



からだ全体を使って練った生地を  
押し棒で伸ばしたあと、巻き棒で幅  
を出していきます。



# 三芳町の そばを食べる。

「みよしそばの里」から三芳産そば粉を仕入れている「手打そばうどん富」。店主の宮寺光一さんに、三芳産そばの特徴について話を聞きました。

## 上

富にある「手打そばうどん富」。店主の宮寺光一さん(52)は、19歳から料理の世界に足を踏み入れ、東京や埼玉で10年以上の修行の末、30歳の時に生まれ育った三芳町に店を構えました。

### 一番の特徴は「ねばり」

「富」では、十割そばと、二八そばの一部に「みよしそばの里」から仕入れた三芳産のそば粉を使用しています。その特徴を宮寺さんに伺うと、「ねばりですね」と即答で返っ

てきました。通常、そば粉だけではボソボソして生地が繋がりにくいため、小麦を入れてねばりを出しますが、三芳産のそばはそば粉だけで十分にねばり、歯切れやのど越しもよいのが特徴です。また、そばも穀物なので、新米と一緒に採れたてが一番美味しいのですが、三芳産のそばは年間を通して、新そばのフレッシュで爽やかな風味を味わうことができます。

「三芳町は農耕地帯で、新鮮な露地野菜が手に入る。若い世代も一生懸命野菜を作っていて、都心に近いことも店のアピールになる。店をやるのにも恵まれたところだと思っています」と笑顔で話す宮寺さん。三芳町をこよなく愛し、三芳産のそばとみよし野菜を味わうことのできる「富」。三芳町の魅力を存分に味わうことのできる貴重なお店がここにあります。

### 三芳町の魅力的なそば屋

三芳町には、「富」を含め全部で6軒のそば屋があり、どれも個性ある魅力的なお店です。特集の最後に、各店のオススメのそば等を掲げた「三芳そば処マップ」を作成しました。この夏は今月号を片手に、そばの食べ歩きにトライしてみませんか。



店内カウンターで、そばについて語る宮寺光一さん。笑顔が絶えない宮寺さんの人柄に惹かれて、「富」に来店する人も少なくありません。