

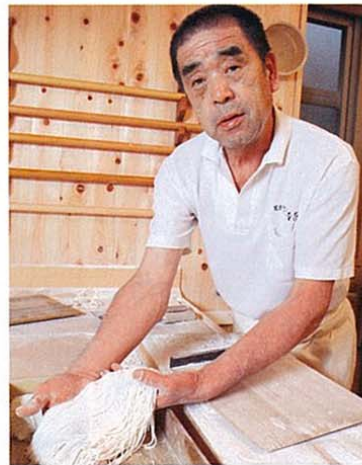
郡山

蕎麦切り あなざわ (日本蕎麦)

香りと、細くしなやかな腰がある 蕎麦粉100%の生粉打ち蕎麦



↑開店の7年後、平成20年に店舗を移転新築した。店内はカウンター7席、テーブル20席。テーブルはすべて櫟の木を使っている。



↑毎朝4時に起きて仕込みを始める穴沢さん。蕎麦を打つ部屋は、湿度対策のため無垢の檜を張り、24時間部屋ごと冷やしている。

推薦者 小泉武夫さん

●昭和18年、福島県生まれ。東京農業大学教授。農学博士。専攻は醸造学、発酵学、食文化論。『美味巡礼の旅』(毎日新聞社刊)など著書は単著で101冊を数える。



穴沢英市さん(59歳)が趣味で蕎麦を打ち始めたのは、32歳からである。会津に育ち、子供のころから周囲の人が蕎麦を打つ様子を見て育ったが、実際に自分で試すと奥が深い。あらゆる蕎麦の本を読み、自宅2階を蕎麦打ち部屋に改築し、研究に没頭。やがて、彼の蕎麦が食通の間で評判となり、平成13年に店を持った。東京農業大学の小泉武夫教授は、「蕎麦切り あなざわ」をこう評価する。「蕎麦には香りが、蕎麦自体には腰があり、汁もちょうど蕎麦に合っている。また、蕎麦と共に出される肴が日本酒に抜群に合う」この店の「蕎麦切り」とは100%生粉打ちの蕎麦で、甘さや香りに優れる胚乳中心部と中層部分を細かい粉に挽いて打ち、独特の食感が楽しめる。

↓「鴨汁蕎麦切り膳」1890円。季節により、味と食感がいい一番良質のそば粉を使う、極上の十割蕎麦。柔らかいフランス鴨を使いライムを加える鴨汁と、蕎麦つゆ双方で味わえる。二八蕎麦もある。酒肴は43ページ参照。



蕎麦切り あなざわ

●福島県郡山市静町37-13(静御前堂西隣) ☎024-954-6363 11時~15時 休火曜 夜は4名以上コース料理(4000円~)。要予約。蕎麦切り御膳(鴨汁蕎麦切り膳に酒肴5種付き)3465円、もりそば735円、新芽なめこおろしそば1260円、鴨焼き630円、厚焼きたまご840円。店は郡山駅よりバスで20分。