



個性光る“とちぎのそば”を求めて

本三大流水のひとつと数えられる那須流水は、明治政府の殖産興業政策を受けて明治18年に開削された。那珂川の西岩崎頭首工より取水した水は、広大な那須野が原の大地を潤し、豊かな恵みをもたらす命の源。今もその流れが、この地の良質な米や新鮮な野菜を育んでいる。「そすい庵」は、平成12年に「そすいの郷」内にオープンした農村レストラン。自慢は、脇を流れる那須流水に設けた水車の力でそばを石臼挽きする製粉施設だ。玄そばの皮を2割ほど残し、ゆっくりと石臼で挽いたそば粉は、そば本来の香りが際立っている。提供するのは、清々しいコシと噛むほどに深い甘みを感じられる田舎そば。幅広い年代に愛される故郷の味だ。

NATURAL & LOCAL RESTAURANT

●那須塩原市
農村レストラン
そすい庵



1.「お客様のおいしかったの声が何より」と笑顔で話す地元のおかあさん達を中心に結成された「そば打ち会」のメンバー。2.さといもが採れる時期限定の「けんちんそば」。3.うまさはもちろん、ボリュームにも大満足。「季節の野菜天ぷら」は3品で350円とリーズナブル。4.かき揚げには、栄養価が高いネギの青い部分まで使い切る。細やかな節約と工夫でリーズナブルな価格を実現。



きらりと光る POINT

食材も、作り手の顔も調理もすべてがオープン



きらりと光る POINT

なすそすい 那須流水が大地を潤し、郷に恵みをもたらす



1
2
3
4

NATURAL & LOCAL RESTAURANT

●宇都宮市
そば処 くにもと

選定委員コメント

毎年楽しみにしているのは、冬期限定メニューの「けんちんそば」。新里ネギや根菜のうまさに脱帽。

お立ち寄りINFORMATION



若山農場

東京ドーム5個分の広さを誇る竹林で、土作りにこだわって栽培したたけのご狩りやくり拾いを楽しめる。竹林は、CMや映画の撮影場所としても有名。●宇都宮市宝木本町2018 ©028-665-1417

足
を踏み入れた瞬間、「いらっしゃいませ」と明るい声が響く店内。そば打ち部屋では一心にそばを打つ姿。テーブル席から奥の調理場をのぞき込めば、女性スタッフが手際よくそばを茹で上げる様子や天ぷらを揚げる姿がうかがえる。その開放的な雰囲気と、ぶらりと立ち寄れる気軽さは平成8年のオープン以来変わらず、店内はいつ

も大勢の人で賑わっている。店舗と同様に、味も正直そのものだ。そばは地元で穫れたものを使用し、店内で打ち上げる。つけ汁、かけ汁にもこだわり、毎朝ていねいに汁を取ってその日使う分を作っている。研究熱心な地元のお母さんたちが真面目に、正直に、食材へのあふれる愛情を込めて作る「くにもと」の味は、訪れるたびに新鮮な感動を与えてくれる。



宇都宮市新里町丙254
道の駅うつのみやるまんちゅく村内
☎028-665-8841 ①AM10:00～PM6:00
②第2火曜 🚗1100台



那須塩原市三区町656-2
☎0287-37-8201 ①平日AM11:00～PM2:00 / ②土日祝AM11:00～PM2:30
③年始(1/1～1/6) 🚗200台

選定委員コメント

厚みのあるかき揚げや、地元の合鴨農法で活躍した鴨肉たっぷりのつけ汁そばなど、ボリュームにも大満足。

お立ち寄りINFORMATION



体験館 TRY TRY TRY

乳しぼりから、バターやソーセージ作りまで、体験メニューが盛りだくさん。動物とのふれあいや、野菜の収穫などを通して「生きる力」を楽しく学ぶことができる施設。●那須塩原市戸田74-2 ☎0287-68-0450