきました。それに小鉢も3品あり、煮物や和え物、それに香の物と田舎らしい懐かしい味のものでした。最後に蕎麦湯をいただいて締めになりました。未だ後のお客様がいらっしゃるなので、

山形から参加のお一人お一人から近況を報告いただいて例会は終了しました。



最後は、ご主人に次の目的地の「檜下宿」の情報を教えていただき、玄関前で集合写真を撮ってから次の目的地へ向かいました。お店から約10分で檜下宿の入り口の駐車場に到着です。駐車場の向かい、茅葺屋根の古民家「大黒屋」で、中は自由に見学できます。裏側



には自宅がありましたので、この古民家は今でも暮らしに使われているようです。そこから200mも行くと、檐下宿のシンボルともなっている眼鏡橋がありました。その前で集合写



真を撮ってから、向かいの「庄司屋」を見学して駐車場に戻りました。この日の山形の気温は既に35度を超えています。

直ぐ近くに「丹野こんにゃく番所」がありますので、休憩がてらお買い物をすることにしました。お店の方から14名分の席を用意して貰って、お茶と、名物の「玉こんにゃく」をいただきました。また、お店には試食の品が沢山揃っていますので、お目当ての品を試食しながらお買い物を楽しみました。

ここで、福島から来られた鈴木さんと、単独で来られた仙台の石森さんとは、お別れです。



他の皆さんは、来るときに集合した「道の駅やまがた蔵王」にもう一度戻って、最後の買い物を楽しみました。昨年12月オープンしたばかりですから、初めての方も多く、山形の食材が豊富に揃っています。一番人気は「山形プリン」の店で、フルーツプリン専門店です。皆さんは、道の駅限定の「スノープリン」や「メロンプリン」等を購入していました。

山形の皆さんともここでお別れして、仙台まで戻りました。仙台もこの日36度暑い一日でしたが、体調を崩す方もおられず楽しい一日を過ごしました。地元山形の皆さんには大変お世話になりました。次回は、宮城県の丸森での開催となります。

【今回の参加者】 14名<敬称略>

石黒秀雄、渡辺武郎、佐藤茂雄、齊藤 修、佐藤利喜弥、鈴木正利、堀野秀子、  
佐藤 充、前田健二、佐藤敏彦、酒井香奈子、千葉幸洋、石森 隆、畠山 廣

※次回の例会は、9月25日（水）丸森町筆甫「石臼挽き手打そば清流庵」を訪ねます。

【BOB蕎麦愛好会事務局】 畠山 廣

携帯 080-5578-5920 〒981-3213 仙台市泉区南中山 3-19-22