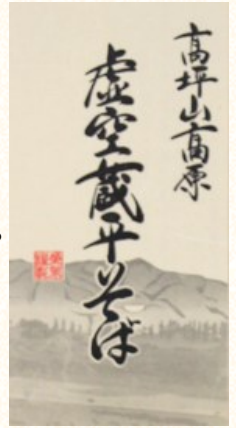




# 俺の逸品 × 高坪山高原「虚空蔵平そば」

高坪山山麓の虚空蔵平で、大矢栄策さんは14年前からそばを栽培しています。平地よりも気温が2℃程度低く、朝晩の露と、日中は太陽の日差しがふりそそぐ虚空蔵平は、そばを育てるのに最適な環境だということです。また、この場所はもともと牧草地だったため土の状態が良く、そばの背丈は1mを超え、花付きも良く、実も大きくて良質なそばが採れます。



その反面、高坪山山麓の土壌には、大きな岩や石が多く埋もれており、そば畑にするまでに多くの労力と苦勞を重ねてきたといいます。そばの栽培も全て一人で作業を行うため、大変なことも多いですが、虚空蔵平そばを楽しみにしてくれているお客様がいる限りはなんとか栽培を続けたいし、「美味しかったよ」と声をかけてもらうととても励みになるそうです。

今年のそばの出来は、昨年と比べて台風や大雨の影響をあまり受けていないので、上々の仕上がりに感じています。虚空蔵平そばは、主に乾そばの状態ですが、そば粉は更に香りが良いので、自分でそばが打てる方は、ぜひ試してみてください。

▲虚空蔵平のそば畑  
高坪山の登山口(蔵王ルート・虚空蔵ルート)の近くにありす

-虚空蔵平そばの販売場所-  
よれっしゃこいっちゃん 村上市田端町8-28 TEL0254-75-5550



▲小さく可愛い花が咲く



▲そばの実



▲刈り取りの様子



▲虚空蔵平そばを生産する大矢栄策さん

## 【お家でレシピ!】～虚空蔵平そばで作る旨辛そば～

### 材料

- ・虚空蔵平そば 1袋
- ・豚バラ肉 150g
- ・きゅうり 1本
- ・長ネギ 1本
- ・食べるラー油 適量(今回は約大さじ2)
- ・めんつゆ(3-4倍濃縮) 大さじ2～3

### つくりかた

今回は小林醤油店の鮭つゆを使用

- ① 豚バラ肉を食べやすい大きさに切り、茹でる。
- ② きゅうりはヘタを切り落とし千切り、長ネギの2/3は斜め切りにして、残りは千切り(白髪ネギ)にしておく。
- ③ 虚空蔵平そばを茹でる。(4分)
- ④ そばが茹で上がった後、湯を切り流水にかけてそばを冷やす。そばの水気を切りお皿に盛りつける。
- ⑤ そばの上に茹でた豚バラ肉、きゅうり、長ネギの斜め切りを盛り付け、食べるラー油、めんつゆをかけ、最後にネギの千切りをのせて完成!



### 美味しくつくるポイント

小林醤油の鮭つゆで旨味倍増!  
追いラー油で辛味倍増!!  
虚空蔵は旨いぞう!!!

### 小林醤油店「鮭つゆ」

鰹節よりも何倍も貴重な「鮭節」を使って丁寧に汁をとった旨味たっぷりの逸品!  
そばやうどんつゆの他、そのまま豆腐やおひたしにかけてもグッド!

小林醤油店：新潟県村上市大津543-1 ☎0254-62-2088

