



きらりと光る POINT

伝統の手駒切りならではの、やさしい味わい



1.仙波産そば粉を使った自慢のそばを、大もりから5合打ち、1升打ちで提供。写真は一番人気の「大もりそば」。2.伝統の「手駒切り」でそばを打ち上げる仙波そば加工販売部の野部利司会長。店舗内のそば打ち場にリズムカルな音が響く。3.根菜類がたっぷり入った「耳うどん」は素朴な味わい。小麦の風味と、モチットした食感を楽しむ。4.広々とした座敷。秋には、満開のそば畑を眺めながらの食事を楽しむ。

1 | 2 | 3 | 4

古くから農畜産業が盛んで、良質なそばの生産地としても有名な馬頭地区。子どもの頃からおいしいそばに親しんできた地元の人々も通う「レストランばとう」のそばは、特に上質なそばが採れる地区の玄そばを用いた昔ながらの田舎そば。そこには地域が培ってきたそばの名産地としての誇りと、そば打ちの伝統が息づいている。脇を固めるのは、「八溝ししまる(イノシシ肉)」や「温泉トラフぐ」、「ほんもろこ」などの那珂川町が誇る特徴ある食材。中でも八溝ししまるは、使用する部位を使い分け、やさしい甘さがくせになる「いのしし井」と、トロリとしたあんかけ汁の「ししまるそば」を提供。和のジビエ料理として新たなファンを獲得している。

NATURAL & LOCAL RESTAURANT

●那珂川町

道の駅ばとう
レストランばとう



きらりと光る POINT

香り高い馬頭産そば粉が名産地の誇り

1 | 2 | 3

4

1.休耕田を利用して養殖した「ほんもろこ」は淡泊な味わいが人気のコイ科の小鱼。から揚げで骨までおいしく食べられる。2.かき揚げは、井からはみ出てしまうほどの大きさ。地元の野菜をたっぷり使い、熟練の技で1枚ずつ丁寧に揚げていく。3.ふぐのうま味とプリプリの食感を手軽に味わえる「温泉トラフぐ入り刺身こんにゃく」。4.甘みのあるあんこに八溝ししまる(イノシシ肉)のうま味がたっぷり。

お立ち寄りINFORMATION



あきやまの里

伝統料理「耳うどん」や「田舎まんじゅう」づくりをはじめ、そば打ち、草木染め、紙すきなど気軽に参加できる体験メニューが充実。古代生活を体験できる宿泊施設も完備。●佐野市秋山町771 ☎0283-87-0203



佐野市仙波町2445-1 ☎0283-86-2918
①AM11:00～PM2:00
②月～金曜(祝日は営業) 🚗30台

選定委員コメント

これぞ里山の原風景。お隣の今宮神社を参拝したり、そば畑周辺をのんびりと散歩するのもオススメ!

山

NATURAL & LOCAL RESTAURANT

●佐野市

佐野市 農林漁家 高齢者センター



合いの里「佐野市仙波地区」は、日照時間が短く冷え込む時間が早い。その寒暖の差が、小粒で引き締まった自慢の仙波産玄そばを育てている。製粉した香り高いそば粉は、地元の人々が、その地に古くから伝わる方法で打ち上げる。使う道具は小振りの包丁1本で、蕎麦を押さえる駒板を用いず手の感覚だけで切る「手駒切り」が仙波流。口に入れた瞬間はふんわりとやさしい食感、その後そばならではの香りとうまみが広がってくる。また、冬期には「悪い神様の耳を食べることで無病息災を願う」等の言い伝えがあるこの地発祥の郷土料理「耳うどん」も提供。ソルト、モチットした食感と根菜たっぷりの汁が、体をほっこりと温めてくれる。

お立ち寄りINFORMATION



菜花の庄

築80年の古い日本家屋を改修した農家民宿。田植え・稲刈り、各種収穫体験に加え、味噌やしょう油、麹作り体験なども楽しめる。自家菜園の野菜で作る「自然食」も評判。●那珂川町片平295 ☎0287-82-7555



那珂川町北向田183-1 ☎0287-92-5711 ①AM11:00～PM7:00(L.O.)
11月～3月の平日AM11:00～PM5:00(L.O.)
②元旦 🚗68台

選定委員コメント

そばと一緒にぜひ一度食べて欲しいのは、井からはみ出すBIGサイズのかき揚げ。食感はサクサクです!