

恵まれた自然環境のとちぎならではのグルメに“そば”がある。素材・水・作り手のこだわり…そばに込められた想いと魅力を味わいに、さあ食べ歩きに出かけよう！

この場所だから、このそばあり！ 個性光る“とちぎのそば”を求めて

テーマ名：そば

そば生産農家が提供する“自産自消”の絶品そば

きらりと光る POINT



1.旬の野菜が味わえる「天ぷら盛り合わせ」。かんぴょう入りのかき揚げは蕎香オリジナルの一品。2.家族経営でソバの栽培から調理、店の経営まですべてを担う。左端が店主の中嶋正さん。3.蕎麦飯とろろ付の「蕎香セット」は1日限定10食。4.そばの味の決め手は良質な水と土。5.こだわりは“自産自消”。

1	3	4
2		5

朝 霧が立つ里として知られる日光市長畑地区。そこに、周囲をそば畑に囲まれた1軒のそば店がある。どうしてもその店のそばが食べたいと、多くのそば通たちが足繁く通う店「長畑庵」だ。メニューはそばと冬期限定のけんちん汁のみ。地元で産物生産組合から玄そばを購入し、自家製粉した挽きたてのそば粉で、打ちたてのそばを、茹でたてで提供。その「三たて」というそば一筋に掛けるシンプルな思いを motto に25年。「より高いレベルを求めるお客様に届きたい」と玄そばの温湿度管理を徹底。年間を通してそば本来の香りが生きたくまいそばが味わえる。そばに勝るご馳走はなし、その言葉に揺るぎない信念がある。

NATURAL & LOCAL RESTAURANT

●日光市
三たてそば
長畑庵

きらりと光る POINT

そば一筋に掛ける思い“そばに勝るご馳走なし”



1	2	5
3	4	

1.そば粉の状態を見極めて水を回す。気温や湿度など、毎日の微妙な変化を感じ取りながら、いつも同じ味に仕上げるのが腕の見せどころ。2.冬期限定のけんちん汁。冷たいそばのつけ汁に。3.この暖簾の味に惹かれて、多くのリピーターが足を運ぶ。4.店主は祖父から技を引き継いだ柴田尚俊さん（写真右端）。5.多くのそば通たちが絶賛するのは、深い甘みと香りの良さ。



選定委員コメント

そばのオーナー制度があり、壬生町の自然を満喫しながら種まきや収穫、そば打ちなどの体験が楽しめます。

お立ち寄りINFORMATION



観光農園「アグリ」の郷
果肉がやわらかいため市場に出回らず“幻”のいちごと呼ばれる「とちひめ」が人気の観光いちご園。栃木県内でしか出会えない希少ないちごは、大粒で甘さが格別。●栃木市大塚町128-1 ☎0282-27-0882

通 りから細い脇道へと進み、不安を胸に角を曲がると、ようやく見え始める風情ある佇まい。そこはまさに、通の隠れ家。店舗は、かつて麻の選別場として使っていた納屋を改装したもの。日光杉をふんだんに使った内装が、訪れる人の心をホッと和ませる。ここで味わえるのは、そばの生産農家が自信を持って提供する、自産自消

NATURAL & LOCAL RESTAURANT

●壬生町
農家そば処
通の隠れ家 蕎香

の絶品そばだ。玄そばの生産から収穫、管理までを徹底し、毎朝石臼で自家製粉。打ちたてのそばとともに、自ら育てた野菜や地元特産のかんぴょうを使った天ぷら、地元産コシヒカリにそばの実を炊き込んだオリジナルの蕎麦飯にとろろをかけた「蕎麦飯とろろ」、旬の野菜で作った小鉢なども味わえる。作り手の端正な仕事ぶりが、すべての料理に息づいている。



壬生町下稲葉874
☎0282-82-4473 ①AM11:00～PM2:00
②月曜・火曜・年末年始、お盆 ③15台



日光市長畑635-1 ☎0288-27-2488
①AM11:00～PM4:00(売り切れ次第終了)
②火曜・金曜(祝日の場合は営業) 年給(1/1～1/7) ③20台

選定委員コメント

9月に、店を取り囲むそば畑の白い花が一斉に開花する風景は圧巻。天ぷらなどの持ち込み自由。

お立ち寄りINFORMATION



ふれあいの郷小来川
「そば打ち体験」(予約制)や、貸し農園での「農業体験」ができる。11月には大好評の「小来川収穫祭 新そばまつり」を開催。●日光市中小来川12785-2 ☎0288-63-3455 ①4月下旬～11月の日曜AM9:00～PM3:00