

昨年12月に東北新幹線が新青森駅まで開業し、青森ブームに沸いている昨今。今から29年前には、大宮駅-盛岡駅間が開業して、盛岡でも同様にブームに沸く時代があった。

今回紹介する「東家のそば会席」は、そんな盛岡駅開業の頃に誕生した。県内外からどっと押し寄せる観光客に対して、当時の経営者である馬場勝彦氏と洋子氏は思った。「次から次へと腕にそばが放り込まれるわんこそばでは、観光客はせわしないと感じるかもしれない。もっとじっくりそばを味わってもらえる方法はないだろうか…。」そこで、2人でアイデアを出し合い完成したのが、「会席」というスタイルだった。

メニューは、手打ちそばにそば豆腐、そば揚げ物、そばの雑炊とそば尽くし。合計11品が目の前にずらりと並ぶ。中でもメインとなるのは「そばがき」。厳選したそば粉を熟練の技術で練り上げて、柿の葉型にかたちを整える。口にすればフワッとほどけ、そば本来のやさしい甘みがじんわりと染み渡る。その味わいは、まさに主役と呼ぶにふさわしい逸品だ。「東家のそば会席」は、3,675円～10,500円。その他2,625円～4,200円とお手軽コースの「そば振舞」もあり、ランチにおすすめしたい。

もりおがブランド物語



東家のそば会席

明治40年に創業し、100年以上の歳月を歩んできた東家。伝統を守りながらも、「そば会席」のように、新たな試みに積極的に取り組んできた。そのチャレンジ精神は、現在も健在だ。昨年11月には、建物を改装。昭和初期から続く本店の象徴的でもあった座敷部分を、思い切ってテーブル席に。古民家材をふんだんに活用した店内は、どこか懐かしさを感じる。椅子などインテリアにもこだわり、インテリアデザイナーとして有名な小泉誠氏の作品で統一。丸みのあるフォルムが、温かな雰囲気を醸し出している。

同じく昨年11月には、そば粉の県産化にも着手。八幡平市田山地区の田山営農組合と契約を結び、そば粉を年間供給できる量を確認。地元産のそば粉を使った手打ちそばが年間を通じて味わえるようになった。

どの取り組みにも根底に流れるのは、お客様に喜んでもらいたいという「おもてなしの心」。伝統プラスきらりと光る発想で、これからも楽しませてくれそうだ。

盛岡特産品ブランド認証委員会

〒020-0055 岩手県盛岡市紫字尾入野 64-102
代表電話 019-689-2201 ファックス 019-689-2212