



蕎麦ログ開始

2009.02.15 Sun



私は蕎麦が大好きなのですが、年齢の割りにいろんなところで食べているような気がするので、記録に残すことにしました。不定期。味は基本的に全部うまいので感想書きません。

2009.02.15 Sun



山形市新山の「[蝋燭庵](#)」の天婦羅ざる。お店は「あかしあん」と読むんだそうです。蔵王の山の川沿いにある店で、絵蝋燭も売ってた。

2009.02.24 Tue



山形市薬師町の「山形一寸亭」の肉そば。河北とかのそばと違って更科系でつゆもあっさり目。土曜日は値段安くなるみたいです。

2009.03.01 Sun



河北町の「あお木」のげそ天ざる。味うんぬんは言わない約束でしたがアタシはここのげそ天ざるが総一位だと思ってます。「値段の割りに量が少ない」とか「安いんだけどうーん」みたいな感じがするときあるんですがココのは量・値段・質が全て良い感じ（アタシにとってです）。あまりに通いつめるので店の人に覚えられてしまいました。最近ちょっとお休みしてたみたいですが再会してひと安心。

蕎麦ログ

2009.03.05 Thu



高島町の「清壽庵（せいじゅあん）」のかも汁そば。三つ葉とかキノコとか牛蒡とか入ったあったかい鴨汁に蕎麦をつけて喰う。このつけ汁に餅を入れてお雑煮にしたら相当美味しいと思う（餅も大好きなので）。奥のは鴨の身入りのタレのみの「かもつけそば」。若干値段が違う。

2009.03.07 Sat



寒河江市の「平左エ門」の鳥そば。鳥肉、煮た椎茸、卵が入っとる。

蕎麦ログ

2009.03.17 Tue



寒河江市の「弘庵」のもりそば+ゲソ天。ここは蕎麦の実がゆ（左下のやつね）が一口サイズでついてくる。お店には[水琴窟](#)があって夏とか行くと非常に涼しげなんですけどもこの日は冬真っ盛りなので聞こえませんでした。

2009.03.21 Sat



白鷹町の「[さんご](#)」の天ざるそば。挽きぐるみなので少し黒くて歯ごたえがあってワイルド味。大正時代に建てられた庄屋の家をそのまま使っていて、奥の蔵もクラシックの演奏や美術展示などのスペースとして貸し出しされてます。実は数年前の夏に大学のついでで「美術展示する際に音響的な感じで演奏してほしい」との依頼を受け、ここの厳かな蔵の中で（おそらく主催者の意図と大きくかけ離れた）えげつないノイズを西沢君や刺と一緒に出したのでした。この日は雛人形（こけし雛）が飾られてました。

蕎麦ログ

2009.03.29 Sun



西川町の「杉乃屋」の鴨つけ蕎麦。やや甘めのタレで蕎麦は二八（多分）。川の近くで景色が良かったです。店内も名前の通り杉が多く使われてました。

2009.04.02 Thu



朝日町の「[亀次郎](#)」のざるそばと天ぷら盛り合わせ。国道287号沿いにある店。ここのタレは鰹がガシッと効いてて美味い。店員さんも皆さん丁寧で感心します。デザートにはぜひ豆乳ゼリーを。

蕎麦ログ

2009.04.06 Mon



天童市の「吉里吉里」の相盛りと天ぷら盛り合わせ、小えびのかき揚げ。相盛りは挽きぐるみの「ざる」とそばの実の中身のための「ざいご」の2種類。ここはいつ行っても雰囲気がよくて蕎麦以上のいろいろな部分に感心するんですが（障子のつくりとか、デカイオールドスピーカーとか）、蕎麦も天ぷらもとても美味しい。この日の天ぷらも紫蘇かと思ったら桜の葉の塩漬けの天ぷらでした。ニクイ！いつも車なので呑みませんが日本酒も良いものがそろってるみたいです。いい店。人を連れて行ってまずハズレなし。



原了郭の黒七味があるのも嬉しい。ですね。

蕎麦ログ

2009.04.09 Thu



山形市の「楽生門」のランチセット。もりそば+天ぷら3種（げそ・とり・にしん）とコーヒーゼリー付。平日のみですが800円。アタシにとっては普通盛りでかなりのボリュームでした。蕎麦は細切りも選べたのでそちらにしたんですが少々水っぽい（≠瑞々しい）感もあったので多分太めのほうが合う蕎麦でした。天ぷらはガリガリな感じで唐揚げに近いですが、相性よいと思います。

余談ですが、この店ではコーヒーゼリーが蕎麦より先に出てくるんですけど、みんなそれを蕎麦来る前に食べちゃってたんですがそういうもんなんですか？アタシはデザートだと思ってたんで。かっぱ寿司とか行くとたまに女子高生が「チョコレートケーキ→納豆巻→たこ焼き」という神がかった流れで食ってたりして、アレ見ると「こいつの美味しいと思うものってナンなのだろう」と考えるのですが、本日その流れを見てアタシも寿司屋でケーキとかガンガン食っていかうと思いました。

蕎麦ログ

2009.04.13 Mon



天童市の「まんさく」のざる蕎麦とゲソ揚げ。いつも国道48号を通る際に看板が気になっていたので行ってみました。かなり山奥のほうにあり（携帯圏外）向かっている最中は本当にあるのか不安になりました。蕎麦は太めでコシ強め。アタシ太めのは結構食べている間に腹いっぱいになってしまうのでざるよりはあったかい蕎麦が合うかも知れません。ざる頼んだ後にきじ蕎麦が有名というのを知り、そちらにすれば良かったなあと思いました。

店内の客は私だけでしたが、仕留められたと思われる熊が物干しにブラーと吊るされている横で猟銃を手に満面の笑顔のご主人の写真があったり、オババが蕎麦湯を運び終えた後に客前で煙草（しかもマイセン6ミリ）をガンガン吸うなど相当ワイルドな感じで楽しかったです。



店舗脇のきじ繁殖所。

蕎麦ログ（在宅）

2009.04.15 Wed



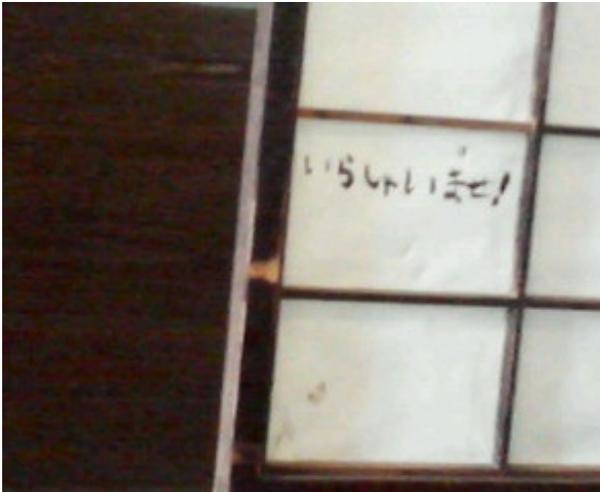
こないだ近くのデパートで京都展で売ってたにしん蕎麦。京都の「河道屋倅松庵」というところのらしい。煮付けたニシン付。京都にいけたら店にも行ってみたい。

蕎麦ログ

2009.04.20 Mon



天童市の「松寿庵」の八方そば（ゲソ天ざる）。若松観音へ登っていく道すがらにある店（ソフトバンク圏外）。蕎麦は白めでコシ強め。麦切りとか稲庭うどんとかにも近いような食感。蕎麦風味弱めなところもありますが、やや辛めのつゆには合うと思います。店内は囲炉裏などもあり、餅メニューが多いので冬は焼いたりできるのかもしれませんが。冬ここまで上がってくるのが大変ですが。



障子に書かれていた「いらしゃいませ！」の文字。まさかの外国人店主と思いましたが違いました。

蕎麦ログ

2009.05.02 Sat



寒河江市の「喬陶庵」の相盛り（そばと麦きり）。前日記にも登場した山形の恥部・トサトウさんオススメの店ということで行ってきました。細めの蕎麦が2日酔いにちょうど良かったです。もう一品で「あげそばもち」というのを頼みたかったんですが、頭痛が酷かったので今回はパス。また来ます。

2009.05.08 Fri



宮城県七ヶ宿町の「芭蕉庵」の全そばセット。この店は二八と全そば（十割）の2種類あって、それぞれセットにできます。セットにするとそばの揚げ豆腐とそばデザートがつきます。揚げ豆腐はそばがきを揚げたようなやつで、そばデザートはもっちりとした胡麻プリンのような感じでした。店の前には川も流れていて近くまで降りていけます。

蕎麦ログ

2009.05.12 Tue



茨城県日立市の「[花みずき](#)」の春の山菜天ざる。実家方面初。こちらはやはり更科系の喉ごしが良いそばが多いので自分には合ってます。山菜はこごみ・こしあぶら・たけのこ。



最近出来たお店のようで内装も綺麗でした。なぜか無線LANも大丈夫なのでモバイルしながら蕎麦食えるよ！

蕎麦ログ

2009.05.18 Mon



茨城県高萩市の「花」のジャンボかき揚げせいろ。もう名前の通り、ソフトボール大のかき揚げがついてました。こんなJKがメインになると蕎麦がおろそかー、になりそうですが蕎麦も非常に美味しいので満足です。

蕎麦ログ

2009.05.23 Sat



天童市の「楓」の鴨板そば。十割のしっかりとした蕎麦ですが、なんといってもつけ汁が美味しい。お店のヒト（紅葉（コウヨウ）さん、なんてステキな苗字なのだ）が親切にいろいろと話してくれて、鴨汁は作り置きをせずにその日ごとに作っているそうで、鴨の余計な脂を出さずスキッとさせたつけ汁に仕上げているそうです。鴨肉も超柔らか。汁の山椒もよいアクセント。鴨肉やお蕎麦にも相当こだわりがあるようで一つ一つが丁寧だなあと感じました。十割の細めは個人的に好きなのです。



お店の感じもステキ。庭も綺麗です。

蕎麦ログ

2009.05.26 Tue



山形市の「琳」の盛りそばとニシンの甘露煮、そばプリン。先日の川原で酒を呑んでふらふらしていたときに見つけたお店。昨年初めくらいから始められたそうで、蕎麦はでわかおりを使用。つゆも鰹ダシがバシッと効いて美味かったです。ニシンも甘さ控えめで蕎麦に合う。何より価格が良心的でよいです（盛りそば600円、ニシン200円、そばプリン200円）。そばプリンはそばがきのようなもっちりとした食感で黒蜜ときな粉がかかってました。





建物は昭和初期に出来たものらしく、文翔館や護国神社の設計に携わった方のものらしいです。和洋折衷というかレトロモダンな古民家といった感じでステキでした。お昼の時間と別で喫茶タイムの営業をしてるということで、ちょっとした散歩にもよいと思います。個人的には山形市では一番好きな感じです。

何より自分ちから歩いて来れるところにこんな素敵な店があると思わなかったのが、次は日本酒なども吞んでみたいです。お土産にはニシン甘露煮6本と日本酒セット1000円をドウゾ。

2009.05.28 Thu



寒河江市の「かつら」の冷たい肉そば。コレだけ蕎麦食ってて今まで出てこなかったのも不思議なくらいなんですが、個人的にここの肉そばが一番好きです。店主が京都の料亭でお仕事されてたかなんかで、通常の肉そばよりダシが澄んでいて美味い。行った際にはご一緒に小柱のかき揚げも是非！うまいよ。

2009.06.05 Fri



朝日村の「大梵字」の天ざるそば。マメさんから連れて行ってもらった。朝日村の道の駅の向いにあるお店で、古民家のような作り。天ぷらは抹茶塩でいただきます。談話室っていう個室もあってよい雰囲気でした。



柴田恭兵みたいな顔のマメさんアリガトウ！

蕎麦ログ（第1期まとめ）

2009.06.08 Mon



蕎麦キルト

2009.06.20 Sat



天童市の「やま竹」の天せいろ。しろく君から教えてもらった店。細打ちで美味かった。つゆも甘さ控えめ。天ぷらは若干弱めだったけれど、サイドメニューが結構充実していて、鴨のローストとか刺身湯葉などもあったので今度はマメさんに連れて行ってもらい酒を呑もうと思う、としろく君に電話したところ「エヒッエヒヒヒ」と相変わらずの反応でした。

蕎麦ログ

2009.06.24 Wed



大石田町の「若佐」の板そば（細打ち）。割と最近出来たお店のようで、綺麗な店内でした。板そばは村山地方に多い歯ごたえのある蕎麦で美味かったです。蕎麦のほかに落の炊いたん（京都風に言いたいだけですが）とかちょっとした味付け小物と漬物が出てきます。キムチが美味そうだったんですが工作中だったので手を付けませんでした。ごめんなさい。

蕎麦ログ

2009.06.27 Sat



南陽市の「みづき庵」のもりそば。かなり久しぶりに行ったんですが相変わらず混んでました。ここは普段行くような蕎麦と酒で小粋なひととき、とは無縁の食事メインの蕎麦のみです。中太でコシがあり美味しいですが左上の蕎麦せんべいが好きです。蕎麦せんべいだけでも売ってました。

肉そば好きな人はそちらもどうぞ。



2009.07.11 Sat



南陽市の「源蔵そば」のもりそばと野菜天盛り合わせ。山間の茅葺き屋根のステキな田舎のお蕎麦屋という感じなんですが、県外ナンバーも多く止まってました。この日は団体客が多く、蕎麦出てくるまでに1時間半かかりましたが美味かったです（蕎麦なくなって新たに打ったらしい）。蕎麦菜の辛し和えみたいなやつもつけあわせで出てきて良かったです。

2009.07.15 Wed



長野県安曇野の「ごほ一でん」のざるそば。ある金曜の夜、気がいたら車で長野へと向かっており、そこで何の予備知識も無く飛び込んだ蕎麦屋。旅館業の傍らで営業しているようで正直アレレな感じもしましたがいいんです。長野で食べたんですから。

蕎麦ログ

2009.07.21 Tue



天童市の「吉里吉里」（蕎麦ログ通算2回目）のざるそば、天ぷら、にしんのやわらか煮。まあ前回は書いたとおりここはもうハズレ無しの良い店ですが、今日もハズレ無しでした。天ぷらは車海老、いんげん、かぼちゃ、トマト、にんじん、さつまいも、エリンギ、茄子、山芋、パプリカ、蕎麦がき（！）と豪華。海老もミソがっさり立派です。塩で食べるとおいしいので塩でイキマシタ。にしんも身欠きじゃないかもしれないけど非常に柔らかかったです。山葵も美味い。



蕎麦湯が鉄瓶で出てくるのも嬉しいですね。

蕎麦ログ

2009.07.28 Tue



山形市の「琳」（蕎麦ログ通算2回目）の板そば。今日はお腹空いてたので1.5人前の板そばにしました。美味しい。次回こそ日本酒を呑む。



入口。

蕎麦ログ

2009.08.04 Tue



河北町の「櫻庵」の海老天せいろ。初めて入ったお店でしたが落ち着いていて良い雰囲気でした。海老天3本と野菜天がついて1,050円ですよ奥さん。他にもあなご天とか鴨せいろなんかもあったす。蕎麦はでわかおり使用。お店の名前に桜がついてるので春は桜とか見ながら蕎麦食べられるのかもしれませんが。わかりませんが。

蕎麦ログ

2009.08.10 Mon



天童市の「やま竹」（蕎麦ログ通算2回目）の鴨せいろとにしんの山椒漬け。鴨せいろはローストした鴨が入っていてすごく美味かった。にしんの山椒漬けも甘酢漬けに山椒がきいていて美味し。やっぱり蕎麦の量が少なめなので、日本酒など呑みながら最後にせいろを食う、ってのがバッチリくるお店かもしれません（もちろん蕎麦もおいしいのだけれども）。厚焼きなどもあるので近々実現できるといいなあ。マメさんに連れて行ってもらおう。

2009.08.15 Sat



寒河江市の「鈴亭」の冷たい肉そば。なんとなく肉そばが食べたい気分だったので。蕎麦に強いコシがあって美味かったです。

蕎麦ログ

2009.08.18 Tue



茨城県ひたちなか市の「満志粉」の炙り鴨せいろ。蕎麦ログ書くようになってから実家の方でも蕎麦を食う機会が多くなったんですが、「休日の蕎麦と温泉めぐり」という有難い本を頂きまして、それに載ってた店です。蕎麦は少し風味が弱めでしたが、つけだれにくぐらすと丁度良かったです。何より炙り鴨が美味かった。です。

そういえばこの店にひとりで入ったんですが、「お好きな席へどうぞー」と言われ、空いた席に適当に座ったところ知らない家族連れの一つだけ空いていた席にいきなり座ってしまい、全員から冷たい目で見られるという悲劇が起きました。

2009.08.25 Tue



南陽市の「宝山」の十割もりそばと天ぷら盛り合わせ、かいもちまんじゅう。割と最近出来たお店のようで、店主の方も若いようでした。ここの蕎麦はつなぎにワラビ粉を使用しているそうで新蕎麦に負けないコシを出すために開発されたそうです。そのためか蕎麦の風味は少し控えめでしたがコシがあっておいしかったです。かいもちまんじゅうはそばがきの中にひき肉を入れて揚げた物をわさび醤油でいただくというものでした。コチラもウマーカットです。よ。

蕎麦ログ

2009.08.30 Sun



岩手県雫石の「しずく庵」の天ざるセット。道の駅雫石あねっこに併設しているお店で、休みのせいもあってか混んでました。蕎麦や天ぷらなど全て地元産にこだわっているようで、野菜の天ぷらがうまかったです。量多めが好きな人は天・てんセット（天ぷらとてんこもり蕎麦セット）がオススメ。だそうです。

蕎麦ログ

2009.09.05 Sat



西川町の「ひいらぎ屋」の手打ちそば200g。蕎麦はでわかおり使用のやや太めで歯ごたえのある蕎麦で、つゆは1年間寝かせたかえしを使用しているとのこと。つけあわせで出てきた野菜もうまかったです。いろいろ話していたら気をよくしてくれて自家製のトマトを出していただいたんですが大変申し訳ないことにアタシ生トマトダメ男でして。でもとてもそんなこと言えないのでがんばって食べました。が、おそらく変な顔をしていたと思います。

2009.09.16 Wed



村山市の「あらきそば」の板そば。仕事で近くまで行ったので入ってみました。有名店だけあって昼には満席でした。地粉を用いた太めのそばで、つゆも濃い目なのですがなにぶん蕎麦の力がスゴイので「むうっ、蕎麦！！」という感じでインパクト大でした。ニシンとかも美味そうでしたが今月はお金ないので蕎麦だけ。

2009.09.22 Tue



新潟県新潟市の「旬彩庵」の天へぎそば。テレビ見てたらへぎそばっていうのやってて美味そうなのでその日のうちに出発。へぎそばっていうのはつなぎに布のり（海草）が使われていて、普通の蕎麦よりコシが強く喉越しがある蕎麦だそうです。アタシは初めて食べたんですが美味かったです。このお店は呑み屋と一緒にようなところでその中のメニューの一つだったみたいでしたが、他の店でも食べてみたいです。へぎ。

蕎麦ログ

2009.09.27 Sun



山形県酒田市の「田毎」の天ざる。知り合いのヒトから教えてもらった。田毎と聞くと京都あたりのイメージでしたがしっかりとした手打ち蕎麦で、かえしもきいてて美味かったです。蕎麦も上品な感じ（お値段も上品な感じ）。なんか「おくりびと」の人らも撮影中よく来てたみたいです。

2009.09.30 Wed



山形市の「竹ふく」の鴨せいろ。蕎麦はかなり細め。鴨は炙りでないので若干硬めでしたがしっかりしていて美味かったです。季節で変わりそばっていうのもやってるみたいで、今の時期は菊の花を練りこんだ「菊そば」というのがあるそうです。

蕎麦ログ

2009.10.14 Wed



青森県の奥入瀬溪流休憩所の山菜そばとりんごジュース。蕎麦は典型的なドライブインのそばといった感じですが美味かったです。りんごジュースはもっと美味かったです。

2009.10.28 Wed



西川町の「大越そば」の板そばと京にしん。前々から月山通る度に気になっていたんですが、紅葉の時期だったのでドライブがてら行ってみたら、取引先の奥さんが手伝いしててビックリ。ご実家なんだそうです。蕎麦は二八でしたが新そばなのでコシがあって瑞々しく、美味かったです。お店からの景色も絶景でこれまた良いんですが（夏は縁側で食べられるらしい！）、食べてる途中に野生のサルが出現し再びビックリしました。良い店なのでまた行きます。

2009.11.07 Sat



河北町の「あお木」のげそ天ざる（2回目）。やっぱりここのが一番良い。この日はコーヒーも出ました。

蕎麦ログ

2009.11.15 Sun



東根市の「神楽」の肉そば。蕎麦に天然水を使用しているようで、コシがあって美味かったです。他メニューで牛めしというのが美味しそうでしたが、この日はなぜかおでんも食べたので断念

。

蕎麦屋で呑む部

2009.11.20 Fri



そういえばだいぶ前ですが、マメさんとしろう君と3人で天童市の「やま竹」にて念願の蕎麦屋で呑む部を開催したのです。やま竹は蕎麦以外の食べ物も充実しており美味しいので日本酒とともに出し巻き卵と3種盛り（刺身湯葉・豆腐・鴨ロースト）でクッとやりました。オッサンの嗜好丸出しですがとてもよい感じでした。なぜか写真はコレだけしか残ってないのですが、メに冷たいせいろ喰って昼間からほろ酔いになるのはとても楽しかったです。またそのうち。

蕎麦ログ

2009.11.23 Mon



山形市の「庄司屋」のさらしなざる。山形駅に近いこともあり、観光で来ている人もたくさんいた。お値段も正直観光価格な部分もありましたが、上品な蕎麦でした。つゆはやや甘め。好きな方はかもせいろもドウゾ。



2009.11.27 Fri



山形市の「寿屋本店」の天ざる。ヤマガタには夜中までやってる蕎麦屋が少ないんですが、このお店は深夜1時まで営業しているので嬉しい限りです。なんか個人的にそういうお店って結構なお金取るくせにゆで麺（ソフト麺的な）というイメージがあったのですが、このお店のお蕎麦はちゃんと手打ちでとても美味しいです。家も近いし、お酒や板わさなんてメニューもあって、今後呑みメに来る可能性大。

2009.12.05 Sat



上山の「原口そばや」のもりそばとそばがき。ここのタレは鰹だしがガツリと効いててうまいです。料金も良心的。そばがきもフワーとしててそばの風味がしっかりとして美味かったです。そばがきは胡麻だれと納豆があるようですが今回は胡麻だれで。

蕎麦ログ

2009.12.07 Mon



天童市の「吉里吉里」（蕎麦ログ通算3度目）の天然車海老と野菜の天ざる。もうさんざん語ったのでアレですが美味しいです。新そば。

そういえば[蕎麦ログ写真をflickrにあげました](#)。サムネール表示してみると結構すごいことになってますね。

蕎麦ログ

2009.12.14 Mon



山形市の「そばくい亭」のもりそばとふきのとうの天ぷら。先日のしろう君との作戦会議のメに行きました。夜中までやってる蕎麦屋なので酔いどれて行ける良い店。もちろん蕎麦も美味しかったです。昼間はげそ天とかサービスしてくれるらしいです。そしてなによりこの時期（12月）にふきのとうって。温暖化かよ。



蕎麦ログ

2009.12.20 Sun



河北町の「あお木」のかもせいろ。いつもげそ天ざるでお馴染みのお店ですが絵変わりしないかなと思ひまして本日はかもせいろを。このお店はやっぱり蕎麦が瑞々しくて美味い。すっかり店の人たちに顔、名前および出身地など全てを覚えられております。また行きます。

蕎麦ログ

2009.12.26 Sat



天童市の「吉里吉里」（蕎麦ログ通算4度目）の天然牡蠣と野菜の天ざる。思えばこの日の前の週にも行っていたんですが。接待的な感じなものがあったので行ってきました。牡蠣の天ぷらが美味かった。です。今年はおそらく最後の蕎麦ログだと思います。また来年に年越し蕎麦などを。

蕎麦ログ

2010.01.11 Mon



上山市の「想耕庵」の手打板そばと自家栽培野菜の天ぷら。川沿いにあるお店で、店からは走っていく山形新幹線とかも見れます。店主のご両親が住んでいた古民家を改築して造ったとの事。蕎麦は二八でつゆはやや甘めですがダシがしっかり聞いてて美味しいです。野菜の天ぷらも素朴な感じで好きでした。今年の蕎麦ログもヨロシクお願いします。

蕎麦ログ

2010.01.17 Sun



山形市の「港屋」の相盛り、穴子の天ぷら、天ぷら盛り合わせ。蕎麦は細打ち、太打ちが選べるので今回は相盛りで。太打ちはきしめん張りにぶっとい感じで食べ応え十分でした。

2010.01.28 Thu



栃木県日光市の「報徳庵」の天ざるそば。先述的那須旅行で立ち寄ったお店。お店自体は農家を改築した建物で、天ぷらも素朴な感じでうまかったです。



縁側でも食べられるみたいです。

2010.02.09 Tue



寒河江市の「慈恩寺そば」のざるそば。この日はなぜか太め硬めの蕎麦が食べたくて、なんとなく噂に聞いていた慈恩寺そばへ。期待通り太硬で満足でした。なんというか無骨！って感じ。従業員の方も男性ばかりで硬派な雰囲気でしたが、店主は気分が良いときはハーモニカを吹いてくれるそうです。ざるそばだったけど実際にはざるではなくて小型の板という感じで、もりそばもあったのでもしかすると海苔の有無だけかもしれません。ね。

2010.02.11 Thu



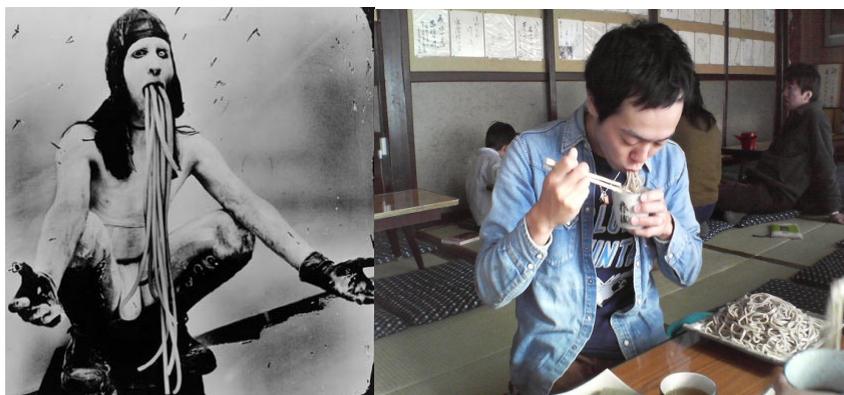
[flickrの蕎麦ログコーナー](#)より。
なかなか面白くなってきました。

蕎麦ログ

2010.02.13 Sat



上山の「原口そばや」（蕎麦ログ通算2度目）のもりそば大盛り。先日の仙台の後、蕎麦が食べたくて行きました。やっぱり美味しいス。つゆも鯉ガツンです。



蕎麦を食べるマメさん（左）とマリリン・マンソン（右）

2010.02.15 Mon



山形市の「伊勢屋」のげそ天もり。流通センターの流通団地会館内にあるお店でワシントンホテルの関連事業らしいです。客層もビジネスマン狙いで、料金安めで量多めです。玉子も1個までならタダ。

蕎麦ログ

2010.03.17 Wed



河北の「あお木」（蕎麦ログ通算4度目）のもりそばとミニ天丼のセット。蕎麦とご飯が食べたくて珍しくセット。天丼はゲソとアナゴでした。蕎麦はやっぱり美味しいス。

蕎麦ログ

2010.04.05 Mon



茨城県ひたちなか市の「木挽庵」のかぼちゃと百合根のかきあげせいろ。実家方面でも評判が良かったので行ってきました。蕎麦は細打ちのせいろと挽きぐるみの田舎蕎麦があるみたいでしたが普段挽きぐるみ食べてるので今回はせいろ。喉越しが良い蕎麦で美味しかったです。ただ蕎麦のしまり具合が若干ヤマガタとは違い、水の良さにもあるんだなとも感じました。百合根とかぼちゃもホクホクで美味かったス。

蕎麦ログ

2010.04.12 Mon



山形市の「琳」（蕎麦ログ通算3度目）の板そばとにしんの甘露煮。この日の蕎麦は福井県産の田舎挽き。若干ザラっとした食感とワイルド味のある蕎麦でした。前日に異常に呑みすぎ頭痛がひどかったのが蕎麦がめちゃくちゃ美味しかった。試食で出してくれた「釜煮こんぶ」も美味しかった。さくら並木の川沿いに近い場所なのでもう少し春になったらまた来ようと思う。

2010.04.19 Mon



栃木県那須塩原市の「石心」の天ぷらもりそば。 [愛読書](#)に載っていたので行ってきました。少し奥まったところに佇むお店で、店内では水琴窟の音が静かに流れる良店でした。蕎麦も構えてしまう様なお値段でなくて助かる。蕎麦はやや荒めの挽きかたでワイルド味がありながらも喉ごしするり。かえしがかなり濃い目に作られているのでベタづけせずにちょっとつけて食べると良いと思います。器もステキな器（益子焼、か？）。

2010.04.25 Sun



宮城県大崎市の「喬壽庵」の天婦羅もりそば。鳴子の川渡温泉にあるお店でつい最近出来たようです。蕎麦はでわかおりで二八。天ぷらは野菜が豊富で美味かったです。

2010.06.17 Thu



尾花沢市の「そばや味くらべ」の板そば。山菜の天ぷら、葉わさびのおひたしと山菜の胡麻和えがついて600円だったと思う。ネット見たらなかなかの低評価でしたが私的には別に何も。料金前払い、セルフ式でした。

2010.06.18 Fri



茨城県日立市の「手打ち蕎麦傳六」の天ざるそば。住宅街の中にあるお店で、蕎麦は常陸秋蕎麦使用で十割と二八の二通り。十割りは乱切りだったみたいなので今回は二八で。つゆもすっきりとしていて美味かったです。

蕎麦ログ

2010.06.19 Sat



寒河江市の「かつら」の冷たい肉そばと山菜天ぷら。蕎麦はもうアホほど書いたので省略。肉そばはここが一番美味い。山菜は山盛りでうまかったです。

蕎麦ログ

2010.06.20 Sun



山形市土坂字荒屋敷の「そば処 三百坊」の板そばとかきあげ天ぷら、わらびもち。西藏王からさらに山に入っていったところにあるお店で、古民家を改装してやっているようです。蕎麦は写真の二八（北海道・山形産）と坊板そば（自家栽培の蕎麦使用）の2種類ありましたが、坊板そばのほうは少し割高なのでこちらで。かなりコシが強いんですが瑞々しさもしっかりとあり美味しかったです。かきあげは海老と貝柱。わらびもちは黒糖と胡麻の2種類の合い盛り。持ち帰りも出来るようなのでお土産に是非。

2010.06.21 Mon



南陽市の「[小滝そば ゆかりや](#)」のもりそば、げそ天、舞茸と野菜の天ぷら。458号線から南陽方面に向かう途中にあるお店で、こちらも古民家を利用した店舗。蕎麦は細打ち。野菜の天ぷらも多くてよかったです。デザートもいろいろあったのでこちらも是非。

蕎麦ログ

2010.06.22 Tue



仙台市青葉区の「十里」のせいろそばとしんごろう。宮城の定義如来の近くにある蕎麦屋。蕎麦はかなり細めで瑞々しくて良いです。つゆはやや甘めながら節がガシッと効いてます。しんごろうは半づきの米をまとめて囲炉裏で焼いた、いわゆる「たんぽ」のことなんですがコレも美味かったです。そういえば店のBGMのCD棚にクラフトワークとかスクエアプッシャーが置いてありました。テクノ蕎麦屋です。定義如来に行かれた際は是非。

2010.08.07 Sat



河北町の「定助そばや」の冷たい肉そば。割と新しいお店で、中華そばとかも充実。河北式のやや甘めのつゆの肉そば。ゲソ天も別で頼みました。

蕎麦ログ

2010.08.08 Sun



西川町の「大越そば」（蕎麦ログ通算2回目）の板そば。以前にも紹介したんですけどアタシの会社のお取引先の奥さんの実家ということで、今回湖畔が見える縁側の席に通してもらいました。静かな自然の中で食べる蕎麦も美味かったです。これからの季節はキモチイイでしょうね。

2010.08.09 Mon



山形市大の目の「山形翁」のざるそばと玉子天、天ぷら盛り合わせ。山形で常陸秋そばが食べられるとのことで訪問。蕎麦は細めながらもややワイルドみの溢れる感じ。蕎麦がもう少し冷たい水でめられてたらさらに美味しいと思います。が、十分美味です。玉子天はポーチドエッグ的な感じで半熟の黄身が美味かったです。天ぷら盛り合わせはそばがきの天ぷらが！

蕎麦ログ

2010.08.10 Tue



高島町の「清壽庵」（蕎麦ログ通算2度目）のもりそば。冬は鴨汁そば食べたので今回はもりで。本棚に自衛隊関連の本がたくさんありました。

2010.09.06 Mon



宮城県太白区の「たまき庵」の天ざる。秋保大滝のそばにあるお店で、この日は暑かったですがお店も混んでいました。蕎麦は石臼挽き、天ぷらは海老と野菜でした。正直お値段からするとホニャララなところもありましたが美味しかったです。秋は舞茸の天ぷらとかが美味そうです。

2010.09.07 Tue



新潟県の「小嶋屋総本店」の天へぎ。人生2度目のへぎそば（つなぎにふのりという海藻を使用）でしたが、こちらの店はかなりの有名店らしく、お店も最近新しくなったみたいでした。へぎそば独特のコシとのだごしがしっかりとあって美味かったです。本山葵があるのもうれしいですが、へぎそばには辛子をつけるんだそうです。

2010.09.08 Wed



天童市の「水車そば」の天ざるそば。水車そばっていうと天童の街中にあるほうが有名なんですけど、こちらは川原子にある本店です。噂どおり蕎麦は十割のガッツリ田舎蕎麦で、風味がガシッとしてました。結構蕎麦好きな人でも好き嫌いが分かれるくらいの蕎麦らしいですが、私は好きでした。が、かえしがちょっと弱いという感じもしました。まあ蕎麦が強いのでしょうかないかもしれないんですけど。

2010.10.17 Sun



福島県檜枝岐村の「裁ちそば本家六代目 まる家」の天もりそば。尾瀬に行ったときの帰りに寄って食べました。裁ちそばとは、つなぎ粉を一切使わずに厚さ3mm程度にのばし十数枚を重ねて、生地を裁つように切って作るものらしく、細めの平麺のような感じでした。つなぎ無しでもボソボソ感がなくて美味かったです。

2010.10.19 Tue



西川町の「杉乃屋」（蕎麦ログ通算2度目）の板そばとげそ天ぷら。前に書いてから少し調べたら元大工の方が始められたお店だそうで、店はもちろんそばを盛っている板も手作りだそうです。げそ天はオプションですけどもう少し量があってもよいかナーなんて。

2010.11.14 Sun



寒河江市の「手打そば東光坊」のもりそば。慈恩寺のほうに上がっていくところにある蕎麦屋で、住宅地のなかの普通のお宅という感じのお店。もりそばは600円でしたが、蕎麦のほかに野菜天ぷら、漬物、きくらげなどが付いてきてお得。他に鳥そばとか板そばとかありましたが基本どのメニューにも付いてくるみたいです。ただ冬になったら上がっていけないみたいな坂道なので季節がよいときオススメします。

2010.12.08 Wed



西川町の「清右衛門そば」の皿もりと天ぷら。入間というかなり奥のほうにあるお店で、古民家
をそのまま店にしてやっているようです。皿もりは700円ですがおひたしや草もちなども付いてお
りお得。蕎麦はやや太めですがコシがあり美味しいです。天ぷらは500円ですが海老や野菜（菊の花
まるっと揚げたのも！）が多くて満足です。

2010.12.10 Fri



大石田町の「ふうりゅう」のゲソ天板そば。遂に仕事で大石田も担当することになり、もはやどこにでも行ける気がしてきたので大石田へ。大石田駅に併設されているお店ですが蕎麦はなかなか本格的で美味かったです。蕎麦かりんとうもついてて良かったです。

2010.12.25 Sat



南陽市の「ゆかりや」の鴨汁そば。冬だけの限定メニューだそうで、コンロと一緒に鴨汁が出てくるので、最後までアツアツでいただけます。もちろん鴨汁も美味しいです。

蕎麦ログ

2010.12.26 Sun



山形市の「琳」の板そばとにしんの甘露煮、そばプリン（みたらし風味）。家から近いのでよく行ってますがあいかわらず美味しいです。この日も開店からすぐにお客さんが一杯になってました。この日の蕎麦はでわかおり。そばプリンはほんのりクリームチーズ？のような風味があり、みたらしのほかに黒蜜+きなこもあります。これだけ食べても1000円くらいだよ。良店。

2010.12.27 Mon



山形市の「銅谷生そば」のもりそば。この日は東海林先生と食事。東海林先生が「好みの打ち方や細さにしてくれる蕎麦屋がある」と聞き訪問、とりあえずもりそばを頼んだのですが特にヒアリングは無く、

よく調べてみたところ特製そば（1500円）だとそういう風にしてくれるそうです。どうなってんだ東海林！

でも美味かったです。

蕎麦ログ

2011.01.30 Sun



朝日町の「亀次郎」のざると天ぷら盛り。今年もよろしくおねがいします。



サービスのかいもち。うまかった！

蕎麦ログ

2011.05.27 Fri



天童市の「やま竹」（蕎麦ログ通算4回目）のせいろ、にしんの山椒漬け、おかひじきのおひたし、山菜の天ぷら、新玉葱の天ぷら。ALOP酒田ライブの前に寄って食べました。美味かったです。おかひじきもああするとあんな上品なモノになるのですね。



ライブ前から日本酒を煽ってしまったドクトルも大満足！！

蕎麦ログ

2011.08.01 Mon



大石田町の「そば切り源四郎」の板そば大盛りとキジ汁。次年子にあるお店でして蕎麦は太め。通常のつけ汁は少し濃い目なので蕎麦に良くあいます。キジ汁というのは初めてだったんですが鴨よりも肉があっさりで普通の鳥に近い感じでした。他にもわらびや胡瓜のビール漬け（！）なども出てきて満足でした。

蕎麦ログ

2011.08.08 Mon



天童市の「吉里吉里」（蕎麦ログ通算5度目）の天然車海老と野菜の天ざる。この日の蕎麦は少し太めでした。何度も行ってるので流石に覚えていただけるようになりました。

2011.10.14 Fri



寒河江市の「ふくろう」の板そばとげそ天。蕎麦と焼肉が専門という変不思議なお店なのですが、蕎麦が意外としっかりしていて美味かったです。普通の汁と肉そばの汁の2種類ついてきて両方楽しめるというのもなかなか。ただ蕎麦湯が中華麺を茹でているものと同じなのか少し香りが劣化しているのが残念。

蕎麦ログ

2011.10.19 Wed



長野県戸隠の「そばの実」の十割蕎麦。石臼の自家製粉を行っているようでして、塩で頂いても蕎麦の香りが立ってました。蕎麦や花豆の甘納豆もお店で販売されていたので買って帰りました。

2011.10.27 Thu



山形市の「扇や」の冷やし梅おぼろそば（-halfサイズ）。「ぼくらの文楽」帰りに食べました。ここは蕎麦がある居酒屋で、大学生の時になぜかスーツで呑みに来て以来だったんですが、夜遅くまでやっているののでちょっと蕎麦食べたいときは良いです。梅干とおぼろ昆布でさっぱりしました。