

やまがたグリーン・ツーリズムNEWS

2月号
Vol.014



発行元 〒990-2473 山形市松栄一丁目7番48号 山形県土地改良会館別館 山形県食と緑の交流プラザ内
山形県グリーン・ツーリズム推進協議会 TEL023(647)8330

冬の
保存版

やまがた的グリーン・ツーリズム おすすめの“そば”スポット

村山 エリア			
市町村名	店舗名	内容・営業時間・定休日	住所／電話
山形市	大山桜	自家製の玄そばを平打ちに。地元産の野菜や山菜を使った天ぷらが味わえる。もりそば600円、山野菜天ぷら400円、カそば(12〜3月)800円、寒さらそば(春〜5月頃)11:30〜15:00/木曜休。	山形市大字土坂甲231 TEL023-632-9723
村山市	おんどりそば	板そば(細打ち)、田舎板そば(太打ち)と山菜料理が味わえる。温泉入浴(300円)も。板そば・田舎板そば800円〜11:00〜16:00(以降は要予約)/火曜休(祝日の場合は翌日)。	村山市大字山の内255-1 TEL0237-57-2552
天童市	龍神の里じゃがらむら	東漸寺の清流を生かした手打ちそばが美味しい。そうめんもおすすり。手打ちそば600円、うどん600円、そうめん700円/通年営業/11:00〜15:00/水曜休。	天童市大字貫津1374-1 TEL023-653-0015
尾花沢市	そば処 鶴子	そばの栽培から漬け物用の野菜まで全て手づくり。味・香り・風味が一体となって、旨味が広がる。昔懐かしい「かいもち」もあすめ。薬そばは要予約。もりそば700円、かいもち800円/11:00〜18:00/第2、4火曜休。	尾花沢市大字鶴子445 TEL0237-28-3041
大江町	川柳そば	柳川温泉のすぐそば。生粉打ち十割だが細めのそばは、温泉客や湯治客をはじめ県内外のお客さんから好評を得ている。/11:00〜17:00/第1、3火曜休。	大江町柳川字長畑1502 TEL0237-64-2428
大石田町	おそば美登利	店舗は合掌中門通りの大きな屋根が特徴。北海道産と地元産のそば粉を使ったやや細めの手打ちそば。売り切れがあるので早めに。蕎せいろそば1,050円、そば定食(平日のみ)850円/11:00〜19:30	大石田町緑町20-9 TEL0237-35-2133
大石田町	七兵衛そば	「食べ放題そば」の店。コシが強く少し太めの麺を、辛味大根の汁を入れたつゆでいただく。山菜などのおかずも付く。食べ放題1,050円/11:00〜18:00/不定休。	大石田町大字次子266 TEL0237-35-4098
大石田町	そば処善之助	大石田産のそば粉とつなぎを独自にブレンドし打つそばは、細麺でコシのある二八そば。だしの効いたつゆとの相性がぴったり。板そばは750円、芭蕉膳1,500円/11:00〜19:00/不定休。	大石田町大字大石田内222-3 TEL0237-35-2723
大石田町	そば処ふうりゅう	大石田産の玄そばを使った純手打ちで、おすすりのみ「ふうりゅう御膳」は最上川舟運にちなんで舟盛りそば。板そばは750円、鳥そば800円/11:00〜20:00(16:00〜は要予約)/無休。	大石田町大字大石田 沢大石田駅前 TEL0237-36-1516
大石田町	そば処なんば	本格派のそばは、程よい腰の強さと喉ごしの良さが特徴。揚げたてのけそ天と、畑で採れた野菜で漬けた漬物もどうぞ。板そば800円、鳥そば800円、板そばセット1,050円/11:00〜15:00(以降は要予約)/火曜休。	大石田町大字横山711 TEL0237-35-4282
大石田町	手打ち大石田そばきよ	良質のそば粉100%で打つ十割そばで、香り、喉ごしとも申し分なし。こだわりのメニューは、板そば、鳥そばとそばかきの3品。とりそば800円、板そば750円、かいもち1,050円/11:00〜15:00/木曜休。	大石田町大字横山736(未定寺) TEL0237-35-4245
大石田町	手打そば次子年子そば	創業当時から地元産のそばを使って営業。普通のそばはより白く、歯触りがよく、麗り高いのが特徴。春は山菜、秋はきのこをサービス。もりそばは750円、かいもち1,050円、/11:00〜15:00/火曜休。	大石田町大字次子年子75 TEL0237-35-2870
大石田町	そば切り源四郎	地元次子産のそばを使った二八そばは、先代から伝わる「きし汁」につけて食べるのがおすすめ。そば切り(板そば)700円、きし汁300円、かいもち700円/11:00〜17:00/第2、4火曜休。	大石田町大字次子年子149 TEL0237-35-6307
大石田町	次子産業協同組合	ざるそば1,000円、わらび取り放題2,400円(5月〜6月)水曜、日曜のみ11:00〜14:00。	大石田町大字次子年子1749 TEL0237-35-4150
大石田町	手打そば屋まんきち	大石田そば街道8番店。農家をそのまま使用した店舗は、温かい雰囲気。地元産の玄そばを自家製粉した二八そば。板そば750円、鳥そば750円/11:00〜15:00、18:00〜21:00(夕方は要予約)/火曜休。	大石田町大字豊田1508 TEL0237-35-3620
大石田町	丹生川グルメハウスざっこや	そばだけでなく、季節の川魚料理も味わえるのが特徴。板そばと鮎の塩焼きがセットになった「板そば定食」がおすすり。板そば定食1,300円/10:00〜18:00/月曜休。	大石田町大字豊田2187-2 TEL0237-35-5166
大石田町	来迎寺そばや作兵衛	そばは、程よい硬さで噛むごとに風味が広がり、秘伝のつゆが一層旨味を引き立てる。醤油味のにしん煮も人気メニュー。板そばは700円、にしん煮350円/11:00〜18:00/月曜(祝日の場合は営業)休。	大石田町大字横山108-3 TEL0237-35-2735
大石田町	わらぐちそば	豊かな自然に囲まれ、豊富な山菜の魅力を感じさせる。一番粉を100%用いた白っぽいそばは、上品な味と香りで多くのそば好きを魅了する。大板そば850円、かもそば850円/11:00〜16:00/水曜休。	大石田町大字大浦字津島 TEL0237-35-4148

最上 エリア			
新庄市	手打そば庄司	牛舎を改装したという店のデザインが、周りの田園風景にピッタリ。そばは地元産の玄そばを自家製粉して打った、こだわりの逸品。生そばは地方発送可。/11:00〜15:00/月曜休(祝日の場合は翌日)。	新庄市大字福田字橋703-2 TEL0233-28-0615
金山町	谷口がっこそば	旧金山小谷分校の校舎を利用して、地元谷口地区のお母さんたちが手打ちそば屋を出店。11月頃から鶏そば(湯も味わえる。板そば700円、揚げそば500円、鶏そば(湯)700円、そば三昧1,500円/土曜、日曜11:00〜15:00/月〜木金曜休(平日は10名以上要予約)、要予約。	金山町大字飛森1124 TEL0233-52-7577
真室川町	天神そば	産直まごころ工房と同じ建物の一角で営業する。お通しの季節の漬物もおいしいと好評。板そば600円、鳥そば700円、なめこおろしそば700円/11:00〜14:00/月曜休。	真室川町大字平岡894-2 TEL0233-62-2368
大蔵村	巖神権現蕎麦	酒屋の店舗を一部改装し、自家栽培のそば粉を使ったこだわりのそばを提供している。/11:30〜なくなり次第終了/不定休。	大蔵村大字赤松663 TEL0233-75-2150
大蔵村	ふるさと味来館	そばや山菜など、地元の食材を使った昔ながらの「ふるさとの味」を楽しめる。地鶏そば700円、板そば800円、山菜料理。/10:30〜15:00/月曜休(祝日は営業)。	大蔵村南山967-9 TEL0233-34-6001
戸沢村	佐藤長三郎そば 吉口本店 高屋分店	そばの特産品づくりに取り組んでいる戸沢村で、早くからそば屋を営業。戸沢村産そば粉を使用している。板そば840円、けんちんそば990円、海老そば1,050円/11:00〜なくなり次第終了/第2、4火曜休(高屋分店)。	戸沢村大字吉口404(本店) TEL0233-75-2107 戸沢村大字吉口112(高屋分店) TEL0234-51-4130
戸沢村	三左衛門そば	地元産そば粉100%使用の十割そば。山菜、きのこを使ったお通しが好評。/11:00〜14:00/月曜休。	戸沢村大字角川1393-7 TEL0233-73-2182

置賜 エリア			
米沢市	そば処芦沢	上杉原方そば。そば粉はオーナーが自らの畑で生産。斜戸山の麓で、西吾妻山を見ながら食べるそばは格別。/11:00〜15:00/水曜休	米沢市大字字山8816 TEL0238-38-4022
米沢市	南原そば会館	上杉原方そば。地粉の風味をそのままに味わえる、そばの里・南原ならではの手打ちそば。/11:30〜15:00/月曜休。	米沢市大字秀泉町2520 TEL0238-38-5212
米沢市	民宿 政坊	自家栽培そば粉を使用した上杉原方そば。美しい四季の景色を眺めながらそばを味わえる。宿泊・宴会も可。もりそば700円、大盛り1,000円、山菜きのこそば(湯)800円、いずれも季節の山菜や野菜、漬物、きのこの小鉢2品付/11:00〜14:00/水曜、第3火曜休。	米沢市大字関町106 TEL0238-38-2937
米沢市	曲屋なでら	上杉原方そば。自家栽培、自家製粉で、素材を大事にそば本来の野趣味を打ち込む。なでらそば630円、かいもち630円/11:00〜15:00(時間外5名以上予約可)/火曜休。	米沢市南原笹野本町211 TEL0238-38-4636
米沢市	もみじ庵	上杉原方そば。米沢の南方面、栽培に大変適した土地でそば粉を収穫。そば粉づくりにこだわり、挽き立て、打ち立て、ゆで立ての三本立てをたたくに守る。/11:00〜15:00/水曜休。	米沢市大字笹野4610 TEL0238-38-2314
長井市	蔵高宿	地元産の究極のそば粉「でわかおり」を100%使用した「沢そば道楽」の手打ちそば。付け合わせの五目味噌も好評。盛りそば600円、かいもち600円/11:00〜14:00(要予約)。	長井市中伊佐沢1034 TEL0238-84-7231(金子) TEL0238-84-4491(神)
長井市	獅子宿燻亭	手打ちそばと粋つき餅の食べ処で、「餅そば」が人気。店内には多数の獅子頭が飾られており、店の由来となっている。餅そば膳1,200円、雑煮そば900円、雪見餅そば900円/11:00〜14:00(夜は5名様以上予約可)/木曜休。	長井市上伊佐沢2900 TEL0238-84-1143
長井市	縄文そばの館	店の裏手にある西山の伏流水で育んだそば粉で打ったそばは、細めでコシがあり、味と香りが存分に楽しめる。縄文そば600円(漬物付)、かいもち600円/11:00〜15:00/月曜休。	長井市草間2768-1 TEL0238-84-1981
高畠町	グリーン農園ならざか	ならざかの清らかな水と、こだわりのそば粉で打つ手打ち100%のそば。素朴でありながら清冷ならざかのそばを賞味する。山菜料理、郷土料理は要予約。もりそば700円、山菜そば1,000円/11:00〜15:00/水曜、木曜休(予約の場合営業)。	高畠町大字高畠奈良坂3562-35 TEL0238-52-3523
高畠町	食の里・天恵	店主が栽培・製粉したそばを使ったそば粉100%の手打ちそばをはじめ、地元の食材を活かした郷土料理を堪能できる。隣接するコープのお客様の食事も提供(要予約)。予約に応じて夜の宴会(要予約)、郷土料理は予約に応じて要予約。もりそば700円、そばかき200円/10:00〜15:00/不定休。1月1日〜3日。	高畠町上和田1282 TEL0238-56-3522
川西町	荘輔そば	本来は農家。そば好きが高じてそば屋を開いた。自家栽培、自家製粉、手打ちでコシの強い田舎そば。他にも季節野菜の漬物、山菜、クルマたれのかいもちなど人気。板そばは1,000円/11:30〜15:00/火曜休。	川西町大字玉庭5013 TEL0238-48-2962
白鷹町	熊屋	そば粉100%と水だけで打つ中細の素朴なそば。田舎そばの持つ風味を損ねることなく、江戸打ちの技を応用した新しい味が魅力/11:00〜14:00(時間外は要予約)/無休。	白鷹町大字高岡3869 TEL0238-85-4545
白鷹町	そば工房 さんご	元々酒屋だったご主人が白鷹の隠れそば屋の味に惚れ込み、自分もそば屋を開店。皮まで全て石臼挽きする昔ながらの田舎そばは風味豊か。/11:00〜15:00(11月〜4月は〜14:30)/火曜休(祝日の場合は営業)。	白鷹町大字浅立183-1 TEL0238-86-0009
白鷹町	千利庵	そば粉100%で手打ちされ、細打ちでコシがある。1日限定100食なので、売り切れ御免となる場合も。/11:00〜14:00/水曜休。	白鷹町大字広野1656 TEL0238-87-2087
飯豊町	手打ちそば高峰工房	地元産の新そばを石臼で挽き、茹で立ての香り高いそばを味わえる。/11:00〜14:00/月曜〜金曜(予約者のみOK)休。	飯豊町高峰1011 TEL0238-75-2327

庄内 エリア			
鶴岡市	宝谷そば	宝谷の豊かな自然に育まれたそばを挽き立て、打ち立て、茹で立てで食べられる。限定50食。そば打ち体験も可。/土曜・日曜11:00〜14:00(4月〜11月)/月〜金曜休(平日は5名以上3日前まで予約)。	鶴岡市宝谷台170 TEL0235-57-44115 (鶴岡市食産振興TEL0235-57-2114)
鶴岡市	古の里大梵寺	冬に降った雪を利用した「雪室」で寝かせて寝かした朝日村産そば粉100%使用。香りと風味にこだわった手打ちそば。そば打ち体験も可。/11:00〜17:00/11月〜3月第4火曜休。	鶴岡市越中山字名平4-2 TEL0235-53-3413
鶴岡市	まやのやかた	地元産そば粉と自然薯のつなぎを使い、豊かな香りと抜群の喉ごしでそば通を唸らせる「越沢そば」を味わう。予約制(前日まで)。	鶴岡市越沢蛇喰111-1 TEL0235-47-2430
遊佐町	農林漁業体験実習館「さんゆう」	風味もコシも強い、それだけで喉ごしはすっきり。鳥海山の雄大な自然に育まれた清涼な伏流水と、地元産そばを使った週末限定の品。土曜、日曜、祝日のみ営業。/10:00〜16:00	遊佐町大字吉田字金保239-5 TEL0234-72-4500
酒田市	手打ちそば鳳来	鳥海山の湧き水を使って心を込めてそばを打つ。自然の中でゆったりと美味しいそばを味わおう。旬の山菜の天ぷらも美味。/11:00〜15:00/水曜休。	酒田市草津字湯ノ台40 TEL0234-64-4648
酒田市	手打ちそば 中村	板そば800円/11:30〜14:00/火曜。(4月〜11月)	酒田市寺田字道ノ上138 TEL0234-64-2171

庄内 もしえがも農! わくわくどきどき農村体験2006

私たちは、庄内各地でさまざまな形でグリーン・ツーリズムに取り組む仲間のグループです。農山漁村で楽しむゆとりある休暇のための体験をより多くの皆様と共有できるよう、ご参加お待ちしております。 —グリーン・ツーリズムネットワーク庄内—

開催期間/2月10日(金)〜20日(月)
参加料/2,000円
お申し込み/各自でどうぞ

酒田市

A: けんちゃんのミニ炭俵教室

開催日:2月14日(火) 10:30集合
集合場所:(西荒瀬コミュニティ)TEL0234-34-3001
受入人数:10名

B: ぽかぽかハウスで花摘体験

開催日:2月14日(火) 10:30集合
集合場所:(東北公益文科大学カフェテリア《学生食堂》)
受入人数:10名
A・B申し込み先:(堀 周子)TEL0234-34-6657・090-5839-2421(携帯)



開催日:2月11日(土)・12日(日)・18日(土)・19日(日)
場所:(手打ちそば風来《ほうらい》)[草津字湯ノ台40]
受入人数:1日4〜5名
持ち物:エプロン・タオル
申し込み先:(風来)TEL0234-64-4648・090-3984-2356(携帯)

本格手打 ラーメン体験

開催日:2月11日(土)13:30集合〜17:00頃まで
場所:(農家そば屋ごすけ)[田沢字寺の下31]
申し込み先:TEL0234-54-2766
080-5576-1492(携帯)



遊佐町

炭焼体験(竹炭でのアクセサリーなど)

開催日:2月16日(木)・17日(金)・18日(土)10:00〜15:00
場所:(竹炭工房)遊佐町字京田13-101]
申し込み先:(庄子正臣)TEL0234-72-4859・090-8923-7996(携帯)
※防寒の服装でお越し下さい。

鶴岡市

スローフードな料理教室

自社のお米で作るあつたか冬のドリアとトッポギ。試食を兼ねた昼食とトッポギ用の米粉のおみやげ付き。
開催日:2月13日(月)・16日(木)
場所:(穂波街道)[羽黒町字押口]
受入人数:4名〜
申し込み先:(穂波街道)TEL0235-23-0303・FAX0235-23-0321

暮らしの中の生花 春の喜び

身近な器や花材などを活かして生ける。昼食春待ち膳。
講師 佐藤とし氏
開催日:2月19日(日)12:30〜
場所:(菜あ)[鳥居町3-14]
受入人数:15名
申し込み先:(菜あ)TEL0235-25-8694・FAX0235-29-2260
持ち物:ハサミ・剣山

A: 雪原コース

親子で楽しむ雪灯籠・かまくら作り・スノーモービル体験
B: 能舞いコース
能舞い・作法と凍み豆腐料理体験
開催日:2月12日(日)10:00〜15:00
場所:(王祇会館)黒川宮ノ下]TEL0235-57-5310
申し込み先:(佐藤利雄)TEL0235-57-5310・090-2984-8514(携帯)・0235-57-2114(鶴引庁舎担当)
受入人数:AB各20名

アネモネハウス鑑賞と大根の甘酢漬体験

レシピ提供 4kgお土産付き 甘酒を飲みながらおしゃべり
開催日:2月11日(土)13:30〜16:00
集合場所:(いこいの村庄内駐車場)
場所:(斎藤農園・斎藤良助)
申し込み先:(斎藤農園)TEL0235-76-1309・090-7664-8198(携帯)

機織体験と炭火で弁慶飯を楽しむ

開催日:2月10日(金)〜20日(月)10:00〜15:00
場所:(土筆工房・知恵軒)[西荒屋の根91]
通年/第4土曜日(要予約)
連絡先:(知恵軒)TEL0235-57-2130・FAX0235-57-4185
受入人数:1日5名×11日間