



【すてきなお店、自慢の逸品を発見!】 ～年越しそば特集編～

今月号の「すてきなお店、自慢の逸品を発見!」シリーズは「年越しそば特集」です。諸説ありますが、「そば」は、ほかの麺に比べて切れやすいため「厄介を断ち切る」という意味から「年越しそば」として食されているそうです。五所川原市にも自慢の「そば」があります。ぜひ召し上がってはいかがでしょうか?

～全日本そばチャンピオン～

No.021 「ぼんじゅそば」

津軽そばの代表格である「ぼんじゅそば」は津軽人の胃袋をわしづかみにしています。

県内を中心とした販売ですが、その人気ぶりは大手スーパーの年末そば売上部門で、「全国1位」になったほどです。

一般的な「そば」とは全く違い、ホロホロと麺が切れやすい、その食感を味わって欲しいと店主は語ります。食べ終わる直前に切れて短くなった「そば」と、トロトロになった天ぷらをレンゲですくって一緒に食べるのが「通」な食べ方だそうです。

食事処…そば処 義平 (本町63)
営業時間…11:00～17:00
定休日…第1・第3水曜、日曜日
*自宅用は、スーパー、お土産店にて販売

No.022 「仁太坊そば」

～世界遺産からの贈り物～

津軽平野は世界遺産「白神山地」や「岩木山」から贈られた豊富な栄養を蓄えており農作物にはこれ以上無い恵まれた大地です。その津軽平野と冷涼な気候を生かし、無農薬無肥料で栽培したのが、金木町の特産品「そば」です。

「生産だけではなく、地元の人にも特産品を味わって欲しい」と地元の有志によって「仁太坊そば」が生まれました。そばの「コシ」も強いですが「思い」はもっと強いです。

生産者…神原そば生産組合
食事処…KADOKKO (金木町朝日山446-1)
営業時間…11:00～16:00
定休日…不定休
*自宅用は、上記ほか産直メロス等にて販売

問い合わせ先…地域物産振興課 内線2552 *来月号は「開催間近!金木グルメイベント編」の予定です。