



【そば粉】 【むき蕎麦】

開拓の地 金保で見る絶景、食すそばの香り

事業者名: 金保そば生産組合 代表: 斎藤 拓男 住所: 〒999-8302山形県飽海郡遊佐町吉出字金保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月初旬に見られる雄大なこの風景に感動し、思わず足を止めてしまう人も少なくありません。金保そば生産組合では、有機肥料を使用し、完全無農薬で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、作り手の技術のたまもの。山腹に位置する金保の気候が生産に適しており、香り高いそばが収穫されます。乾燥、製粉までの全てをメンバーが手掛け、あらかじめ電話で注文をすれば、ひきたての粉を直接お届けすることも可能です。近くの農林漁業体験実習館さんゆうでは実際に打ったそばが食べられ、こし

が強く風味がいいと人気です。そば粉はそばを打つだけではなく様々な料理にアレンジでき、天ぷら粉や蕎麦がき、そばクレープにも。上級者ではそばかりんとう作ってしまうほどです。金保そば粉のファンはその香りを家庭で楽しんでいます。

