

ばんげびより

会津坂下町
vol.1 2017.5.10

会津蕎麦を継ぐ

角田工房 オーナー 角田 正之さん

全国でも有数の蕎麦の生産地である福島県。その中でも会津は昼夜の寒暖差が大きく蕎麦の栽培に適した地域で蕎麦は昔から食べられてきた伝統食だ。米の代用食だった蕎麦が、近年はごちそう蕎麦として進化してきた。会津ではつなぎを一切入れない十割蕎麦が主流で、これには卓越した技術を要する。そしてこのたび、蕎麦どころ会津坂下町に5月14日（日）、新たに生蕎麦を提供する「角田工房」が誕生する。

挽きたて、打ちたての、
おいしい蕎麦を届けたい

5月14日（日）、町内に生蕎麦を販売する「角田工房」がオープンする。

オーナーの角田正之さんは、糸桜里の湯ばんにて蕎麦打ち実演を6年間担当し、現在は月間2500食もの蕎麦を生み出す、蕎麦職人だ。以前は製造業に従事する傍ら、修行先のいわき遠野や猪苗代の蕎麦屋で蕎麦を打つなど、蕎麦打ち歴は17年以上になる。正之さんの実家は「加藤そば道場」を営んでおり、父親は町内で蕎麦打ち名人と名高い加藤健さん。幼い頃から父の蕎麦を見て育ち、兄と共に蕎麦づくりの手伝いをしてきた。

加藤そば道場では、蕎麦を栽培し自家製粉している。製粉するのは、正之さんの兄の康明さんで、正之さんは長年、兄が製粉する蕎麦粉を使用してきた。『挽きたての蕎麦粉を見れば、兄の体調がわかる』と言う。挽き方も蕎麦の打ち方も状況によって毎日変える。蕎麦を通じ兄弟の熟練した技が練りこまれている。

十数年前に母方の実家、角田家の跡を継いだ正之さん。自宅の敷地内に蕎麦工房を建設し、『会津のおいしい蕎麦を、たくさんの人に食べてもらいたい』『蕎麦がどんな風にできるのか、知ってもらいたい』との想いから、このたびテイクアウト専門店を開店する。



鮮やかな手つきでそばを切る角田正之さん。



工房内は2面のガラス張りとなっており蕎麦を打つ様子が見える。

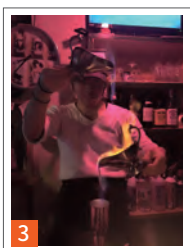
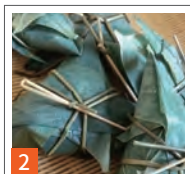


店舗は黒い外観が目印。生蕎麦の販売は5食入り1,500円（箱入り・ラップ包み）と1,600円（箱入り・1人前ずつ紙まき）の2種類。蕎麦打ち体験も受付中。1名～最大2名様まで。所要時間は2時間程度。

角田工房
福島県河沼郡会津坂下町字小川原 1118
Tel: 070-1148-4129
Mail: tsunoda.kobo@gmail.com

店内は一部がガラス張り、蕎麦を打つ様子が見える造りとなっており、基本は前日までに予約注文をいただき、お客様に受け取りに来てもらうスタイルを予定している。また、【蕎麦打ち体験】も可能で、工房内には蕎麦打ち用の延し板が横に2枚並び、蕎麦打ちを教えるやすい環境を整えた。蕎麦は茹で方が大事なことから、自宅でおいしい蕎麦が再現できるようにと、蕎麦打ち体験では家庭用コンロでの茹で方も教えてもらえるそう。会津では一般家庭でも蕎麦を打つ人が多く、日頃から蕎麦打ちのコツなどを質問される機会が多い正之さんは、『蕎麦打ちに興味を持つ人に、会津の蕎麦を教えて伝統を守ってほしい』と話す。

先日、正之さんの蕎麦打ちを見せていただいた。長年、糸桜里の湯で蕎麦の実演をされてきただけあって魅せ方が上手い。ワクワクしながら見ていたら、数分程で鮮やかな手つきであったという間に蕎麦が出来上がった。正之さんの蕎麦は、つなぎを一切入れない十割の更科蕎麦。茹でると透き通るような上品な白さが特徴で、蕎麦の風味と香りがあり、細くて弾力とコシがあつてのどろろしが楽しい。挽きたて、打ち立て茹でたての蕎麦は格別だった。おいしい蕎麦の条件は、挽きたて・打ちたて・茹でたての3つだそう。角田工房は5月14日にオープンを迎える。皆さんもぜひご家庭で3つたて蕎麦を味わってみるのはいかがだろうか。

**オムライス 800円(ホワイトソース)**

おすすめランチメニューはオムライス。卵は3つ、たっぷりバターを使用して丁寧に焼き上げる。包むタイプ(写真) or ふわとろタイプの2種(ケチャップ or ホワイトソース)。ライスは、パラパラな仕上がりの海老のケチャップライス。お子様向けオムライス 500円もあり。一皿一皿丁寧に調理しているので、より美味しく味わっていただくためランチは完全予約制。

①②店内にて笹巻き作り体験を定期的に開催。異年齢児との交流、お友だちのお母さんや地域の大人などとの交流、親子のコミュニケーション、食育、伝統食の継承の場となっている。

③夜メニューのおすすめは、炎のカクテル 800円。オーナー自ら趣味のマジックをサービスで披露してくれることも。



居酒屋「くま福」
オーナー
目黒克之さん

老若男女が楽しめる、

人と夢を繋ぐ店

会津坂下町で居酒屋『くま福』を経営しているのは、金山町から移住された目黒克之さんです。10代からの夢である「飲食店経営」を実現するため、高校卒業後、県内外の飲食店やホテルなどで調理やお酒作りに従事してきました。約12年前に会津坂下町に移住、奥様に出会って結婚、現在は2人のお子様にも恵まれ家族4人で生活されています。そんな目黒さんの夢を叶えるきっかけは、東日本大震災でした。

目黒さんは食糧難だった震災当時、「笹巻き」は簡単に作れて日持ちするので保存食として最適であると思い、また、食べる機会も作る人も少なくなっていることに危機感を持ちました。そこで、笹巻きを教えてくれた祖母の名前と使用している「くま福」の名前から『くま』を、福島・福が訪れるの『福』をとって『くま福』という名前です。平成24年に笹巻き専門店を開業しました。震災の情報が入ると支援物資として笹巻きを送る活動もされてきたそうです。平成26年には、本当にやりたかった形：居酒屋として営業の幅を拡大し、現在の営業形態になりました。料理と飲み物を提供するだけでなく、婚活イベントの開催やミュージシャンの応援、食育など老若男女たくさんのお客様が楽しめる時間と空間の提供にも努めています。

目黒さんのさらなる夢は「他でやっていないことをして人を呼び、町民が面白いと思える町にすること。」「いつ夢が実現するか分からないけれど、場所の選定は終えてビジョンは固まりつつある」と目を輝かせて熱く語ってくださいました。夢の実現に向けて、イベントや営業形態をさらにバージョンアップさせていくことで、今後の目黒さんの活動に目が離れません。

文・撮影 秋山奈月

居酒屋 くま福

住所：福島県河沼郡会津坂下町字市中三番甲3722 (金八ビル1階)
電話番号：0242-85-6498 080-5221-6108
営業時間：11:30～14:00 (ランチ要予約)
19:00～24:00 (L.O.23:30)
定休日：第2・第4日曜日の午後・月曜日
(第2・第4日曜日はランチのみ営業＜要予約＞)
駐車場：あり(ビル斜め前の空き地)



**ばんげびよりへのご意見
ご感想などお寄せください。**

はがき・Eメールにてこの「ばんげびより」に対するご意見・ご感想を氏名・住所・電話番号・性別を明記の上お送りください。お送りいただいた方の中から抽選でプレゼントを1名様に差し上げます。

日本酒を飲む
ハニワ 1名様



提供：游山窯

応募締切 2017年6月8日

ご記入いただいた個人情報はプレゼント発送以外の目的では使用いたしません。当選者の発表は発送をもってかえさせていただきます。

住所：〒969-6592 福島県河沼郡会津坂下町字市中三番甲 3662 番地
会津坂下町役場 政策財務課
『ばんげびより』担当宛
Mail: seisaku@town.aizubange.fukushima.jp

**移住者向け
パンフレットができました！**

移住を検討されるお知り合いの方がいらっしゃいましたら、ぜひ当町の取り組みをお知らせください！

お試し居住用住宅

住所：会津坂下町大字中泉字毘沙田 34 番地
構造：4DK(和室3・洋室1・DK・風呂・トイレ)
協力金：1日あたり900円(光熱水費)



お問い合わせ：会津坂下町役場
政策財務課 政策企画班
Tel: 0242-84-1504
Mail: seisaku@town.aizubange.fukushima.jp

◆お試し居住用住宅とは

主に町外にお住まいの方が、町内での暮らしを体験したり、仕事や住まいを探すなどして、会津坂下町への移住をご検討いただく施設です。空き家を活用し、平成29年4月より運用を開始しました。

◆対象

・町外にお住まいで、当町への移住や二地域居住をお考えの方
・成人の個人で利用する方、または代表者が成人の原則5人以内の団体
※転勤による転入予定の方は利用不可
詳細や利用申請は「会津坂下町お試し居住用住宅」のホームページをご覧ください。
お電話・メールにてお問い合わせください。

ご予約
受付中！

お試し居住用住宅が完成

