

団体名：もみの郷会所・もみの木庵

会長：佐藤 雄隆・副会長：秋葉 和夫

もみの郷会所：秋葉 和夫

連絡先：090-3202-8928

もみの木庵：佐藤 雄隆

【奥養老の旧会所分校を活用した そば打ち教室「もみの郷会所」&そば処「もみの木庵」】
養老溪谷「栗又の滝」とアジサイの名勝地 麻綿原高原「妙法生寺」の間にあります。
土・日・祝のみ開校・営業しています。



佐藤会長



秋葉副会長

クラブの歴史

会所分校は平成 13 年 3 月に閉校しましたが、閉校を惜しみ地域おこしをしようと地元の人々が平成 15 年にクラブ「もみの郷 会所」を設立、翌年に「そば打ち体験教室」と蕎麦や「もみの木庵」で分校を再スタートさせたのが始まりです。

研鑽場所

名称：もみの郷 会所

旧分校体育館に副会長手作りのそば打ち台が、11 台セットされています。

住所：千葉県夷隅郡大多喜町会所 154

会場費：無料

道具：そば打ち体験が出来る為、道具は全て揃っています。

高段位者は各自道具を持参してそば打ちをしていました。

会員数：20 名（会長含む）内有段者（初段位～4 段位）20 名

会員は、部落の方以外に東京・佐倉・千葉などから通って来てくれる方も入会金、年会費、当日会費 なし（初心者は実費）

上位段の方が打ったそばは、「もみの木庵」にて使用。自前用は粉代実費
定例会：毎月、土・日・祝日

事前にカレンダーに定例会参加予定日を記入

現在の活動などについて

地域の畑で常陸秋そばを栽培し、会所で都度製粉してそば打ちをしています。

今年は、台風 24 号の塩害と風の影響で作柄が心配です。





もみの木庵の開店日に合わせて、土・日・祝日は会所そば打ち例会・体験教室を開催（事前予約制、1台2名で3,500円5人前）

そば打ち体験時間：午前の部 10時～12時

：午後の部 13時～15時

6月は会所の森にホタルが舞い、7月は近くの麻綿原高原に2万株の紫陽花が咲き乱れ

11月23日は「養老溪谷紅葉祭り」に協賛、新そば祭りを開催
多くのお客様に来て頂き忙しくしています。



これからの活動について

平均年齢も65歳以上と高く高齢化で退会される方もおり後継者問題が発生、又体験教室に参加してもなかなか入会に結びつかないのが現状で思案中です。



そば処「もみの木庵」(挽きたて・打ちたて・茹でたて)



営業時間：土・日・祝 10時～15時

メニュー：丸抜き（白）と田舎蕎麦

冷：もり・ざる・鴨せいろ・たぬき

温：かけ・たぬき・鴨南ばん・にしんそば

暇な時は、そばを食える事が可。

(忙しいとする休みします。(笑))

養老溪谷は、食事処が少なく街道には会長手作りの看板あり、迷わず安心してそば処「もみの木庵」へたどり着くことが出来ます。

インターネットで調べてくる一元さんのお客様・又常連さんも多く、中には自前の天婦羅持参で来て、帰りには清澄山系の美味しい水をペットボトルに汲んでお持ち帰るそうです。

やはり、人気は無農薬の「田舎蕎麦」だそうでお客様の八割が選ぶとか・・・

また、バイクツーリングの方々は殆ど大盛りをチョイスするそうです。

映画のロケ地になった時は、しばらく忙しくて忙しくてそばが無くなり大変だったとか。



本日の「もみの木庵」の皆さん



もりそば（田舎）



そばの種類（白）と（田舎）



旧教室（座敷）



旧教室（椅子席）



食事風景