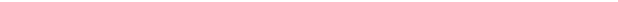


笠間 手打百藝 泰然

長野で修業した店主の「発芽そば」

「発芽そば」(1100円) = 写真上、落ち着いた雰囲気の店舗と店内 = 同下



店主の加藤泰幸さんが
長野県の名店「おお西」で
学んだ「発芽そば」が評
判。「発芽させたソバの丸
抜きを石うすで粗めに手
挽(び)きします。発芽期
に発生する糖化酵素によ
つて甘みが増し、独特の
味と食感に仕上がりま
す」と加藤さん。

そばは、茨城と長野の
ものを使い分け、十割の
細切り(更科除く)に打
つ。「発芽そば」のほか、田
舎、更科(さうしき)を用
意。

上質の材料にこだわる
つゆは、配合などに工夫
を凝らし、そばの味を引
き立てている。



神栖

花月庵

創業来の名物「鹿島そば」

名物の「鹿島そば」 = 写真上、店舗外観 = 同下
右趣ある手書きの品書き = 同下左



創業50年、店主の菊池
末さん(79)、聰さん(49)
の親子二代で営む店。鹿
島臨海工業地帯近くにあ
り、扈は、工場で働く会社
員らでにぎわつ。

つけそばの「鹿島そば」
(700円)は、炒めた鶏
肉と、ぶつ切りのネギが
入った冷たいつゆにつけ
て食べる同店の名物。ボ
リュームを求める人に
は、日替わりそばと日替
わりのご飯物がセットに
なった「日替わりランチ」
(800円)がおすすめ。

ほか、丼物、定食類が充実
している。60人収容の別館もあ
り、宴会などにも対応し
ている。

日立 そば処 入四間

木の根坂の湧水で仕込む

「海老天ざるそば」(1200円) = 写真上、青いれんが目印の
店舗 = 同下左、店内に小さな直売コーナーがある = 同下右



湧水の水くみ場として
広く知られる木の根坂湧
水のすぐ近く。同湧水の
敷地にある豆腐店「名水
亭なか里」と同じくJA
常陸が運営する。

常陸秋そばを、自慢の
湧水と合わせて「二八」で
打つ。ユーチクながら、普
通に味わったあと、めん
つゆに豆乳を加えて食べ
ることをすすめる点。豆
乳は名水亭なか里の品。
「まるやかな味わいにな
ると同店。各メニューに
寄せ豆腐がついている。
地元野菜の天ぷらの評
判も良いという。また、カ
レーそば(850円)のル
ートは、どうとした仕上
がりのこだわり品。

Ibaraki そば散歩

～秋は温かくてよし、冷たくてもよし～

那珂

蕎麦 五楽亭

冬の定番「けんちゃん」スタート

つけそばを使った「地鶏けんちゃん」(1200円) = 写真
上、古民家風の店舗 = 同下左、味のある店内 = 同下右



林に挟まれた小道を抜
けるとたどり着く隠れ家
的な店。店舗のあちこち
に店主の手書きの案内が
あり、その一つは「万が一
ですが、混雜したら愛
(相)席を」と呼びかけ
る。家庭の延長のような
雰囲気を醸している。

那珂市産の常陸秋そば
を、「七三」で打つ。冬の定
番のつけそば「けんちゃん」
が始まったばかり。レン
コン、大根ほか、大ぶりに
切った10種以上の具材を
じっくり煮込んでいる。

店主は大震災被災地の
宮城県南三陸町出身で、
被災地支援に熱心。台風
19号の被災地への支援に
も取り組んでいる。

10台(同) 那珂市後台12550-8
029-298-6618 忘年会
と年越しそばの予約受付中

午前11時、午後3時(夜は要予
約)(休)日曜、祝日(同)あり(同)神栖市奥
野谷5685 0299-9645

74