月山の麓・西川町にござったら、あがってけらっしゃい！

月山山菜そば

Gassan Sansai Soba

ガイドマップ

はじめてなのに、なつかしい味　月山山菜そばのおいしさのひみつ

雪と緑と太陽の町ー山形県西川町　月山山菜そば組合

- 橋本荘
- 民宿 大原
- 渓声庵
- 仙壺屋
- 清水屋旅館
- レストイン花笠
- 山菜料理出羽屋
- やまろく食堂
- 六十里越ドライブイン

月山山菜そばとは？

西川町を訪れる人に、ぜひ一度は召し上がっていただきたいのが、出盛りの山菜やきのこがたっぷりと入った鉄鍋の中に、茹で上がったそばを入れながら食べる「月山山菜そば」。月山山菜そばは、地域の資源である山菜を活かし、それに月山の麓の湧き水で打つそばを融合させた山菜そば料理を創出できないかと、老舗の山菜料理店の主人（初代組合長 佐藤邦治氏）が考え、製麺業者と試行錯誤を繰り返したことが始まりです。

それから三十余年、町内の組合員の意識の統一・料理の標準化・品質の統一が図られ、本誌掲載店では安心した味を提供出来るようになりました。山菜汁の鉄鍋や器なども統一されています。しかし、山菜の種類や小鉢の内容等は異なり、各店それぞれの味わいをお楽しみいただけるようになっています。

どうぞ月山のある町・西川町に足をお運びくださり、名物料理「月山山菜そば」をご賞味ください。

道の駅にしかわ「月山銘水館」

☎/0237-74-2100
営/9:30～18:00
（季節により変更あり）
休/第4火曜（冬期間は毎週火曜）

庄内と内陸を結ぶ中間地点でもある西川町の特産物を豊富に取り揃えており、週末は観光客で大賑わい。名水「月山自然水」と「地ビール月山」の製造販売もしている。敷地内には日帰り温泉「水沢温泉館」も。

月山湖 大噴水打ち上げ

時期/4月下旬～11月上旬
時間/平日 10:00～16:00まで1時間ごと
土日祝 10:00～17:00まで1時間ごと
所要時間/10分

この月山湖大噴水は、水にこだわった街づくりのシンボルモニュメントとして設置されたもので、世界に向けてあらゆる生命の源である水の大切さを問いかける願いが込められている。噴射高は112mで日本一。

月山山菜そばのおいしい食べ方

その1

山菜やきのこ、鶏肉などの具材がたっぷりと入った熱々の鉄鍋に、キリッと水で締めた冷たいそばを入れ、少し煮込んでからいただきます。

その2

お椀に鉄鍋の具材と汁をよそってから、つけそばとしていただきます。そばのコシがしっかりと残っていてそばの風味も楽しめます。

その3

そばを一通り召し上がったあとは、そば粉を水に溶いたハットを入れ、ひと煮立ちさせてからいただきます。ふわふわとした食感が絶妙です。

※どれも正しい食べ方です。お好みの食べ方でお召し上がりください。

月山山菜そばが食べられるお店

見た目は豪快だけど、とても素朴で味わい深い月山山菜そばは、店舗によっても味が異なるため食べ比べするのがオススメ！ぜひ全店舗制覇をしてみて。

1 六十里越ドライブイン

家族でやっている
アットホームなお店です。
お気軽にどうぞ！

「月山山菜そば」発売当時からの変わらない味を一年を通して提供しています。たっぷりの山菜と太めのそばで、きっとお腹いっぱい。「はっと」もおすすめです。

☎/0237-74-3069
住/西村山郡西川町海味477-1
営/11:00～18:00
（第1･3･5水曜は14:00まで）
休/第2･4水曜
駐/10台
喫/分煙なし

料/1,150円

2 やまろく食堂

山ぶどう液、
お付けしています！

ボリュームはもちろん、四季折々の山菜が入っている「月山山菜そば」は当店自慢の料理。お客様お一人お一人に「山ぶどう液」と「季節の小鉢」をお付けしています。

☎/0237-74-2169
住/西村山郡西川町大字間沢309-4
営/11:00～20:00
休/不定休
駐/30台
喫/分煙なし

料/1,200円

3 山菜料理 出羽屋

「月山山菜そば」発祥の店。伝統の味をお楽しみください。

「月山山菜そば」と「山菜料理」発祥の地、出羽屋。創業90年余りの歴史とともに、こだわりぬいた山菜料理を楽しめます。中庭の日本庭園の散歩もおすすめ。

☎/0237-74-2323
住/西村山郡西川町間沢58
営/11:00～20:00
休/12/31・1/1
駐/50台
喫/全席禁煙

料/1,200円

4 レストイン花笠

月山湖湖畔にあるお店です。季節の小鉢もお楽しみください！

季節によって鍋の具材が異なりますが、天然モノの山菜や筍、きのこなど、それぞれの季節に応じた旬の山の幸をお楽しみください。

☎/0237-75-2045
住/西村山郡西川町大字月山沢110
営/9:00～19:00
休/不定休
駐/50台
喫/分煙なし

料/1,200円

5 清水屋旅館

家族みんなで採ってくる山菜やきのこをふんだんに使っています！

館前からは、湯殿山・姥ヶ岳・月山・五色沼が一望できます。自分たちが山から採ってくる山菜やきのこをふんだんに使った「月山山菜そば」を、ぜひご賞味ください。

☎/0237-75-2211
住/西村山郡西川町志津20
営/11:00～14:00（要予約）
休/不定休
駐/15台
喫/全席禁煙

料/1,200円　展望浴場温泉/500円

6 仙臺屋

吹き抜けの囲炉裏ロビーでのんびり！

月山周辺は山菜ときのこの宝庫！ 旬の山菜ときのこをアツアツの鍋にどっさりと入れ、季節の小鉢もお付けしております。月山にお越しの際は是非お立ち寄りください。

☎/0237-75-2218
住/西村山郡西川町大字志津22
営/11:00～15:00
休/不定休
駐/30台
喫/分煙なし

料/1,200円　温泉/500円

7 渓声庵

きのこや山菜がいっぱい入ってるよ!!

寒河江川の河畔に佇む静かなお店です。遠路わざわざお越しくださるお客様に感謝を込めて、採れたての山菜やきのこでおもてなしいたします。山菜の小鉢付き。

☎/0237-76-2103
住/西村山郡西川町大井沢2069
営/11:00～15:00
（4/10頃～11月末頃までの営業）
休/不定休（冬期間は休業）
駐/10台
喫/分煙なし

料/1,200円

8 民宿 大原

山菜・きのこおいしいよ！！

朝日連峰と月山を臨み大自然に包まれた大井沢に、登山や大井沢温泉の行き帰りに是非お立ち寄り下さいませ。山菜きのこ具沢山！鍋物もどうぞ！

☎/0237-76-2147
住/西村山郡西川町大字大井沢1517
営/10:00～18:00
休/不定休
駐/10台
喫/全席禁煙

料/1,200円

9 民宿 橋本荘

大井沢温泉でゆったり！月山山菜そばで満足！

大井沢温泉が近く、川のせせらぎを聞きながらお食事を楽しんでいただけます。季節の山菜、きのこをふんだんに使用した自慢の「月山山菜そば」をお召し上がりください。

☎/0237-76-2353
住/西村山郡西川町大井沢1181-3
営/11:00～15:00（要予約）
休/不定休
駐/30台
喫/全席禁煙

料/1,200円

そばのこだわり

月山山菜そばの魅力のひとつ、黒くて太い田舎風のそばはこのようにして出来ました。

●山菜・きのこは、個性が強く硬いものもあるので、それらに負けないそば！

●そばの風味を損なわないそば！無添加にこだわりながら、そば粉の割合を出来るだけ多くした、のびにくく切れにくいそば！

「月山山菜そば」を提供する上で課題になったのは、火にかけた鉄鍋で出す熱々の山菜汁に合うそばの確立でした。各々の店で通常出しているそばは、規格がまちまちだったため、山菜そばに合った統一されたそばが求められました。

そこで、地元西川町の玉谷製麺所がこのプロジェクトに真摯に取り組み、太さ・硬さ・そばの味や伸び具合などの試作を繰り返して出来上がったのが黒めで太い田舎そばです。これはすべてのメンバーの店で共通して使用しています。

石臼碾することで、熱を持たず風味が粒度分布の広い粒子のそば粉ができ、そこに月山の麓の湧き水を加えこねると、しっかりした生地になり、口当たり・のど越しが良くて歯ごたえのあるそばとなります。

旨みたっぷり 西川町の山菜・きのこ

あなたは何種類見つけられるかな？

他、ぜんまい、うるい、みず、あいこ、しどけ、せり、しめじ、むきたけ、もだす、やまぶしたけ など

月山山菜そば おいしさのヒミツ

月山山菜そばは、そんじょそこらの山菜そばとは違います。四季折々に旬の味を楽しんでいただけるのも、山菜王国・西川町だからこそ出来るのです。

1. たっぷりの山菜ときのこ

山菜やきのこ、脂の乗り切った鶏肉などがたっぷりと入っているので、いろんな味が染み出て、こっくりした味わいが楽しめるようになっています。

2. 趣きのある鉄鍋

たっぷりの具材が入った鉄鍋を火にかけたままお出しするので、最後まで熱々で召し上がっていただくことが出来ます。

3. 月山の伏流水

月山の雪解け水は一度地下に浸透してから300年以上の歳月を経て湧き出ると言われています。そんなロマンと柔らかさをもった水で作る汁も美味しさの秘密です。

4. 自然豊かな場所での食事

西川町はどこへ行っても自然に囲まれています。鳥のさえずり、虫の音、川音をBGMに五感をフルに使って食事を楽しむことが出来ます。

5. 春と秋の2回の楽しみ

春と秋で美味しさが異なるのも魅力。春は山菜の香りとほどよい苦みが感じられ、秋はきのこの旨みが凝縮された汁となっています。

一年を通して「月山山菜そば」を引き立てるそばの提供を心がけています。さらに製粉製麺の一貫した工程を活かして、地元農場とも連携を深めながら今後より一層の美味しいそばを目指します。

有限会社 玉谷製麺所
☎/0237-74-2817
〒990-0701
山形県西村山郡西川町睦合甲242
http://www.tamayaseimen.co.jp

直売店 つぉろの舗
☎/0120-77-5308
営/9:00-17:30
休/毎週火曜

おまけにもういっちょ!

月山山菜そばに合う西川町の地酒

月山山麓 ヌーヴォー(赤)(白)

地元産の果実にこだわって作られたワインは、このあたりの食事にもあった仕上がりに。山形らしさが感じられるペアリングを楽しめます。

銀嶺月山 生貯蔵酒
月山の雪 純米吟醸
雪中熟成 純米吟醸

そばといえば、日本酒。雪が深々と降り積もる厳寒期に醸した雪国山形ならではのすっきりした香りに、きめ細かなやさしい味わいのお酒です。

地ビール月山

月山の湧水を仕込み水として使用している地ビール月山は、マイルドでソフトな口当たりのため、そばの風味を邪魔することなくいただけます。

月山の麓
山形県西川町

四季のイベント歳時記

月山山菜そばを召し上がったあとは、ぜひ西川町の四季折々のイベントもお楽しみください。

夏

朝日連峰夏山開き

月山フラワートレッキング

月山夏山開き

春

月山雪の回廊ウォーキング

月山ぶなの森雪原ウォーキング

月山スキー場開き

六十里越街道開き

湯殿山神社開山祭

冬

月山スノーシュートレッキング開き

月山キャットツアー

月山志津温泉「雪旅籠の灯り」

秋

大井沢湯殿山神社「火渡り神事」

岩根沢三山神社例大祭「太々神楽」

本道寺口ノ宮湯殿山神社例大祭

月山紅葉トレッキング

西川菊まつり

西川牛モウモウまつり

※イベントの詳細等については、右記までお問合せください。　<お問合せ>月山朝日観光協会　☎/0237-74-4119　http://www.gassan-info.com

発行・お問合せ

月山山菜そば組合事務局
（西川町商工会内）

〒990-0702
山形県西村山郡西川町大字海味475-8
☎/0237-74-3135（代）FAX/ 0237-74-3110