



第90回 クラブ新鮮組

札幌商工会議所のお店サイト「クラブ新鮮組」からオススメのお店などをご紹介します!
<http://www.scci-net.com>



薬膳蕎麦 長命庵

そば一筋開業33年。 ダッタンソバの 普及に尽力

ダッタンそば(もり) 600円▶



地下鉄西28丁目駅直結のビルに店を構える長命庵は、「ダッタンソバ」の草分け的存在として知られるそば屋。店長の森清さんは、自家農園を持ち農薬や化学肥料を使用しないでダッタンソバを栽培し、収穫、製粉、加工・販売までを一手に担っている。

ダッタンソバは毛細血管を強くする成分ルチンが一般のソバに比べて80~100倍も多く含まれ、動脈硬化や高血圧など生活習慣病の予防につながる効果が期待できるとして近年注目を高めている。森さんは20年も前からその効能に着目し普及活動を進めてきた。麺は黄色、味はほんのり苦味があるのが特徴だが、同店では独自の製粉方法でその苦味を抑えている。「独自の製粉方法を研究し、おいしく食べてもらうことを追求してきました。そばの風味を際立たせるめんつゆは、宗田かつお節と鮭節を合わせたオリジナルです」とこだわりを話す森さん。もうひとつの人気メニューであるカレーそばは、汁にもソバ粉を使用し、より深いソバの香りが



ダッタンソバ茶は店頭・インターネットで販売し大人気商品となっている



落ち着いた雰囲気店内

楽しめる。また「おためしせいろ」は、ダッタン、十割、二八そばの3種類が食べ比べでき、こちらも人気だ。

森さんは、ダッタンソバの普及を目指して、北海道ダッタンソバ生産者協議会を立ち上げ、会長を務めているほか、秋には「日本ダッタン新そば祭り」にも参加している。数種類のそばが味わえるだけでなく、麺にソバ粉を練りこんだちゃんぽん、せんべいやカステラ、そば茶など、生そば以外の食べ方も楽しめるこの祭りは、今年で11回目を迎え、およそ3万人の来場者を誇るほどになった。そばの生産・加工・販売までを手がける、これら6次産業化の取り組みが認められ、平成24年全国そば優良生産者表彰の農林水産大臣賞を受賞した。

「なじみのない食材は食べてもらう機会がないと広まっていきません。新そば祭りも回数を重ねて地道に周知していくことが大切です。今後も積極的に活動を展開していきたいです」と森さんは意気込む。

Shop Information

薬膳蕎麦 長命庵

住 札幌市中央区北3条西28丁目2-1
サンビル地下1階

TEL 011-641-9355

営 11:00~15:30(土曜日は15時まで)

休 日・祝日

※宴会の場合、夜も予約可能

