

会員の
ひろば

私のお薦めコーナー

阿部 正明



蕎麦「蓬」の八千代蕎麦

突然ですが、私は「蕎麦」が好物です。作る方はさっぱりで、もっぱら食べる方です。そんなこと

で、ここ2年ほど、上川管内での仕事を携わってきた経験から、上川地域で営業しているお気に入りの蕎麦屋を3軒ほどご紹介します。

1軒目は、東神楽町にある「蕎麦 蓬(よもぎ)」をご紹介します。東神楽市内から空港に向かい、稲荷神社から左折して大雪カントリークラブの方向へひたすら山道を車で5分ほど走ると見つかります。ここは蕎麦そのものが絶品です。蕎麦は十割と二八がありますが、やはり十割がおすすです。ツユは比較的あっさりしていますが、蕎麦の香りが強く、蕎麦そのものの風味を堪能できます。春～初夏にかけては、薬味として、近所で採れる山わさびが出され、この辛みもたまりません。周辺は山そのものなので、四季のメニューとして出される山菜の天ぷらもおすすです。当然ながら店周辺のロケーションも最高です。ちなみに冬期間(1～3月)は営業していません。

2軒目は東川町にある「田舎そば たちばな」です。地元では、結構知られている名店です。旭川市内から東川町に向かう道道を走ると、右手に黄色いのぼりが見えます。これが営業中の合図です。そこを右折したところに店があります。店は農家の民家そのもので、アットホームな雰囲気です。ここは、田舎そばとして、かなり高い水準だと思います。蕎麦は全て生粉打ちの自家製粉です。ツユは比較的甘めの濃口で、太めの甘皮の混じった蕎麦とよく合います。ここは蕎麦ももちろん美味ですが、専用に作

られるそば湯が格別です。温かい蕎麦を頼んでも、「最後にそば湯を入れて食べてください。」と言われる。どっしりとした田舎そばを食べたくなったらここはおすすです。

上記の2軒は遅い時間に行くと、売り切れになる可能性が高いのでご注意願います。

最後は、昨年12月にオープンした士別市多寄町にある「手打ち蕎麦処 淳真(JUNSHIN)」です。士別市から名寄市方面に向かう国道40号沿いにあるので、すぐにわかります。昔の郵便局や銀行を改装したようなレトロな外観です。ここは、地元多寄産の蕎麦を食べることのできる希少な店です。若い職人ですが、温かい蕎麦は太麺、冷たい蕎麦は細麺に使い分けるなど、丁寧な仕事をしています。好感もてる接客も評価◎です。個人的にはツユのかえしが少し甘い感じがしましたが、今後の伸びしろを大いに感じる良店だと思います。食後には、旭川「北かり」のかりんとうがサービスされる演出も魅力です。セルフですがコーヒーもサービスです。

終わりに、上記3店の連絡先をお知らせします。機会があれば是非ご賞味を。

- ・「蕎麦 蓬」
住所：東神楽町東4線20号 電話：(0166) 83-5991
- ・「田舎そば たちばな」
住所：東川町西町9丁目4-6 電話：(0166) 82-2473
- ・「手打ち蕎麦処 淳真」
住所：士別市多寄町36線3 電話：(0165) 26-2302

阿部 正明 (あべ まさあき)

技術士(建設/総合技術監理部門)

(社)北海道開発技術センター