

長野県千曲市の さらしなの里展望館で 要事前予約 食べられます！

「さらしな」と言えば「さらしなそば」。そしてそばの色は「白」。古来、都人が純白の里をイメージしてきたさらしなの里（長野県千曲市更級地区、旧更級郡更級村）にぴったりの「手打ちさらしなそば」（左の写真）を提供する食事処があります。羽尾5区の郷嶺山にある、さらしなの里展望館です。

下の写真の中央、2階建ての建物が同展望館で、後方にそびえる山が都に姨捨山として知られてきた冠着山です。国の重要な文化的景観に選ばれた姨捨棚田の一面、吉野区の田んぼから見た光景です。さらしなの里展望館からは、その名の通り、さらしな姨捨の名月と、その名月をさらに美しく見せる千曲川の流れなど、都人あこがれの景観が一望できます。

さらしなそばは実の中の白い部分を使い、上品で独特の弾力があるのが特徴です。江戸時代に広まった食べ方で、白色は高貴な人の食事にふさわしいことから「御前そば」という別名もあります。

さらしなの里展望館では「打ちたてを味わってみたい」「そば職人の深澤一吉さん」ので、前日までに事前予約をしてほしいということです。メニューは通常の手打ちそばとセットの二色盛りと、さらしな単品。ともに一人前1000円、天ぷら付きは1550円です。夜はにぎり寿司など多彩な料理も提供しています。電話026(276)1800です。

さらしなの里の

