

B O B会「蕎麦愛好会」5月例会報告

蕎麦愛好会5月例会は、5/19（月）福島県福島市天神町にある「そば処喜多八」を訪ねました。「そば処喜多八」は、大正九年創業で、親子四代に受け継がれた老舗の蕎麦処です。実は、当初予定していた蕎麦屋さんは予約の出来ないお店だった事から、急遽「そば処喜多八」に変更する事になったものです。当会メンバーの壱岐ひろみさんが、喜多八3代目店主が学校の後輩にあたる事から、席の予約からメニューまで全てお願いしたものです。福島市中心部で生まれ育った方なので、福島の事は何でもご存じで非常に助かっています。

今日は、集合場所を「そば処喜多八」にしました。仙台からは車二台で6名が9時に出発して、高速道路を利用し途中国見サービスエリアで休憩を取りながらも早めに到着です。

ここで、福島から参加の4名と合流して、11時の開店を待ちます。流石に人気店で、開店前にも関わらず10名以上のお客様が、お店の前の椅子で開店時間待っています。私たちは開店前ですが、お店の一番奥のお座敷に配置された11名のテーブル席に通されました。

今日予約したのは、十割蕎麦に海老と野菜の天ぷらです。そば粉は、常陸秋そば、福井大野産、山形最上早生、北海道新十津川早生等を玄ソバで仕入れて、当日使う分だけ自家製粉していると言う事で、厳選されたそば粉を十割蕎麦で提供しています。また、全ての食材は店主自ら出掛けて、地元の物を中心に仕入れていると言う事でした。

暫くして、既に集合している10名分の蕎麦が先に運ばれてきましたが、遅れてきた清野さんも間に合



って11名で蕎麦例会が始まりました。蕎麦は細めの十割蕎麦で、歯ごたえがあってコシも申し分なく上品なお蕎麦です。また、天ぷらも大きな海老が2本と地元の野菜が中心のもので美味しくいただきました。また、小鉢にはワラビの煮物と季節感を味わえました。そして最後には、そば湯が大きな湯桶に入つて運ばれてきました。街中の老舗の蕎麦屋の蕎麦と天

ぶらを充分に楽しませて貰えました。

食事が終わったところで、久し振りの参加となった清野幸男さんから、近況を発表いただきました。その後は、来店客が大分お待ちの様子ですので、1時間ほどで切り上げて、玄関前で集合写真を撮ってから次の目的地に移動する事にしました。



この後は、飯坂温泉・穴原温泉の奥にある摺上川ダムを見学してから、飯坂温泉に戻って旧堀切邸でゆっくりする事にしました。旧

「堀切家」のお屋敷を改修して、観光交流拠点にしたもので。お屋敷を自由に見学する事が出来ますし、広大な屋敷内には足湯もあり、休憩できる売店の設備もあります。私たちは、見学後に売店で休憩をしながら、入れ立ての珈琲を頂く事にしました。充分に楽しんだ後は、仙台組は、近くの桑折インターチェンジまで案内して貰い、仙台まで帰る事にしました。今例会の

準備から当日の案内まで担当いただいた福島地区の皆さんには大変お世話になりました。感謝申し上げます。（畠山）





【参加者】 11名 <敬称略>

(福島) 清野幸男、長谷部公子、鈴木正利、須田幹雄、壱岐ひろみ

(仙台) 若生勝芳、渡辺武郎、佐藤茂雄、前田健二、鹿野美枝子、畠山 廣

※次回の例会は、7月23日（水）山形県南陽市萩「四代手打源蔵そば」を訪ねます。

【B O B 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