



【そば粉】【乾麺】【むき蕎麦】

## 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。金俣そば生産組合では、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。山腹に位置する金俣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、こしが強く風味がよいと人気です。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。金俣そば粉のファンはその香りを家庭で楽しんでいます。

