

時代に応じて新たな挑戦

横瀬の蕎麦

Yokoze Soba



蕎麦も醤油も自信作です



横瀬在住
住民レポート

島田 貴生さん
(有島田醤油店
そば屋 醬)

明治期に創業以来、140年余り代々伝承されてきた醸造業を継いだのが16年前のこと。同時に始めたのが蕎麦打ちです。私たちが造る「やまひち醤油」の美味しさや良さを多くの人に知ってほしいという思いを原動力に、4年前に蕎麦屋を開店しました。その際、最も力を入れたのは「つゆ」です。やまひち醤油の良さが引き立ち、こ

わりの麺に合うつゆを完成させるために、丸1年の歳月を費やしました。水が美味しく、澄んだ空気が魅力の自然豊かなこの町で、歴史ある醤油の奥深さ、そして大切さを伝えつつ、こだわりのつゆで作る蕎麦をお腹いっぱい、味わっていただきたいですね。



食を通して里山から発信！



横瀬の蕎麦
乞うご期待！



横瀬在住
住民レポート

木暮 亮介さん
(蕎麦処 紡)

洋食屋「快晴軒」を父の代から営んできましたが、食需要の変化などに対応するため、心機一転、蕎麦屋に衣替えをして「蕎麦処 紡」を開店したのは2015年。

店名の「紡-tsumugi-」は、人はそれぞれ1本の糸であるという思いから名付けました。紡は、綿や繭の繊維を引き出し、撚りをかけて糸にします。1本では簡単に切れてしまう糸を、2本、3本と撚りをかけて次第に強くして、さらに生地にしていく。そして、その生地は羽織れば、温かく、傷に当てれば癒すこともできる。つまり、「紡」には、人の想いを幾重にも織りなし、ストーリーを作っていくという意味も込められていま

す。そんな風に、これからもこの店が成長していくといいですね。

一番こだわっているのは、十割蕎麦と水です。蕎麦に使う水は、蕎麦粉との相性抜群の新潟県の温泉水を使用しています。とかく、十割蕎麦はボソボソとした食感になってしまいがちですが、この水はその食感を覆し、なおかつ、蕎麦の香りや甘みを優しく引き出してくれるのです。

一度ご賞味あれ



風土が育んだ香りと味わい 横瀬産そばで、心づくしのおもてなし



秩父山系の清らかな水と、寒暖差の大きい気候がそばの栽培に適した横瀬町。昔は、どこの家でもそばを打ち、自家製の手打ちそばをお客様をもてなすのが習わしでした。こうしたコシのある、滑らかなのど越しの田舎そばを提供したり、そば打ち体験を実施するなど、今でも訪れる人に横瀬産のそばを振る舞い、心づくしのおもてなしをしているのが、横瀬そばの会です。横瀬そばの会では、町内の遊休農地を借りてそばを栽培し、10月下旬～11月上旬に収穫したそばの実を丸ヌキにした後、石臼で丁寧に製粉。挽きたて、打ち立て、茹でたての風味豊かなそばを振る舞っているほか、そば打ち体験場では、会員の指導で本格的なそばを打つことができます(要予約)。また、毎年9月上旬から10月上旬にかけて山里を白く染める、可憐なそばの花が楽しめます。



横瀬そばの会 顧問
田端 伸夫さん

Buckwheat noodle

Yokoze-town is well suited to buckwheat cultivation due to the clear water from the Chichibu mountain system and the climate with a big variance in temperature. In the olden days, every house prepared buckwheat noodles and offering hospitality to guests by serving hand-made buckwheat noodles was a common practice. Even now, visitors can experience the preparing of buckwheat noodles and enjoy their chewy and smooth texture. Thus the town provides an opportunity to visitors of enjoying buckwheat noodles made in Yokoze with a hearty welcome. From early September to early October, you can enjoy the pretty white buckwheat flowers which dye the mountain village like a white carpet.

横瀬の名水「生川の延命水」



秩父山系から湧き出る水は、豊富なミネラル成分を含んだ、のど越しもやわらかい天然水で、自然豊かな秩父地方は名水の里としても知られています。その中の一つである「生川の延命水」は、武甲山の一の鳥居の手前に湧く名水で、カルシウムを多く含み、真夏でも冷たい水を飲むことができます。遠方からわざわざ水を汲みに来る人がいるという人気の名水です。

あしがくぼ渓谷国際釣場



横瀬町の清らかな水が育んだ、ニジマスやヤマメといった川魚が楽しめるのが、あしがくぼ渓谷国際釣場。初心者から上級者まで気軽に釣りを体験できるほか、釣った魚はその場で塩焼きにして食べることができます。春から秋にかけては、河原でパーベークューを楽しむのにぎわいがあります。