

ちよいと気になるこんな店

店舗周辺概要 田舎そば いの上

網走・天都山、北海道立北方民族博物館の北側に位置するのが今回ご紹介するこのお店です。

網走市街に向けて開けた緩い斜面には手入れされた庭、その先に広がるオホーツク海から知床連山の壮大な眺望と申し分ないロケーションの中、観光名所であるこの地域でも目を奪われる素敵な建物で、日本の古き良き味が残されている、いわゆる『和モダン』な建物のお蕎麦屋さんです。

お店へ、と扉越しに店内を覗くと人の気配は無く絵画や創作品が見えました。あれ？と周りを見渡すと「店舗はあちら？」の張り紙が。実は店舗ではなく、この建物は別棟で個展用のギャラリーでした。後ほど聞いたところによると、混雑時の待ち時間を、気持ちよく過ごしていただけるようにと作られたそうです。張り紙に誘導されて入ったのが「田舎そば いの上」です。



鶏ごぼうそば



ごぼう天そば

店内は、これまた外観どおりのまさに「和モダン」な様相で、一見無機質に見えそうなコンクリート打放しと古木材で組合わされた内装、そして統一的にまとまりのある家具類や小物、店主直筆の書家を想わせるお品書きメッセージなどまさに和と現代との調和された店内なのでした。

本命のお蕎麦は、お薦めを聞き「田舎膳」「鶏ごぼうそば」そして冷たい「ごぼう天そば」の3種類を頂きました。細部までこだわった店内の雰囲気を楽しみながら待つこと数分、ついにお蕎麦のお目見えです。

網走天都山 田舎そば いの上



田舎膳

田舎膳とセットのそば羊羹

店主・井上さん直筆の書

「ごぼう天そば」これは、冷やしぶっかけです。やや太目のしっかりとした麺にトッピングされているのは、ごぼうの天ぷら、かいわれ、付け合わせに揚げかまぼこと漬物です。

麺をいただいてみると、想像通りコシがあり冷やしならではのしっかりとした食感に喉ごし感も十分で、蕎麦の香りと甘みを感じられ、つゆはやや濃い目の味でまろやかな「だし」が麺にしっかりと絡み合い、これぞ「田舎蕎麦」と懐かしい味わいでした。

ごぼうの天ぷらとの相性は、試行錯誤の上、究極の食材選択とのこと、なるほどバッチリ、見事なコラボレーションです。そして漬物・たくあん、これは市販品では味わえない、やさしくしっかりと味のバランスで、お茶うけにも最適なお漬物でした。

最後にそば湯を頂きました。つけ麺の余りのつゆに入れていただくものと思いましたが、そのままいただいてみると、こちらもほど良いお蕎麦の味わいが広がり、締めにはとても嬉しい一杯でした。



そば湯

店主談

趣味から始めた蕎麦打ちを退職された後、本職とされたとのこと。蕎麦のみにかかわらず、蕎麦を味わっていただくまでの環境までも含んだ、総合的な「蕎麦道」とでもいうような店主の姿勢です。

商売となれば、確実なものの提供を求められる中、試行錯誤の上、じっくり時間を費やしての自家製粉、天気にも気を配り保管においてはエアコンを装備して風味が損なわれないようにしたり、食材は田舎そばの地域性を出すため「地産地消」をモットーに、オホーツク圏でとれるものを中心に提供しているそうです。その中でも田舎そばに良く合う食材はごぼうで、メニューにも多用されていました。これからも地域性・地産地消を掲げているいろいろな人に天都山、網走市の魅力を感じ取って頂けるように頑張っていきたいです。と、穏やかな表情で説明してくれる店主の井上さんでした。



店主の井上さん

あとがき

おそばの味もさることながら、店内の雰囲気やお店周りにも気を配った「ちよいと気になるこんな店」、シリーズ初回からさい先の良いスタートを切ることが出来ました。

実際にそばの実を磨く前と磨いた後を見させて頂き、光沢が違うより洗練されたそばの実を拝見しました。本来は企業秘密なのかもしれませんが、惜しげもなく写真まで撮らせて頂きました。井上さんの心意気に感謝します。こだわりの田舎そばを堪能するならまずココですよ。営業日と営業時間に注意して是非一度足を運んでみてはいかがでしょうか？限定5食で十割そばもあります！

※もちろん日本酒・ビールもありますよ、ゆったりした休日などにおそばと合わせて是非一杯。(車の運転はダメですが！)



そばの実



お店の外観



店内

清里産牡丹種「秀峰そば」
玄蕎麦挽きぐるみの懐かしい味
うえ
田舎そば いの上

営業期間：4月～11月末まで
営業日：木・金・土・日曜日
営業時間：午前11時から午後2時まで
(1日限定30食 そばがなくなり次第閉店)

問合わせ先：株式会社いの上(代表取締役 井上利則)
〒093-0042 網走市字潮見307番地の9(天都山)
TEL/FAX 0152-44-3150
e-mail: t-inoue@poppy.ocn.ne.jp