

## 「飯館の蕎麦です」と言えることがうれしい

### 大町おかめや

福島市大町9-16  
☎024-503-9435



店主 佐藤 和敬さん

蕎麦粉10に対しつなぎが1入る外一の蕎麦。冷水で打つため風味が損なわれません。「そばがきしるこ」（下の写真）は粗挽きにした蕎麦の舌触りが後を引く逸品。飯館産の蕎麦粉を使い切ると11月の新蕎麦までは北海道摩周産の蕎麦粉に切り替わります。



丸挽きの蕎麦を石臼で細かく挽き、ガクの赤い所だけをふるいで落として使います。蕎麦は挽きたてで打ち立てで。少し辛めの江戸前の返しでいただと、蕎麦の甘さと香りが、ぐつと引き立ちます。この佐藤さんのこだわりの蕎麦に使われているのが飯館産の「信州大そば」です。「木羽屋製粉さんから、いい蕎麦があると。最初から気に入りましたが、年々さらによくなっています」と佐藤さん。「この緑色が、甘皮を挽き込む江戸蕎麦と相性がいい。茹でるとさらにきれいな色が出るんです。地元福島の蕎麦を使いいたかつたので、飯館の蕎麦なんです」と言えることがうれしい。関わる私達にもこの蕎麦への愛着が生まれていると感します。

## 飯館産蕎麦粉でつくるガレットをどうぞ



県立美術館にほど近い場所に、今年4月にオープンしたばかりのカフェ。ここでは飯館産の蕎麦粉を使ったガレット（左上の写真）が人気です。「いろいろな蕎麦粉を使って試作をしましたが、納得がいかず」と代表の三瓶さん。「大町おかめやさんの蕎麦の美味しさにひかれて、蕎麦粉をく

アンティーク  
**ANTIQUE**  
福島市森合字屋敷下1-9  
☎024-572-5704



代表 三瓶 弘樹さん

ださい！と直談判。石臼で挽いた香りのよい蕎麦粉を提供いただき、もちもちした理想の食感を実現しました。実は三瓶さんの父・晴彦さんは飯館村の出身。小さい頃は、その実家によく泊まりに行っていたそう。出会った理想の蕎麦粉が飯館産だったとは。ご縁を感じますね。

## 飯館村産「信州大そば」をめぐる物語

### 手塩にかけた蕎麦が人の思いをつなぐ

長谷川さんが代表を務める「前田明神そば生産組合」は「会津のかおり」を主力にしながら「信州大そば」など個性的な品種の栽培にも挑戦しています。長谷川さんが販路を開拓する中で、評価を受けた飯館産「信州大そば」。メーカーから店舗、そして消費者へと、その魅力が伝わり、広がりを見せています。



「信州大そば」を丸むきした玄蕎麦。「特大の蕎麦の実、そして他にはないこの緑色が特徴です」と製造部総括部長の高橋豊勝さん。

「木羽屋製粉」は創業から130余年の老舗。現社長は5代目です。優良産地で契約栽培した蕎麦を製粉し、全国に出荷しています。



社長 廣田 誠さん

## 品質の高さは絶対的な強みになる

こばや  
**木羽屋製粉**  
二本松市針道字町123  
☎0243-46-2608

「県内各地で蕎麦がつくられるようになり、飯館村でも年々収量が増加。お客さんにも飯館の蕎麦はおいしいと知ってもらえた矢先の原発事故でした」と廣田社長は当時を振り返ります。その後はつながりも途絶えていましたが、3年前、関連会社を総括する弟の裕介さんを介して、売り先を求め飯館の蕎麦と再び出会います。「力になりたいと思いました。最初の年は、取引先に、事情と状況を説明してサンプルを送るところから。すると、『信州大そば』の評価がものすごくよかったです。10人に聞けば10人が、高評価でした」。木羽屋製粉は、「前田明神そば生産組合」と、この蕎麦の播種前契約を結びました。「絶対的な強みをブランド化していくことが大事。質にこだわり、いいものをつくり続けてほしいですね」。