

階上早生階上そばを召しあがれ

◎階上早生の歴史

近世の北東北地方は区作・飢饉に悩まされ多くの被害を出してきました。原因の一つにヤマセと呼ばれる冷涼な北東風で作物が育たないことがあります。階上町の在来系統から選抜された品種「階上早生」は寒さに強く昔から味に定評があり、大正7年に青森県で唯一の奨励品種に採用されました。



◎階上早生階上そばのこだわり

そばの実は大きめで黒褐色。粘りが強く香りが強いのが特徴。階上町では3つのこだわりでそばを提供しています。



- ①地元で栽培
 - ②すべて手打ち
 - ③地元で消費
- 栽培から料理まで一貫して手がけるのは、すべては美味しいそばを味わっていただくためです。

◎新そばまつり

毎年新そばが出来る10月に開催されます。美味しいそばが味わえる他、そば打ち実演や特産品の販売もあります。

- 日時：毎年10月下旬 午前10時～午後3時
- お問合せ：階上そば振興委員会
「階上そばりえ」
TEL0178・88・1800



階上そばりえが地元の醤油メーカーと開発した「そばつゆ」



◎手打ちそば体験

フォレストピア階上「手打ちそば教習所」事前予約が必要です
料金：2,500円

- お問い合せ：TEL0178・88・4449
- 休業日：毎週火曜日・12月31日・1月3日

- 階上早生手打ちそば愛好会
例会は毎月第2日曜日石鉢ふれあい交流館で開催します。見学は自由にできます。
お問い合せ：石鉢ふれあい交流館
TEL0178・80・1671



階上早生階上そばが 味わえるお店

この旗が目印。
「階上早生階上そば」の商標登録第5112587号

階上早生
階上そば



フォレストピア階上

階上岳の登山口にあるフォレストピア階上。パークゴルフ愛好者や登山客で賑わっています。また手打ちそば体験が出来る「手打ちそば教習所」もあり、自分で打った蕎麦を味わうことができます。

営業時間：4月～11月 9:00～17:00
12月～3月 9:00～16:00
定休日：毎週火曜日・12月31日～1月3日
TEL：0178-88-4449
住所：階上町鳥谷部字大柿1-2



観音茶屋「東門」

千余年の歴史を誇る寺下観音は奥州南部権部三十三観音の第一札所。その目の前に観音茶屋「東門」があります。内装は重厚な木の梁が特徴で、癒しの空間で味わう蕎麦の味は格別です。また定期的にプロのジャズライブも開催しています。

営業時間：11:00～21:00
12月31日 11:00～15:00
22:00～3:00
1月1日～3日 10:00～17:00
定休日：毎週火曜日
TEL：0178-88-3987
住所：階上町赤保内寺下13-1



道の駅はしかみ

「道の駅はしかみ」は、道の駅としては青森県内2番目にオープン。地元の新鮮な農産物や海産物、加工品など階上町の特産品の他、近隣町村のお土産など多くの商品を販売しています。階上そば振興委員会が導入した製粉機が設置されており、打ちたての蕎麦が味わえます。

営業時間：1月～3月 9:00～18:00
4月～12月 9:00～19:00
定休日：12月31日・1月1日
TEL：0178-88-1000
住所：階上町道仏字耳ノ味3-8