

# 最上川三難所

## そば街道

### ご案内



**一番店** **そばの陣 じゅんさい** 地図 F-2

村山市大字田沢字新西2163-3  
☎0237-57-2710  
営11:00~15:00  
休年中無休 席40名 膳50台

自家製のそば粉を惜しみなく使った田舎そばは、葉山の清水を使った喉ごしの良い一品。コシのあるうどんも評判で、目の前にあるじゅんさい沼から取れる、天然のじゅんさいを味わうこともできます。お母さんたちのぬくもりが感じられるお店で、そばを味わいながらのんびりと過ごしませんか。

- 板そば 800円 ● 肉そば 800円
- 板うどん 900円 ● 肉うどん 900円
- そばの陣セット 1,000円
- じゅんさい 300円 ● にしん 350円

**二番店** **手打そば おんどり** 地図 A-1

村山市山の内255-1  
☎0237-57-2552  
営11:00~16:00 (16:00以降は要予約)  
休火曜日 席50名 膳10台

石臼で挽いた地元産のそば粉を、葉山の湧き水で打つ「純」手打ちそばには、細打ちの板そばと太打ちの田舎そばがあり、好みに合わせて選ぶことができます。また季節の山菜を楽しめるのも自慢のひとつ。建物内には温泉もあり、自然の恵みで心癒されること間違いなし。

- 板そば(細打ち) 800円
- 田舎板そば(太打ち) 800円
- ざるうどん 650円
- 貸切風呂・そばセット(要予約) 2,000円

**六番店** **手打 三郎兵衛そば** 地図 C-2

村山市富並921  
☎0237-57-2305  
営夏季11:00~19:00(冬季18:00まで)  
休火曜日 席50名 膳15台

地元産のそばを自家製粉で作る本格手打。つるっと口の中に入り、嚼めば何とも言えない風味が広がる田舎そばが自慢です。付け合せて季節の山菜も味わえます。店内には囲炉裏があり、炭火で焼いたイワナの塩焼きは絶品。築200年の茅葺き屋根が目印です。

- 板そば 800円
- いwana 400円
- 大板そば 1,100円

**九番店** **クアハウス基点** 地図 D-5 **温泉宿泊施設**

村山市基点1034-7  
☎0237-56-3351  
営11:00~19:30(レストラン)  
休年中無休 席80名 膳100台

「一日に一食は、そば」と言われるほど、そばは栄養価に富んだ食品です。地元産のそば粉を使用した、豊かなおろしとコシがあると評判です。一日限定20食の手打ちそばをぜひご賞味下さいませ。

- 手打ち板そば 800円
- 板そば 600円

**十二番店** **後楽園そば** 地図 D-5

村山市基点1052-4  
☎0237-56-3378  
営11:00~21:00  
休不定休 席40名 膳10台

黒く太いコシのある麺が特徴。口当たりと喉ごしの良いそばは、そばの薄皮を練り込んでいます。香りがよく味わい深いものになっています。子どもから大人まで多くの人に喜んでもらえるように、常に研究を重ねるご主人のこだわりが随所に感じられます。

- 板そば(小) 630円
- // (中) 840円
- ところそば 850円

**三番店** **あいかも会館** 要予約 地図 G-3

村山市本飯田1477  
☎0237-55-5682  
営11:00~15:00  
休水曜日 席50名 膳40台

築300年の古民家を復元した合鴨料理と温泉の宿で、そば打ち歴25年の女将が丹精こめて打つ、挽きぐるみの田舎そばも人気の品です。おすすめの「鴨つけめんそば」は、鍋に入った熱い鴨汁と、冷たいタレにそばをつけ、2種類の味が楽しめます。そばと鴨肉、ねぎの相性は抜群!

- 鴨つけめんそば 1,000円
- 板そば 700円
- 山菜鴨南蛮そば 1,000円
- 冷たい鴨南蛮そば 1,000円
- そば懐石料理 2,000円

**七番店** **リバーハウスはやぶさ** 地図 D-3

村山市富並625  
☎0237-57-2201  
営10:00~18:00 休年中無休  
席180名 膳50台

最上川三難所のひとつ、「隼」の船着き場にあります。雪晒そば、寒晒そばは、アルカリイオン水と寒風でアクを抜き、新そばよりも更に甘く香よく仕上げた、粉のおいしさにこだわったそばです。細めで柔かく、食後もたれないそばは女性や旅行者にも好評です。

晒そば特許 第3773180号 寒ざらしそば そば加工法 | 寒ざらしそば 雪ざらしそば

- 寒晒し板そばセット 1,050円
- 寒晒しはやぶさそば 1,000円
- 寒晒しつけにくそば 1,000円

**十番店** **古原屋** 地図 C-6

村山市大久保甲755-4  
☎0237-54-2345  
営11:00~15:00  
休水曜日 席40名 膳20台

店主が修業先で修得したつけ麺の技をそばに応用したのが、田舎そばを親鳥のダシで取ったタレにつけて食べる「つけそば」です。タレの中に入っている鶏肉は菌ごたえがあり、太めの田舎そばとの組み合わせは絶妙。つけ合わせには、やわらかくサクサクした食感のげそ天がおすすめ。

- つけそば 松 750円
- 冷にくそば 600円
- げそ天ざる 800円
- げそ天 400円

**十三番店** **くれない苑** 要予約 地図 C-6 **そばがき専門店**

村山市大久保甲4  
☎0237-54-2420  
営11:00~14:00 17:00~19:00  
休火曜日 席80名 膳30台

二度練りしたそばがき(かいもち)は、粉っぽさがとれて滑らかになり、ふんわりと空気が入って食べやすくなります。しろあぶら(えごま)や、納豆と大根しぼりのたれにつけ、かまずにノドで味わいます。地元の旬の野菜や山菜が主体の家庭料理といっしょにどうぞ。

- コース料理 1,550円 ・ 2,100円 ・ 3,150円

**五番店** **板そばの里 村山 手打ち塾** 地図 E-5

村山市河島乙99 **体験は要予約**  
☎0237-55-6663・5700  
営10:00~14:00(時間外は要予約)  
休火曜日(祝日の場合は翌日)  
席40名(体験は30名まで) 膳15台

※ご主人のそば打ち見学会も(要問い合わせ)  
子どもからおとなまで楽しく本格的なそば打ちを指導します。そば粉は地元産の出羽かおりを使用。2名様で3-5人前を打つので、その場で食べた後は持ち帰りも自由です。もちろん、食事のみのお客様も大歓迎。ご主人がその日の朝打ち立ての田舎そば(外二八)を振る舞います。

- 基点もり 800円 ● 最上川もり 1,000円
- 体験料金(2名様) 2,600円

**八番店** **そば打ち道場 農村伝承の家** 要予約 地図 D-5

村山市河島字杉島1315-1  
☎0237-53-3277

予約をすればいつでもそば打ち体験ができる。毎月第2、4日曜日にはそば打ち道場を実施。10:00~13:00  
休毎週月曜日休館日  
席80名 膳80台

経験をつんだそば匠が、そば打ちの基本を教えてくださいます。わかりやすく丁寧な指導のもと、子どもから大人まで楽しく体験でき家族連れに最適なスポット。地元産のそば粉を使い自分で打ったそばは、きつと格別おいしいはず。村山を訪れた思い出におためしあれ。

**十一番店** **そばやかた 樽石** 地図 A-4

村山市樽石491  
☎0237-56-2133  
営10:00~19:00  
休火曜日 席100名 膳30台

「いたや清水」という弱アルカリ性の湧き水使用のそば粉9割の手打ちそば。「真冬でも氷水でこねています。そばは水が命です」とご主人。明治時代から伝わる蔵の中で食事できます。火曜定休でも連絡をすれば臨機応変に対応してくれるので、まずはお電話を。

- 板そば 800円
- 樽石おろしそば 800円
- かきあげぶっかけそば(冷し有) 700円

**十四番店** **あらかきそば** 地図 C-6

村山市大久保甲65  
☎0237-54-2248  
営11:00~17:00 席30名 膳20台  
休水曜日

地粉を用いた太めの手打ちそば。硬めで香り高い逸品。昔ながらの作り方を省略せず受け継いでいます。メニューは板そばのみで、別途、身欠きニシンの味噌煮も注文可。170~180年前の農家という趣深い店内で、心ゆくまで味わってみてはいかがでしょうか。

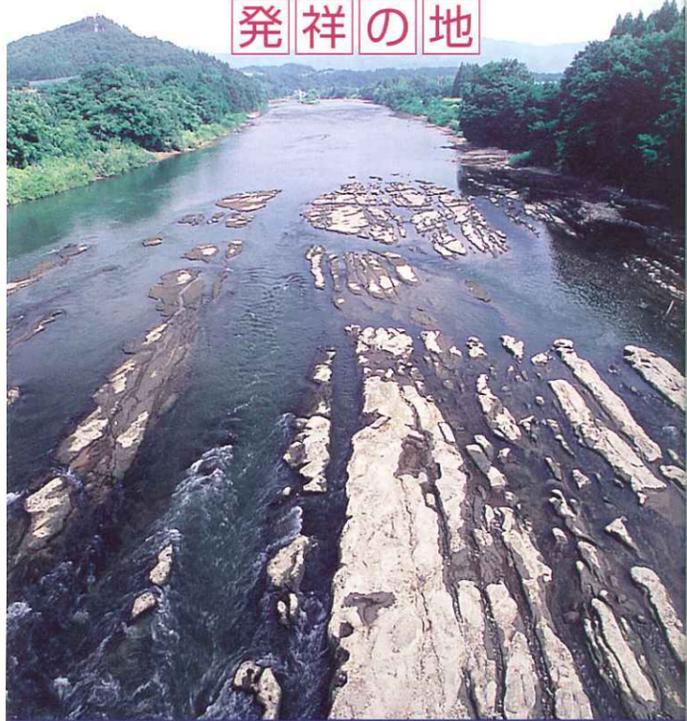
- うす毛利 800円
- 身欠きにしんの味噌煮 370円

山形のごっつおがここにあります

山形県村山市

# 最上川三難所 そば街道

発祥の地



最上川三難所そば街道振興会

## 大なる最上川が育んだそばの味

山形県の母なる川・最上川。舟運時代、その中流にある碁点、三ヶ瀬、隼の三地点は、通過するのに困難を極めたため「最上川三難所」と呼ばれ、船頭たちに恐れられていました。しかしその三難所も陸路の発展とともに、交通路から観光名所へと変わり今では「奥の細道」にも登場した雄大な流れを眺めながら舟下りを楽しまむことができます。三難所浴いにあることから名の付いた「最上川三難所そば街道」でおいしいそばに出会いませんか。



碁点  
いごの瀬

村山駅から北西約4km地点にある。碁石を敷き詰めたように岩が突起しているためにこの名が付いた。舟下りの出発地点となっている。



三ヶ瀬  
みかのせ

碁点から5km下流のところにある難所。川底に三層の細い岩礁があるため、三ヶ瀬と名が付けられた。浅瀬が多く船頭たちを困らせた。



隼  
はやぶさ

川底全体を岩礁が覆い急流になっているため、三難所のうちでもっとも危険な難所として恐れられていた。三ヶ瀬から2.5km下流にあり、近くが舟下りの降舟所となっている。



### 村山市への交通機関のご利用



JR・自動車  
アクセス経路

東根ICより車で20分  
山形空港より車で15分

- 村山駅びゅう旅センター ☎0237-55-2221
- 駅レンタカー村山営業所 ☎0237-52-5222
- タクシー
  - 楯岡交通 ☎0237-55-3131
  - 村山タクシー ☎0237-55-4321



お問い合わせ

村山市商工観光課・村山市観光物産協会

〒995-8666 山形県村山市中央一丁目3番6号  
TEL.(0237)55-2111 FAX.(0237)53-5950  
ホームページ <http://www.city.murayama.lg.jp>



この印刷物はエコマーク認定の再生紙と環境にやさしい大豆油インキを使用しています。

## 最上川三難所 そば街道に行く

素材や技にこだわりを持った12店のそば店とそば打ち体験ができる農村伝承の家からなる「最上川三難所そば街道」。それぞれの店では工夫を凝らした個性豊かなそばを味わうことができます。県内のそば街道発祥の地といわれる村山でそば三昧を楽しみましょう。

### 村山のそばがおいしい理由

日本三大急流のひとつである最上川と、葉山の雄大な自然に囲まれた村山。寒暖の差が激しい気候がそばの旨味のもとであるデンプンを多く生み出すため、そば栽培の適地といわれています。そばは作業の途中で少し手を休めただけで、味が変わってしまうほどデリケートな食べ物。それだけに、熟練した技と原料の良さがおいしさの決め手となります。村山のそば職人たちは、ひとつひとつの行程を手抜きせず、丹精こめて行う先人のそば作りの精神を受け継ぎながら、毎日のそば作りに励んでいます。また、さらなるおいしさを求め日々研究を重ねる熱意が、村山のそばを味わい深いものとしています。

### そばを極める

そば職人に打ってもらったそばに舌鼓を打つのは何ともいえない楽しみですが、自分で打つ醍醐味も味わってみませんか?そば打ち道場農村伝承の家では、毎月第2、4日曜日を道場日として、予約制でそば打ち体験を実施しています。そば打ちの技を極めた21名のそば匠が、そば打ちの基本を丁寧に教えてくれます。「百聞は一見に如かず」とことわざにあるように、実際にそばを打つことでそばを食べる時には気づかなかった、そばの魅力を発見できるかもしれません。

### 最上川三難所 そば街道のルーツ

最上川の流れに沿ってそば屋が多く立ち並ぶ村山市。昔から農家の多いこの地域では、大勢で田植えや収穫などの農作業をした後、労をねぎらう「そば振る舞い」でおなかを満たしたといいます。以前は、どの家でもそばを作り、みんな揃ってそばを食べていました。そば街道は、その伝統を受け継ぎ、村山に伝わるそばを多くの人に食べてもらおうと始まりました。村山市では平成6年にそば屋が軒を連ねる15kmの道のりを「最上川三難所そば街道」と名付け、おいしいそばが食べられる里・村山市として祭りやイベントなどを開催し、そばに親しんでもらおうと市をあげて取り組んでいます。

### 板そば発祥の里・村山

村山そばのシンボルマークとなっている木製の器・長板。木の香りがそばの風味をさらに引き立てる素材な器、農作業後のそば振る舞いや大家族での食事の時、大勢でそばを囲むようにと使われ始めたとのこと。毎年10月には、「伝承館まつり〜世界一の長板そばまつり三十三間堂〜」が開催され、約60mの長板に用意された手打ちそばを330人が一斉にすすります。1998年には、600人が長さ90.96mの長板に盛り込んだ132kgのそばを食べてギネスブックに載りました。ぜひ、村山の伝統と活気が薫る長板そばを味わいに、足を運んでみてください。



- ◆そば花まつり
  - 開催日/9月中旬
  - 場所/村山市當並
- ◆伝承館まつり(長板そばまつり)
  - 開催日/10月下旬
  - 場所/農村文化保存伝承館前広場
- ◆最上川三難所そば街道「板そばまつり」
  - 開催日/11月1日〜30日
  - 場所/最上川三難所そば街道各店

## みどころガイド

そばでお腹を満たした後はさわやかな四季の風が吹くまち・村山のスポットに立ち寄り、のんびりと過ごしませんか?



### むらやま徳内まつり

毎年8月下旬に行われる村山の夏祭り。郷土の偉人・最上徳内ゆかりの厚岸神社で受け継がれてきたお囃子は、徳内の故郷村山市で「徳内ばやし」として地域に根づき、まつりのメインイベントとなっています。

### 東沢バラ公園

日本有数の規模を誇るバラ園。6月上旬から9月下旬にかけて見頃を迎え、最盛期には「バラまつり」が開催されるなど多くの人で賑わいます。平成13年には環境省より「かり風景100選」の認定を受けました。バラの甘い優しい香りに包まれた空間として、市民の憩いの場となっています。

### 最上徳内記念館

江戸時代、蝦夷地や北方領土の探検に情熱を傾けた最上徳内の功績を讃え、故郷である村山市に建てられました。館内には、北方探検の貴重な資料の数々が展示されており、当時の熱意がそのまま感じられます。

### 真下慶治記念美術館

山形県の母なる川「最上川」をこよなく愛した洋画家、真下慶治画伯(故人)の貴重な作品群を展示しています。最上川をテーマにした生誕制作に携わった作品の数々を通じて、最上川の優れた景観や文化を感じてください。

### 最上川三難所舟下り

舟運が主流だった江戸時代、船頭たちに最も恐れられた最上川三難所。その碁点、三ヶ瀬、隼の三難所を舟で下ります。時代を超えた現在も、流れが速く岩盤がむきだしになっているため、スリルを味わいながら勇壮な自然に触れることができます。

### じゅんさい沼

6月上旬から8月中旬に最盛期を迎えるじゅんさい。沼に小舟を浮かべての収穫風景は夏の風物詩となっています。村山市で採れるじゅんさいは、天然物として評判があり、酢の物やお吸い物に最適。

◎村山市商工観光課 ☎0237-55-2111  
◎當並川伊藤堰土地改良区 ☎0237-36-1611

◎最上川三難所舟下り ☎0237-57-2235  
☎0237-57-2318