県内そば街道発祥の地





昔からそばの産地であり農家の多いこの地域では、農作業のあと手伝ってくれた親せきなど皆にそばを振る舞って労をねぎらったといいます。時代とともにそうした習わしやそば打ちをする家も少なくなってきました。そば街道は、村山に伝わるそば打ちの伝統を受け継ぎ、村山のおいしいそばを多くの人に食べてもらおうと始まりました。平成6年「最上川三難所そば街道振興会」が結成されましたが、集まった店が最上川沿いに点在しており、つなげた道のりからそう名付けられました。

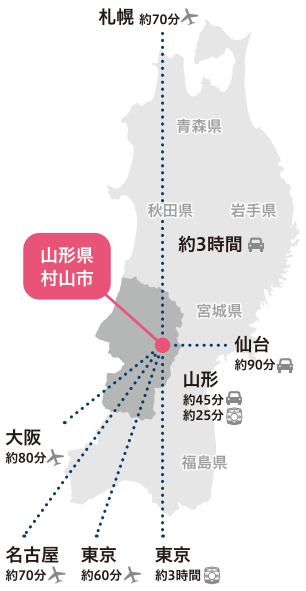


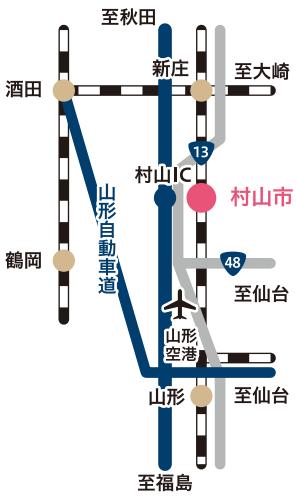


村山のそばがおいしいわけ

山形盆地の北端に位置する当地は、気温の年較差、日較差が大きいのが特徴です。その厳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。そば打ちはその日の気温や湿度にも影響されるとても繊細な作業。良い原料と熟練したそば打ちの技がおいしさの決め手となります。そば街道の職人たちは、日々丹精を込めてそばを打ち、絶えずおいしさを求め研鑽を重ねてきました。その情熱が村山のそばを味わい深いものにしています。

村山市への交通機関のご利用

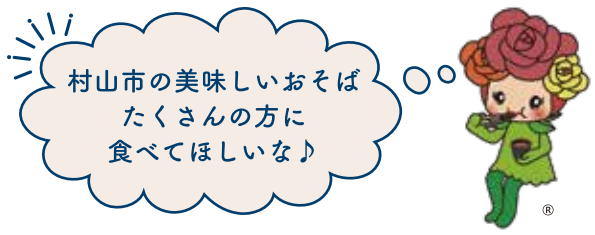




村山ICより　車で約10分
山形空港より　車で約20分

レンタカー
(株)トヨタレンタリース山形
村山駅西口店 …… 0237-53-3100

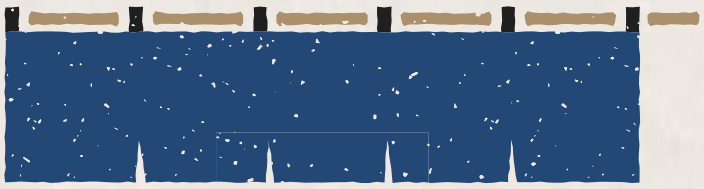
タクシー
楯岡交通 …… 0237-55-3131



村山市商工観光課

〒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
HP. https://www.city.murayama.lg.jp









そば街道

店舗紹介

素材や技にこだわりを持ったそば店と
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。

価格は税込み価格です。
価格は変更となる場合がございます。

1番店 そばの陣 じゅんさい

地図 F-2





☎ 0237-57-2710
住 村山市大字田沢字新西 2163-3
営 11:00～14:00(4月～12月) 席 40席
休 不定休 駐 50台

じゅんさいは別名を「ぬなわ」といい「ぬなわ舟」は夏の季語ですが、当店では四季を通じて天然のじゅんさいを味わうことができます。目の前に広がるじゅんさい沼と蕎麦畑は時空を超えておくつろぎいただける自慢の景色。この雄大な景色のもとで作られた自家製の蕎麦粉を惜しみなく使った蕎麦は、香り良く深い味わいで好評いただいております。コシの強い手打ちうどんも人気で、蕎麦アレルギーの方のために完全別釜でご用意しております。

割合	
そば	つなぎ
10	1

麺の太さ: 細 中 太

- 板そば大盛‥1,100円
- 板そば 普通……950円
- じゅんさい……500円
- そばの陣セット‥1,200円
- そばの陣セット大盛1,350円

2番店 手打蕎麦 おんどり

地図 B-1





☎ 0237-57-2552
住 村山市大字山の内 255-1
営 11:00～14:30
休 火曜日(祝日の場合は翌日)
席 30席
駐 10台

自家栽培の玄そばを石臼で挽き、葉山の湧き水で打つ手打ちそば。「丸抜き」を挽いた白めでのどごしの良い細打ちそば、「挽きぐるみ」の黒めで風味豊かな太打ちそば。また、季節の山菜、野菜を楽しめるのも自慢のひとつ。

割合	
そば	つなぎ
10	1

麺の太さ: 細 中 太

- 板そば(細、太打)……900円
- 板そば 大盛り(細、太打)……1,150円
- 合もりそば……950円
- 合もりそば 大盛り……1,200円

3番店 温泉旅館 あいかも会館 かもや

地図 G-3





☎ 0237-55-5682
住 村山市大字本飯田 1477
営 11:00～14:00
休 水曜日(祝日の場合は翌日)
席 40席
駐 40台(大型バス可)

築300年の古民家を復元した宿で、合鴨料理や女将が丹精を込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、冷たいタレの2種類の味が楽しめます。また、季節の食材を使った宴会料理も好評です。※土日は要予約

割合	
そば	つなぎ
8	2

麺の太さ: 細 中 太

- 鴨つけめんそば……1,600円
- 板そば……1,200円

4番店 手打ちそば ゆきむろ

地図 H-2





☎ 0237-58-2506
住 村山市大字土生田 1018
営 11:00～14:00 席 24席
休 水曜日、1月1日～3日 駐 7台

地元産の玄蕎麦を雪室(温度5℃・湿度70%)に貯蔵して低温熟成した「雪室そば」を使用しています。「でわかおり」と「最上早生」をブレンドし、石臼で自家製粉したそば粉100%で手打ちした「十割そば」です。甘みとコシのある田舎そばを提供いたします。

割合	
そば	つなぎ
10	0

麺の太さ: 細 中 太

- 板そば……800円
- 板そば大盛り……1,000円
- 小板そば……600円
- 冬限定鳥そば……800円
- 鳥つけそば……800円

5番店 板そばの里村山 手打ち塾

地図 E-5





☎ 0237-55-6663
住 村山市大字河島乙99
営 11:00～14:00/10:00～(そば打ち体験)要予約
休 月曜日、火曜日(祝日の場合は営業) 席 25席 駐 15台

そば師範が、地元産のそば粉を使いその日の打ちたてを振る舞います。季節の天ぷら、漬物もお付けします。そば打ち体験では、子どもから大人まで楽しく本格的なそば打ちが体験できます。4,800円で4人分の量ができます。お持ち帰りも自由です。

割合	
そば	つなぎ
10	2

麺の太さ: 細 中 太

- 碁点もり……1,100円
- 最上川もり……1,400円
- 日本海もり……1,900円
- 体験料金(税別)……4人前4,800円

6番店 寿司割烹川島

地図 E-5





☎ 0237-55-3800
住 村山市大字河島乙 377
営 昼11:00～13:30 夜17:30～20:00
席 47席 休 火曜日
駐 18台(うち2台まで大型バス対応可)

そば粉はでわかおりの石臼引きを使用し、10:2の配合で手打しております。つゆは無添加でトビウオを使用しています。20人以上の場合はご要望に応じて貸し切りにいたします。寿司とそばを一緒に味わうことができるそば御膳海は大人気メニュー。当店自慢の料理をぜひご堪能ください。

割合	
そば	つなぎ
10	2

麺の太さ: 細 中 太

- 手打ちもりそば(細・太)……950円
- そば御膳天「もりそば・天ぷら」1,500円
- そば御膳海「半もりそば・寿司」1,500円

8番店 そば打ち道場 農村伝承の家

地図 D-5





☎ 0237-53-3277
住 村山市大字河島元杉島1315-1
営 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日曜日は10:00～13:00にそば打ち道場を実施。
休 水曜日(祝日の場合は翌日)
席 80席 駐 80台(大型バス可)

経験を積んだ匠が、そば打ちの基本を教えてくれます。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のスポット。地元産のそば粉を使い、自分で打ったそばは、きっと格別においしいはず。村山を訪れた思い出におためしあれ。体験は2名からとします。

割合	
そば	つなぎ
10	2

麺の太さ: 細 中 太

- 体験……ひとり1,200円

9番店 クアハウス碁点 温泉宿泊施設

地図 D-5





☎ 0237-56-3351
住 村山市碁点 1034-7
営 昼11:00～14:00(ラストオーダー13:30)
休 年中無休(年に1回4日間の休館日あり)
席 80席 駐 187台

自慢の露天風呂は、目の前に最上川が流れ、四季折々の景色を愉しめる癒しのスポット。天ぷら手打ち板そばが大人気メニュー。もちろん宿泊も可能。

割合	
そば	つなぎ
8	2

麺の太さ: 細 中 太

- 手打ち板そば……1,100円
- 天ぷら手打ち板そば……1,420円
- ゲソ天手打ち板そば……1,420円

11番店 そばやかた樽石

地図 A-4





☎ 0237-56-2133
住 村山市大字樽石 491
営 11:00～15:00 席 14席
休 火曜日 駐 20台(大型バス可)

そばは、粉と水しか使わないシンプルな料理であるため水と粉で出来が左右されます。当店では弱アルカリ性の湧き水、樽石「いたや清水」を使用。歴史ある蔵の中でも食事ができます。そばが苦手な方のためうどんも用意しております。
※樽石大学の「いたや清水」を汲みにきた時はお立ち寄りください。

割合	
そば	つなぎ
10	1

麺の太さ: 細 中 太

- 板そば……800円
- おろしそば……800円
- かきあげぶっかけそば……800円

14番店 あらきそば

地図 C-6





☎ 0237-54-2248
住 村山市大字大久保甲 65
営 11:00～14:30閉店(14:15ラストオーダー)
休 水曜日、1月1日～3日
席 30席 駐 20台

「大正9年創業」。地粉を用いた太めの手打ちそば。硬めで香り高い一品。昔ながらの作り方をそのままに受け継いでいます。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。200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。

割合	
そば	つなぎ
10	0

麺の太さ: 細 中 太

- 板そば(うすもり)……1,300円
- にしんの味噌煮……500円

村山市の見どころ紹介!



東沢バラ公園



日本有数の規模を誇るバラ園。平成13年に環境省の「かおり風景100選」に認定され、平成27年には全国展開されている恋人の聖地に認定されました。見頃を迎える6月と9月には「バラまつり」が開催され、様々なイベントが行われます。

村山市商工観光課 ☎0237-55-2111

むらやま徳内まつり



8月下旬に行われる夏祭り。江戸時代の郷土の偉人、北方探検家・最上徳内に由来。徳内が建立した厚岸神社に伝わるお囃子が、「徳内ばやし」となって村山に根付いています。

村山市商工観光課 ☎0237-55-2111
村山市商工会 ☎0237-55-4311

居合神社



当市は居合道の祖・林崎甚助重信公生誕の地。公を祀る「居合神社」は居合道の聖地として知られています。初心者も安全に居合道を体験できる「居合道体験プログラム」も好評です。

村山市観光物産協会 ☎0237-53-1351

じゅんさい沼



高級食材の天然のじゅんさいが採れます。隣接する直売所で購入できますが、箱舟に乗って行うじゅんさい摘み体験がお勧めです。摘んだじゅんさいは持ち帰りもOK。6月上旬～7月下旬。

㈱大高根じゅん菜採取 ☎0237-57-2258

最上川三難所舟くだり



最上川舟運が栄えていた頃、急な流れやむき出しの岩盤などで船頭たちを苦しめた難所を巡る舟下り。月山や葉山など雄大な景色と、難所を下るスリルを同時に味わえます。

最上川三難所舟くだり ☎0237-56-3535