

常陸太田 そば園佐竹

旬菜天ぷらと粗びきそば

「旬菜天ぷら」(1250円) 写真上、田園風景に囲まれた店舗と店内 同下



◎午前11時～午後3時◎第1・3日曜あり◎常陸太田市天神林町5-207 ☎02994732288

ソバの美の粒子が見えるそばは、香り高く、のど越しがいい。地元産の常陸秋そばを使い、甘皮の風味を引き出すため、ソバの美ごと粉にする。「ひきぐるみのそば粉に山芋を少し加え、食感も味もまろやかに仕上げられています」と店主の川野さん。そばに合わせるのは、持ち山で採れる山菜や自家栽培の野菜を素材にした天ぷら。人気の「旬菜天ぷら」は、天ぷらが7品以上。

古民家風の店は、天井が高く明るい雰囲気。座敷とテーブル席を配し、幅広い客層に対応している。

水戸 手打ちそば 正寿庵

東京の更科そばの製法を守る

「にしんそば」(800円) 写真上、気取らない店内 同下左、店舗外観 同下右



◎午前11時～午後3時◎午後5～7時半◎日曜あり◎水戸市内原町1455 ☎029225995955

230年以上の歴史があるそばの名店、東京の永坂更科で腕を磨いた創業者が、40年前に開店。そば粉は、創業時から信州更科粉。つゆの配合も、ずっと変えていないという。

これまで3代の店主が味を継いだ。おすすめは、京都から取り寄せた身欠きニシンの甘露煮がのった「にしんそば」(800円)。そばの香りと、つゆのだし、ニシンのうま味などがバランス良く楽しめる。天ざる(1000円)は、地元野菜やエビ、キスなどの天ぷらがセットになっている。

きょうはそば日和じゃ



～春は温かくてよし、冷たくてもよし～

Ibaraki そば散歩

潮来 つか本そば店

江戸末期創業 「常陸秋そば」3種

「常陸秋そば 天せいろ」(1200円) 写真上、店舗外観と店内 同下



◎午前11時～午後2時半◎午後5時半～8時半◎水曜あり◎潮来市潮来189 ☎02999623212

江戸時代末期の創業。現在の店主は6代目。県産の常陸秋そばを使った「常陸秋そば」は、「天せいろ」(1200円)、「鴨せいろ」(1130円)、「せいろ」(790円)の3種類(どれも数量限定)。専用のつゆは、きりつとした辛口仕上げ。2種類の削り節のほか、白みりんを使うなど素材にこだわっている。

だしが香る「お蕎麦(そば)屋さんのカレーライズ」(710円)などのご飯ものも人気。丼セット(865円)は、半サイズの丼とそばかうどんを選ぶセット。

神栖 春木屋神栖支店

春を感じる「桜切りそば」

桜を練り込んだ「桜せいろ」写真上、店内にはガラス張りの打ち台がある 同下左、店舗外観 同下右



◎午前11時～午後2時半◎午後5時～7時半◎水曜あり◎神栖市深芝2839 ☎02999933466

千葉県そば店会「春木屋暖簾(のれん)会」から暖簾分けして1992年に開店。そば粉は、県産常陸秋そばと、信州産戸隠そば、北海道石狩産北早生そばを、半月間隔で順不同で使っている。

おすすめは、「今月の変わりそば」。4月末までは、桜の花と葉をそば生地に練り込んだ「桜切りそば」を提供。麺はほんのりと桜色で、ほのかに香る桜が季節感を感じさせる。種類は、せいろ(700円)、天ざる(1900円)ほか、普通の麺も付く二色(1400円)、天二色(2500円)などがある。

知ってますか？

そば用語

おしな湯

そば湯のこと。茶を飲むことを許されない見習い(御雛おしな)は、そば湯しか飲めなかったことからきている。

めん

そばの量を少なくすること。「きれい」とも言う。さくらの花はきれいだから。量を多くすることは「きん」と呼ぶ。

かけそば

湯通ししたそばに熱いつゆをかけたもの。「かけ」でも通用する。

田舎そば

太打ちのそば。香りが強く、歯ごたえを楽しむ。

せいろそば

もりそばの別名。盛り付けの器が蒸籠(せいろ)だったことからの名残り。

相乗り

1つの器に異なる種類のそばを盛り付けること。相乗りとも。