

いきいき Scenic Women

～ルードで活躍する女性たち～ Vol.003

弟子屈町 手打ちそばの両国
齊藤 美知代 さん

道道717号と53号が出会う弟子屈の中心部、ちょうど弟子屈町役場のすぐうら手に店を構える。赤い提灯に緑色ののれんが目印だ。
昭和26年創業以来そののれんを代々守り続けているのは全て女性。美知代さんの祖母が立ち上げた。「女ひとりでも食べていける道を身に付けなさい。」それが祖母の教えだった。
祖母の味が母に受け継がれ、現在、三代目美知代さんが引き継ぐべく修行中だ。両国の蕎麦は摩周そば粉を使用した手打ち蕎麦。ほそ蕎麦と平打ちの2種類から選べる。「常連さんは平打ちが好き。太くて食べ応えがあって満足感があるからかな。」美知代さんはほそ蕎麦担当。「母の

『オンナ三代が繋ぐ蕎麦の味』

大好きなマチ「弟子屈」から
伝えたい――



二代目のお母さまと美知代さん、そして(四代目?)姪の桃さんと。のれんの前で。

ような平打ち蕎麦を打つのはまだまだ難しい。」と笑う。
「代が替わっても味が変わらないよう、にほし一本減らさず、逆に増やしてやってきた。薬をしてはいけませんよ。」
そんな母の言葉を胸に今日も一生懸命に、そして楽しく仕事をする美知代さんは「頑張った分だけみんなが助けてくれる。弟子屈のためになりたい。」と笑顔で言った。マチのために守るのれん。オンナ三代の挑戦は続く。
(文・宿谷友美 / 写真・酒田浩之)



▲人気の天ざる1,300円。手打ち蕎麦の美味しさが良くわかる。天ぶらも香ばしくサクッと揚がっている。



▼かしわそば750円。十勝から取り寄せた親鳥を使用。



手打ちそばの両国

Open 11:00～18:00 (毎月2日、第3月曜日定休(祝祭日の場合は翌日))

川上郡弟子屈町中央2丁目9-6 (弟子屈町役場すぐウラ)

015-482-3064

 462 820 796*10

お蕎麦(たれ付きです)の地方発送も承っております。お気軽にお問い合わせください。