

県内そば街道発祥の地



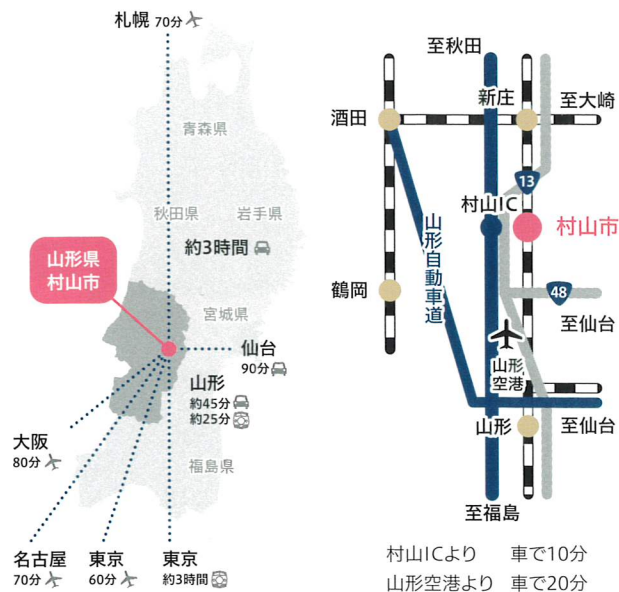
昔からそばの産地であり農家の多いこの地域では、農作業のあと手伝ってくれた親せきなど皆にそばを振る舞って労をねぎらったといえます。時代とともにそうした習わしやそば打ちをする家も少なくなってきました。そば街道は、村山に伝わるそば打ちの伝統を受け継ぎ、村山のおいしいそばを多くの人に食べてもらおうと始まりました。平成6年「最上川三難所そば街道振興会」が結成されましたが、集まった店が最上川沿いに点在しており、つなげた道のりからそう名付けられました。



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



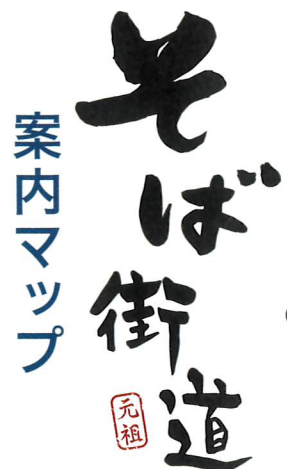
- レンタカー
(株)トヨタレンタリース山形
村山駅西口店 0237-53-3100
- タクシー
楯岡交通 0237-55-3131

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>



最上川三難所そば街道振興会



村山市キャラクター
「ムララ」



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



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



- 板そば大盛…1,100円
- 板そば普通…950円
- じゅんさい…500円
- そばの降セット…1,200円
- そばの降セット大…1,350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「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



- 暮点もり…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

最上川三難所

そば街道

元祖

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。

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ださい。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

クアハウス基点 温泉宿泊施設

地図

D-5



☎ 0237-56-3351

住 村山市基点 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
- ゲン天手打ち板そば……………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」。地粉を用いたための手打ちそば。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!

村山市キャラクター「ムラ」

東沢バラ公園

恋人の聖地

村山市商工観光課 ☎ 0237-55-2111

むらやま徳内まつり

居合神社

村山市商工観光課 ☎ 0237-55-2111

村山市商工会 ☎ 0237-55-4311

居合神社

村山市観光物産協会 ☎ 0237-53-1351

じゅんさい沼

株大高根じゅんさい菜採取 ☎ 0237-57-2258

最上川三難所舟くだり

最上川三難所舟くだり ☎ 0237-56-3535