

埼玉だより



以前、埼玉県文化を紹介していましたが、また、ふたたびシリーズとしてご紹介していきます。

今回はそば処で、水車を利用してそば粉を挽く埼玉県北東部の加須市北川辺町「山盛」さんです。

水車でそば粉を挽くのは、そばの栄養を十分に残し味と香りを保つことに、こだわるためだそうです。この水車は当時80歳になる水車作りの大工さんが足掛け3年の月日を掛けて平成元年に完成したそうです。敷地に入ると建物右側に水車があり、心棒が外壁から建物内を貫通しています。暖簾をくぐりお店に入ると、真正面にそばを挽く歯車仕掛けの装置が見物できるようにガラス張りの部屋にあります。水車が廻り、挽かれていくそば粉を眺めながらいただくという、またひと味違う楽しさで、味わうことができます。機会がありましたら是非、皆様も御賞味下さい。



■山盛

加須市北川辺町麦倉 1255-1
TEL.0280-62-1829



浦和は、サッカーの街としても知られています。今回は、浦和駅東口からレッズのホームスタジアムのひとつである駒場競技場へ続く道中にある菓子舗「高砂や」さんを尋ねてみました。

再開発中の浦和駅東口の歴史と共に歩んできたお店は、ご主人で4代目、60年続く、ご家族だけで経営されている老舗の和菓子屋さんです。

その和菓子は、保存料、添加物にこだわり、最小限の添加物で作ることを目指し、自然なおいしさが特長です。昔ながらの変わらない味を残すと共に原材料にこだわり、現代人の嗜好にも合わせており、新しい作品にもトライする、和菓子の味と同様、ご主人の優しい柔軟性をもった真面目な姿勢がうかがえます。当協会へお越しになる方は、一度お立ち寄りになってはいかがでしょうか？



■高砂や

さいたま市浦和区東仲町 9-3
TEL.048-882-7796

