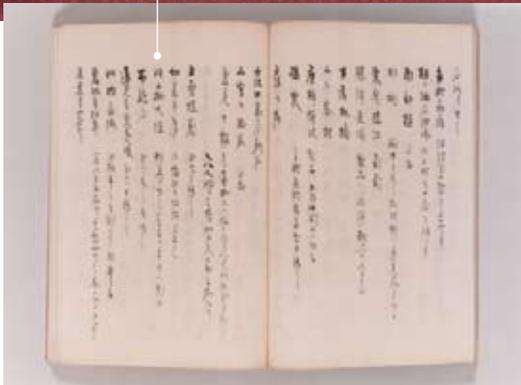


「昇仙峡・御岳そば」由来

およそ250年前に記された野田成方 著、甲斐国の地誌「裏見寒話」では
「御岳そば」や「鼠大根」はこのように書かれています。



野田成方 著「裏見寒話」



野田成方 著「裏見寒話」より「鼠大根」の記述箇所
「御岳の大根、形は鼠のごとし、蕎麦の辛味に用ゆ」



野田成方 著「裏見寒話」より「御岳そば」の記述箇所
「太蕎麦・御岳の名物にして至りて太し、さらさら
つなぎに小麦粉杯いれざる故に、風味賞すべし」

鼠の姿を彷彿とさせる「鼠大根」



地元、昇仙峡谷の地で丹精こめ栽培した玄そばを、昔ながらに石臼挽きした地粉の香り。

鼠大根の辛さと清涼感。

それに地物の椎茸の香りを生かしたかえし汁のまろやかさと、二八そばならではの舌ざわり等々。

お手本は、昔の文献に忠実に習いました。

時代は変わっても、

日本人のそば嗜好は変わりません。

古く「御岳そば」の名で珍重されていた

幻のそばの味が、今ここに復活しました。

