

Tokamachi soba dokoro Map



Tokamachi soba dokoro Map

とおかまち

そば処 マップ

製作/十日町地域へぎそば組合 協力/道の駅クロステン

「布海苔つなぎそば」は十日町地域の名物です。

【へぎそば】



「へぎ」はひのき、杉などの材を薄くはいた板で作った折敷(四角い器)のこと。これに冷やしたそば3~4人前を、手練りで一口ずつ食べやすいように並べて盛った、魚沼地方独特のそばのことを「へぎそば」と言います。
手練り盛りは糸を織った目の美しさ、織りの美的感覚が取り入れられています。古くは一升そばとも呼ばれており「一生おそばに…」と縁起を担いだものと言われています。

【布海苔】



「布海苔(ふのり)」とは、海藻の一種。もともと、十日町市の主産業の一つである絹織物に、糸の張りを持たせるために糊付け用として使われていたものです。
そばのつなぎ材料としては、小麦粉、卵、自然薯、山ゴボウなどが使われますが、越後妻有地域(十日町市、津南町)では布海苔を使う店も多くあります。歯ごたえのあるシヨジ感と喉ごしの良さ、独特の風味が特徴です。

※十日町市観光協会HPに詳細マップ有り。

越後十日町小嶋屋本店 蕎麦&だいにんにし乃 越後十日町小嶋屋和亭 喰い処「みちく彩」 お食事処「常春」

越後十日町小嶋屋本店 蕎麦&だいにんにし乃 越後十日町小嶋屋和亭 喰い処「みちく彩」 お食事処「常春」