

SUSONO STYLE



**TAKE
FREE!**

すそのスタイル

SUSONO STYLE

Vol.6 2016

目次

特集

2 すその、そば。

3 富士山の麓に暮らす人の物語Ⅲ
海野製麺所 海野 博宣さん

4 そば図鑑

5 そば物語 ～ 裾野庵 ～

6 エッセイ「蕎麦と私、蕎麦のススメ」
大橋内科小児科医院 理事長 大橋 俊二さん

7 蕎麦坊

8 富士見屋

9 ふかさわ

10 そば物語 ～ 五竜庵 ～

11 砂場裾野店

12 恋路亭

13 三平

14 「頂ーてっぺんー」 スペシャルインタビュー
高村謙二裾野市長が聞く
ゲスト 前田 美波里さん

地図

『すそのスタイル』第6号

© 裾野市 2016

本誌記事・写真の無断転載を禁じます。

掲載されている情報は、2016年7月15日現在のものです。

諸事情により掲載内容、価格などが変更になる場合があります。



表紙

蕎麦坊「三色そば」
せいろ、田舎、変わりそばの
三色が楽しめる。 7頁



五竜庵「彩り夏野菜とすそのパーク冷やしそば」
(夏限定) 10頁



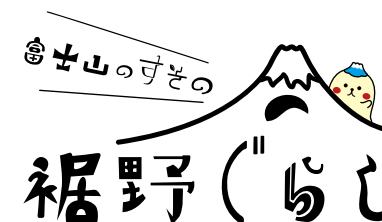
「水中のゾウ」日本初！エサを求めて川を渡るアジアゾウの生態を公開中。ゾウのダイナミックな泳ぐ姿を観察できる。(6月中旬～9月末公開)
富士サファリパーク Tel 055-998-1311 裾野市須山字藤原2255-27 無休 <http://www.fujisafari.co.jp>



裾野市 定住移住

検索

<http://www.city.susono.shizuoka.jp/teiju/>



昭和22年の創業当時から使用している製麺機が軽快な音を響かせている。夏は暑く冬は寒いという作業場で、母親と二人、黙々と作業をする海野博宣さん。息の合った二人の作業は、見ていて気持ちが良い。手慣れた様子で、次々に麺が作られていく。

海野製麺所の主力商品は、「山芋そば」。裾野に自生する自然薯をつなぎに使った麺は、しっかりとした食感にするつととしたのどろしが特徴だ。30年ほど前に始めた「山芋そば」は、昔から変わらぬ味を今に伝えている。

「子どものころから祖母に仕事を継ぐことを言われていたので、この仕事をするのは自然な流れでした」と博宣さん。

海野製麺所のファンは、市内だけでなく市外にも多くいるという。粉を持ち込んでオリジナルの麺を希望する人も。こうした小ロットの依頼にも対応できるのが強みだ。

「水の量はその日の気温や湿度と経験から決めます。日々変化する気象状況の中、商品として均一なものを提供することに注力しています。その中で、麺が上手くできたときはうれしいです」と笑顔で語る姿が印象的だった。



JAなんすん 須山十里木そば畑：かつて芝の生産地であった遊休農地をそば栽培に有効活用。花の見ごろは9月中下旬、収穫はその1ヵ月後。市内五竜庵などでその味を楽しむ。

富士山の麓に暮らす人の物語Ⅲ

海野製麺所 海野博宣さん

「富士の裾野の伝統に基づいた山芋そば。
これをもっとPRしたい」



うんの ひろのり 裾野市生まれ 海野製麺所勤務 家族：父、母

海野製麺所
Tel 055-992-3790
静岡県裾野市御宿198-4
◎ 9:00～18:00 月定休
<http://www.yamaimoya.com>



01. 出来上がった麺を、手際よく並べていく。麺はこの後、寝かせるために冷蔵庫へ入れられる。02. 完成した乾麺の「山芋そば」。手作業で丁寧に包装され、出荷される。乾麺が作れる製麺所は、それほど多くないという。03. 作業所の柱にかけられていた札。創業当時から変わらぬ作業場は、その歴史を感じさせる。

特集

すその、そば。

そばは、水の料理といわれる。
打つ、茹でる、洗う、そばつゆをつくるまで、
水を使う。
おいしい水があるまちには、
おいしいそばがある。
富士山の伏流水に恵まれたまち、すその。
そばを味わいたい。



天ざるそば(1,100円)

SUSONOAN
裾野庵
すそのあん

裾野市平松421-5 Tel 055-992-0072
営業時間/午前11時～午後2時30分 不定休



裾野駅前通りの味処「裾野庵」は、創業45年の歴史をもつ老舗の蕎麦屋で、長年にわたり通い続ける常連さんも多い。元々は隣に店舗を構える創業90余年の米屋が本業だったが、昭和46年に店主の勝又光由さん、由紀子さん夫妻が結婚したのを機に新規に開店。

以来、駅前の蕎麦屋として親しまれている。店内はテーブル席と小上がりがあり、どこか昭和の匂いがする懐かしい雰囲気がある。米屋が営む蕎麦屋だけに良質のお米を使った丼などのご飯ものが美味しいのはもちろんだが、一番人気は天ざる。一番粉を使った「二八蕎麦」で、天ぷらにもこだわり上質の白胡麻の油を注ぎ足しながら使っている。注ぎ足すことで味が出てきて、蕎麦に合うあっさりとした天ぷらに仕上がるという。



店主の勝又さん夫妻



落ち着いた雰囲気の小上がり

最近、裾野駅西地区土地区画整理事業の進展で駅前周辺の様相が一変した。その中で奮闘する裾野庵もコンビニなどの影響で昔に比べてお客さんも減ってしまい、今日ではほとんどが変わらぬ味を愛する年配のお馴染みさんになってしまった。中には年間を通じて昼時にほぼ毎日来店してくれる常連さんもあり、勝又さん夫妻は「通い続けて下さるお客さんがいる限りお店を続けたい」と話す。

すその、そば。 図鑑

－ かけ、もり(ざる)、いろいろ見くらべー



恋路亭

【深良】 12頁



ふかさわ

【須山】 9頁



裾野庵

【平松】 5頁



三平

【伊豆島田】 13頁



五竜庵

【佐野】 10頁



蕎仙坊

【須山】 7頁



NAGARA

【東京・赤坂】 16頁

前田美波里さんオススメ



砂場裾野店

【深良】 11頁



富士見屋

【須山】 8頁



生粉打ち「ふじのね」(1,080円)。日ごとに、そば粉の産地を変えている。



富士山麓の特等席で
熟達(じゆく)のそばを味わう

KYOZANBO
蕎仙坊
きょうざんぼう

「大自然の中でそば屋をやりたいかつた」と語る店主斎藤親義さん。約30年前に富士山麓のこの地に「蕎仙坊」を開店。店内から望む庭には四季折々の花が咲き、次々と野鳥が集う。そば打ちのキャリアは55年。「一茶庵」の創始者、そば名人故片倉康雄さんの技術と伝統を受け継ぐ。基本のそばは、せいろ、田舎、変わりそばの三色。人気の生粉打ちそば「ふじのね」は、そば粉と水だけで打ち、つなぎを使用せず香りが際立ち熟練の技が光る。

蕎仙坊
裾野市須山1737
Tel 0559980170
◎午前11時30分～夕時(売切れ次第)
月曜休第2、第4火曜休
座席数●座敷40席

蕎麦と私、蕎麦のススメ

大橋内科小児科医院 理事長 大橋 俊二

私の蕎麦好きは周知の如く、何かにつけて蕎麦を食べたくなります。市長時代には、出張など出先での昼食はほとんど蕎麦でした。この蕎麦屋が美味しくて、この蕎麦には特徴があると聞くとすぐに食べに行きました。期待外れのこともありましたが、総じて間違いなく其々に美味しい。

我が家では、地元の方々から季節ごとにご自慢の自家製蕎麦をちよくちよくいただきます。いわゆる、山芋を繋ぎにした田舎蕎麦ですがこれがまた美味しい。蕎麦には打つ人の心や思いがあらわれているような気がいたします。

普段の昼食には、家内が福井県出身なのでおろし蕎麦がよく出てきます。そのせいか私も冷たい蕎麦が好きになりました。

市長をやめたら蕎麦屋をやった

いなんて思ったこともありましたが、周囲に「笑われてしまいました。最近では、蕎麦教室なるものが流行して、趣味で蕎麦を打つ男性もいるようです。店を持った方もおられ、私もやってみたい気持ちもありました。蕎麦打ちは結構な力もいるようで、食べている方が楽かなと家族の反対もありあきらめていました。そんなときに、裾野市内で蕎麦の栽培をすすめていた「Aなんすん」さんから「あしたか山麓裾野そば」のお店を出したいというお話がありました。地産地消と遊休農地の活用という目的を聞いて、とても良いことだと思っていたところ、お店の名づけ親に依頼されました。

美しい裾野の風景を思い起こしながら、「五竜庵」と命名させていただきました。裾野産蕎麦粉を使っ

て、富士山の清らかな湧水でしめた蕎麦を、窓辺から富士山を眺め、「そば」の歌を聴きながら(蕎麦の歌も作っていました)召し上がっていただけたらと思います。

蕎麦といえば長寿食で、昔から蕎麦を常食とする地域には長寿の方が多くと言われています。蕎麦には、ルチン、コリンなど大変身体によいものが含まれています。ルチンは血液をきれいにし、血圧を下げる働きのおかげに糖尿病にもなりにくく、心臓病の予防やボケを防ぐ効果があると言われています。また、コリンには、肝硬変や動脈硬化を防いだり、自律神経失調症になりにくくする効果があるそうです。蕎麦湯にはこのような成分が溶け出ているので、蕎麦湯を飲むとより効果があります。蕎麦を食べて健康な毎日を送りましょう。



おおはししゅんじ
大橋内科小児科医院 理事長
第5代裾野市長(1994年1月29日～2014年1月28日)
元 全国市長会副会長
2014年 旭日中綬章受章、総務大臣表彰受賞



「天せいるそば」(1,400円)。カラッと揚がった天ぶらを出すのが主人のこだわり。



「田舎そば」(700円)は郷土の味。人気「うま煮」は、アイドルグループKAT-TUNが名づけ親。最近「そばがき」を始めた。

大人の隠れ家で
富士山、四季、そばを楽しむ

閑静な十里木別荘地の路地地を入ると和風モダンな一軒家が現れる。店主深沢さんが「自然があって富士山が見える場所」を探し求めて辿りつき開いたのが「手打ち蕎麦ふかさわ」。国内産の石臼挽きそば粉を使った江戸前の二八そばが楽しめる。店内には、富士山を望むテーブル席や檜の一枚板で作られたカウンター席があり自然の四季の変化を感じながらそばをすることが出来る。甘味の栗ぜんざいもそばと合い美味！

手打ち蕎麦 ふかさわ
裾野市須山十里木高原1075
Tel 0559982206
◎午前11時30分売切れ次第 木曜休 水曜不定休
座席数 ●テーブル12席 カウンター6席 座席数6席

FUKASAWA
ふかさわ

懐かしい母の味
受け継がれる田舎そば

「富士見屋に嫁いでから店の手伝いをしていたので自然とそば打ちを覚えた」と語る店主横山昭江さんは、ご主人の祖母の代から数えて三代目。そばは繋ぎに山芋を使った二八の田舎そば。山芋独特の風味としっかりとした食感が特徴。つゆは代々受継ぐや辛めの醤油ベースのものと、温かいそば用に、昭江さんが子どもころに食べていたという「鶏肉」「しいたけ」「にんじん」でだし汁をとったものがある。こんなにやくと牛肉を煮込んだ「うま煮」も人気。

富士見屋
裾野市須山2299
Tel 0559980339
◎午前11時売切れ次第 月曜休
座席数 ●テーブル16席 カウンター5席

FUJIMIYA
富士見屋
ふじみや



天ざるそば (1,000円)

佐野の「JAふれあい市」隣にある「五竜庵」は、今人気の蕎麦店だ。
「五竜庵」は、JAなんすんが特産品化を目指す「あしたか山麓裾野そば」をより多くの人に味わってもらい、認知度を高めることを目指して平成25年4月に開店した。
スタッフはJA女性部の会

一番人気は天ざるそば。天ぶらの食材はお隣の「JAふれあい市」から朝採りの地元野菜を仕入れて揚げる。今の季節は南瓜とモロッコいんげん、シメジ、ナス、むき海老の5種盛や国産桜えび、玉葱と人参、南瓜のかき揚げがメ

スタッフからは「お客さんの美味しいの一言が一番嬉しいし、何よりの励み」と笑顔で語る。
季節限定のメニューや楽しいキャンペーンもあり、常連さんを飽きさせない。
スタッフからは「お客さんの

五竜庵

GORYUAN

ごりゅうあん

その2
そば物語

— 地産地消を目指すJA直営店 —

裾野市佐野1087-1 Tel 055-992-2001
営業時間／午前11時～午後2時 火曜休 座席数／22席



明るい雰囲気店内



本格的な蕎麦を打つ女性スタッフ

インで、その他に単品も用意されている。
女性スタッフたちが心を込めて作る打ち立ての蕎麦や天ぶらは好評で、市内外から蕎麦の愛好者が訪れ、昼時は入店待ちの列が出来るほど。中には開店当時からほぼ毎日通っている人もいますとか。季節限定のメニューや楽しい



「天せいろ」(1,836円)。天ぶらは、地元産の新鮮な野菜を使用している。



SUNABA SUSONOTEN

砂場 裾野店

すなば すそのてん

石臼挽きした北海道産そば粉と手打ちにこだわるそば

裾野に店を構えて34年。以前は横浜でそば屋を営んでいた川口憲三さんは、水の良さを求め富士の裾野へ移転を決めた。「手打ちにこだわっている」というそば打ちは、目に付くように店の中央で行う。石臼挽きした北海道産のそば粉を使い、熟練の技で仕上げていく。一番人気は天せいろ。鯉節で出汁をとった辛めのつゆに、コシのある白い細麺が良く合う。温かい天ぶらは、地元産の新鮮な野菜を使用している。こちらの薄めのつゆになっている。その日の気分で、注文したい。

手打そば処 砂場 裾野店
裾野市深良123-11
Tel 055-997-4166
◎午前11時～午後3時 午後5時～午後9時 水曜休
座席数 ●テール12席 座席64席



「磯おろし」(1,620円)。海老天、花かつお、のり、大根おろし、わかめ、ねぎ、なめこ、厳選食材がのった贅沢な冷やしそば。



「精進天ざる」(1,290円)。主人こだわりのしいたけの天ぶらも美味い。サクサクのかき揚げ丼には、わさびがよく合う。

そば処 三平
裾野市伊豆島田375-9
Tel 055199316775
◎午前11時〜午後2時 午後6時〜午後9時
年末年始 休
座席数 ●テール24席、小上がりが20席

こだわり食材を吟味
寡黙な主人の手打ちそば

そば屋の名店「一茶庵」の教室で学んだ、店主平栗節三さんが50歳のときに脱サラして開店した「そば処三平」。モットーは、「お客も大事、売り上げも大事」と創業した28年前からこだわりのそばとつゆの味。値段も変えていない。冷たいそばはのどごしがよい細麺、温かい丼ものそばは太麺と毎日2種の手打ち麵を用意する。築地から仕入れた国産鴨二種で作る「鴨なん」や、秋田産の辛み大根を使った「辛み大根おろし」が人気。

SANPEI
三 平
さんべい

そば処 恋路亭
裾野市深良恋地向3686-3
Tel 05519973388
◎午前11時〜午後2時 火曜休
座席数 ●テール100席

挑戦と工夫に満ちた
からだに優しいそば

店主西島則夫さんは自動車学校の教員、大型バスの運転手を経て独学でそば打ちを学び昭和62年に「恋路亭」を開店。「父が椎茸栽培をしていたので血行を良くし、血液中のコレステロールを低下させる椎茸を使って何かできないか」と試行錯誤のうえ開発したのが椎茸そば。裾野産のそば粉をメインに北海道産のそば粉をブレンドし、乾燥椎茸の粉末を混ぜこんでいる。コシがありツルツルでのどごしがよく、からだに優しいそば。

KOIJITEI
恋路亭
こいじてい

— それでは、今回のテーマ「そば」についてお話を聞いてみたいと思います。まずはじめに、美波里さんは本当に「そば」がお好きですか(笑) お好きであればお好きになった理由などを教えてください。

おそははもう大好きですよ。文学座の役者の先輩方に「その土地のおそばを食べておかないと損だから、一緒にいらつしやいませんか」と誘われたのが好きになったきっかけです。文学座の役者さんは、全国を旅して

お芝居をされていますから、いろんな土地の美味しいお店の情報を知っています。私も地方公演に行くことが多いのですが、情報をもとにその土地の美味しいおそば屋さんを訪ねるのが好きになりました。おそば屋さんとお寿司屋さんには、私はひとりでもふたりと立ち寄れます。『そばが繋ぐ縁』ではあります。『そばが繋ぐ縁』ではありませんが、地方のお店に入っただけのお客様やお店の方とお話ししたりして、交流ができるのが楽しいひとときですね。舞台前に時間をかけずに軽く何かお腹にいれておきたいというときにも、おそばはちょうどいいんですよ。1日2回公演の日の舞台と舞台の合間は、おそばに限りますね。

「そば」が繋ぐ縁、そば屋さんで美しい美波里さんに会えた方はラッキーな方ですね。「そば」や「そば屋」についてのこだわりはありますか。

くだわりということでもあり
 ませんが、私は温かいおつゆに、
 冷たいおそばが好きですね。お
 そばとおつゆのそれぞれの味を
 楽しめて、そして、ふたつ合せ

た味をまた楽しめますから。初めて行くおそば屋さんでは「ざる」を頼んで、気に入って二回目に行くときにはお店の一番のおすすめを注文します。おそば屋さんでお酒をいただくのも好きです。美味しいおそば屋さんには、趣味のいい日本酒が置いてあることが多いんです(笑)。そういうお店は、一品料理も美味しいから、つついっしょ食べてしまっ、締めのおそばを食べない方も多いようですが、私はしっかり食べます。

「私もついついお酒を飲み、料理を食べ過ぎてしまうことがありますが、締めのおそばも美味しくいただく派です(笑) おそばにまつわるエピソードなどは。

以前、連続ドラマに出演したときに、奇遇にもおそそば屋さんのシーンがあったんです。私の出番が急遽増えて台本も直前にいただいたものですから何度でもNGを出してしまっただけです。私がNGを出すたびに、共演する篠原涼子さんがおそばを食べ直す羽目になってしまいましたね。篠原さんは「おそばは好きなんです」って言うってくだ

さいころの思い出がよみがえります。今日はよろしく願います。

――美波里さんのお母様の実家は沼津ということでしたが、たしか、叔父様は作家の芹沢光治良さんでしたね。私の出身高校（県立沼津東高等学校）の大先輩になります。

そうでしたか、そうです、芹沢光治良は叔父になります。母の実家は沼津の我入道にありましたが、我入道には芹沢光治良記念館があります。叔父は祖母に顔立ちがともよく似ていて優しい顔をしていましたが、怒ると本当に怖かったです。今年は生誕120周年ということで、記念の集いがありました。いつか叔父の作品の朗読もやりたいと思いますが、内容が難しいので、わかりやすくコンパクト

り続けたい
そんな人生を

と変わらないお美しさ。すそのスタイルの女性読者の方は、「そば」の話よりも、美の秘訣を聞いてくれと思われている方も多
いはず。ズバリお美しさの秘訣、
特効薬はありますか。

変らないお美しさかどうかはわかりませんが(笑) 食事、運動、睡眠のことには気をつけています。特効薬なんてありません(笑) 私は、サプリメントとかそういうものを気にしたこともありません。飲み過ぎたり、食べ過ぎたりしたら、運動をして汗をかく。最近はず、特によく歩くようにしています。食事に出掛けたとき、行きは車で送っていたたいても帰りは歩いて帰る。遠くで車で送っていたたときも、お天気が良ければ途中で降りてあとは歩いて帰るようにしています。私はマンションの4階に住んでいます、ゴミを捨てるときは階段を使ってわざと何回かに分けて捨てるに行くこともあります。よく食事は、腹八分目



女優
前田美波里
さん

人生の最後まで歌い踊り続けたい
ずっと夢を追い続けるそんな人生を

高村謙二裾野市長がその道の第一人者にインタビュー。
今回のテーマは「そば」です。

といいますが、私は腹七分目を心掛けています。睡眠は最低7〜8時間はとるようにしていますね。それから私は花が大好きで、公演のときにいただいた胡蝶蘭なんか家に持ち帰って、翌年も咲かせたりとか、道を歩いているときに綺麗な花が咲いていると立ち止まって見入ったりします。

花と会話するではありませんが、美しいものを眺めて心を穏やかにする。内面から清らかで綺麗な心でいたいと思います。



聞かせただけですか。

やはり私は女優ですから舞台で演じ続けたい。舞台の上で死にたいと思います。舞台で死なれたらスタッフはいい迷惑ですよ(笑)。ここ数年、堂本光一さんが主演する「Endless SHOW」というミュージカルに出演させていただいています。堂本さんの作品に対する情熱が本当に素晴らしいので、私もいい刺激をいただいています。70歳になるまでは出演させていただけたらなと勝手に思っています。それから、女優の先輩水谷八重子お姉さんと一緒に舞台、新派の公演にも出演してみたいですね。

和装の舞台も演じてみたいです。ずっと、ドレスや洋服を着た舞台が多かったのですが着物もいいですよ。常に新しいことに挑戦していきたいから、努力して身体を鍛えて元気でいなきゃとも思います。私の大好きなジョセフィン・ペーカーという黒人女性歌手がいます。人種差別との闘い、幾度かの結婚、何人もの孤児をひきとって育てたりと波瀾の人生を遂げた人です。彼女の代表曲に「二人の恋人」(二つの愛)という曲

があります。二人の恋人とは、彼女の二つの故郷、彼女の才能を認め成功を受け入れたパリ、そして、故国アメリカのことを指します。私の母は日本人で、父はアメリカ人だったので、なぜかジョセフィンに親しみ感じます。「私は人の三倍は生きたわ」という彼女でしたが、最後まで歌い踊り、夢を追い続けました。私も彼女のように、人生の最後まで歌い踊り続けたいと思います。ずっと夢を追い続ける、そんな人生でありたいですね。

Thank you letter



ただけたらと思います。静岡の宝芹先生に再び光をあてて、地域の若い人にも、もっと先生の魅力に触れていただき、さらに文学に目覚める人が増えてくれればと願います。帝国劇場の人気公演「Endless SHOW」も妻と、一度、観に行きたいなと思います。益々の美波里さんのご活躍をお祈りしています。感謝をこめて。



松野市長 高村謙二

取材協力店 美波里さんオススメのそば屋
そは NAGARA
Tel 03355837500
東京都港区赤坂7-6-50
日曜月曜休
◎午前11時30分〜午後2時午後6時30分
午後11時(火曜土曜は昼のみ)



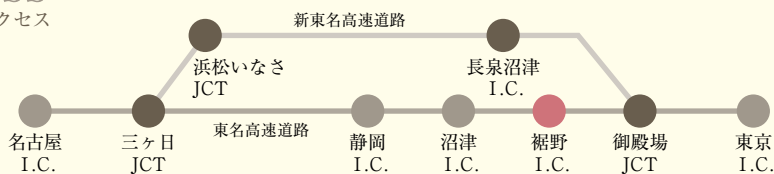
第6号のテーマは「すその、そば。」です。
 変わらない味、進化する味、そば屋には物語があります。
 店主の人生がまた、そばの味の深みを増しています。
 前田美波里さん曰く「そばが繋ぐ縁」、
 美味しいそばと素敵な人との出会いに
 「すその、そば。」を食べに出掛けませんか。
 掲載されていない情報はまだまだ沢山あります。
 お便り募集しています。

Access

裾野市へのアクセス



お車で



電車で

