



【そば粉】 【むきそば】

開拓の地 金俣で見る絶景、食すそばの香り

事業者名: 金俣そば生産組合 代表: 斎藤 拓男 住所: 〒999-8302 山形県飽海郡遊佐町吉出字金俣81

TEL: 0234-72-5399

販売店○道の駅鳥海ふらっと TEL.0234-71-7222

鳥海山の裾に広がる真っ白なそばの花。9月末～10月初旬に遊佐町で見られるこの壮大な風景に感動し、ドライブ中思わず車を止めてしまう人も少なくありません。金俣そば生産組合では、農薬を使用せず、有機肥料を使用し、そばを育てています。畑を眺めて雑草がほとんど見られないのは、つくり手の技術と努力のたまもの。山腹に位置する金俣地域は、標高約120m程の場所に位置し、寒暖の差が激しく、清らかな水に恵まれ、秋には旨み甘みがあり、香り高いそばが収穫されます。乾燥、製粉までの全ての工程をメンバーが手掛け、電話で注文すれば、ひきたての粉を直接お届けすることも可能。そ

ば粉は手打ちそばを作るだけでなく、様々な料理にアレンジができ、そばがきやクレープ、天ぷらの衣などにも活用されています。金俣そば粉のファンは、その香りを家庭で自由に楽しんでいるようです。

体験型宿泊施設「四季の森しらい自然館」を利用すれば、日程と時間を予約することで、打ちたてのそばが食べられるほか、そば打ち体験もできます。ぜひ金俣のそば粉、そしてそばのおいしさを味わってください。

