

上毛のいぶき

vol. 35

Contents

地域づくり協議会だより	2
住民ワークショップ	3
投稿ひろば	4
地域おこし協力隊だより	11
KOGEブランド発信中!	12

新しい“いぶき”みなぎる新年に 大しめ縄奉納

冬

西友枝ニコニコ会



今年も大平楽に「西友枝ニコニコ会」の皆さんが作成した大しめ縄が登場しました。作成には約1週間かかったそうで、長さは約7mで重さは約200キロ。

代表の藤本正吾さんは、「町が元気になるようにと願いを込めて毎年作っています。町民の皆様や大平楽に来られた方など、たくさんの方が、このしめ縄をくぐって元気にすごせるように祈っています。」と笑顔で話してくれました。しめ縄は、来月15日頃まで飾る予定です。

●問い合わせ先 TEL 72-2249(藤本)



上毛町創業等促進支援事業助成金の対象店舗第1号となる「そば処 白水」がオープンしました。昨年福岡市から上毛町に移住され、店舗は空き家になっていた古民家を活用したものです。

▲つなぎを一切使わない十割蕎麦は、蕎麦粉の持つ、色・香り・粘り・うまみが楽しめます。蕎麦粉は茨城産を中心にその日の気象に合わせて石臼びきに。

こうげの新しい味覚処 挽きたて、打ち立て十割蕎麦

上毛町創業等促進支援事業助成金を活用し、古民家を改装した「そば処 白水」が、昨年10月にオープンしました。

店主の白水さんは筑紫野市天山にある「十割蕎麦 かぜのたみ」で、仕事をしながら勉強され、師匠と共に数々のイベントで蕎麦を通じた交流を行っていました。店にこだわらず、様々な場所で蕎麦を振る舞う姿に心を打たれ「自分でも何か地域でできることはないか」と考えるように。奥様の実家が耶馬溪町だったこともあり、近郊で空き家バンクを中心に物件を探していて初めて上毛町存在を知ったそうです。「高速道路のインターもあり、直売所は安く新鮮な野菜が手に入る。そして何より、皆さんがとても親切でした」と話す白水さん。

オープンから2ヶ月たち、今後は上毛町で開催されるイベントなどで蕎麦を振る舞ったり、蕎麦打ち教室を行って地域の皆さんと交流したいと考えているそうです。



▲蕎麦は温・冷とも単品、セットメニューあり。旬の食材を使用した季節メニューが人気です。鯉、生鯉、羅臼昆布の出汁が効いたスープはコクがあり炊き込みご飯やそばがきなどにも使用されています。



▲場所は垂水交差点を唐原方面に約200メートル進んだ右側です。

そば処 白水(しろうず) 白水 政雄・和子さん(垂水)

TEL 41-0118

[住]上毛町大字垂水185-1 [休]水、第3水・木曜 [P]有 [営]11:00~15:30※金曜のみ夜も営業17:30~20:00