

限定 250 食

そば職人 丸亀実朋 氏 そば打ちの技

十割手打ちそばの披露と実食会

高野大根の薬味使用

「そば処みのり」の店主 丸亀実朋（まるがめ じつとも）氏は、庄原市比和町で、色・風味・粘り等のある十割そばに適した比和そば（※1）をプロデュースし、手打ちそばに関する高い技術力によって、「ミシュランガイド広島」でビブグルマンに選ばれています。

彼は、品質の良いそばをプロの技で提供し、そば生産者へ還元することを基本に活動されています。

丸亀氏のそば職人の技を堪能していただき、高野大根を薬味に使用した「十割ぶっかけそば」を是非ご賞味ください。

■と き／2016 (H28) 年 **9 月 4 日 (日)**

AM10:30～丸亀実朋 氏による十割手打ちそばの披露

11:00～「十割ぶっかけそば」の実食

■料 金／1 食 **8 0 0** 円（おむすび、漬物付き）

■ところ／ファミリー&フレンド **母さん市**

広島県庄原市高野町新市 86-1 電話 0824-86-3085

中国やまなみ街道 高野 IC 下車 国道 432 号を比和方面へ車で 5 分



そば職人 丸亀実朋 氏（そば処みのり 店主）

■比和そば（※1）

比和そばの一番の特長は、甘皮のもえぎ色にあります。もえぎ色のそばを味わうために、そば殻を取り除き石臼で製粉します。もえぎ色は、新そばの時期が最も鮮やかですが、その年の天候や生育状況などによって、毎年同じもえぎ色になるとは限りません。そのため比和そばは、幻のそばと呼ばれています。

※ 比和そばは栽培中のため、今回は使用いたしませんのでご了承ください。

【問い合わせ】

電話 0824-86-3085 広島県庄原市高野町新市 86-1
ファミリー&フレンド 母さん市

■神話の里 比婆齋庭（ひばさにわ）

比婆山は、「比婆山伝説地」として広島県の史跡に指定されています。「古事記」に、イザナミノミコトを「出雲国と伯伎国の境の比婆の山に葬りき」と記され、この「比婆の山」を比婆山（標高 1262m）とする説によるものです。また、比婆山と連なる吾妻山は、比婆山に眠る妻イザナミノミコトを、夫イザナギノミコトが「ああ、吾が妻よ」と追慕したことから吾妻山の山名がつけられたと云われています。

庄原市には、高野町・比和町の神職が数百年来伝承してきた「比婆齋庭神楽」があります。齋庭とは、祭りの庭すなわち神を招くために齋み清められた場所という意味で、清浄に齋み清めた所に神の降臨を仰ぎお祭りを行い、その神前で神楽を奏するところから齋の庭、すなわち齋庭の神楽と名称されたものと云われています。

