



技のみならず 先人の心をも現在に伝承

その代表格が蕎麦でした。穀類の優位順は、素材の食味、栽培の時間などから、米、蕎麦、小麦、雑穀…。さらには加工技術が高度になるほど格が上がるとされ「そば(切りそば)」は、米に次ぐポジションだったとのこと。「質素でありながらも、限られた条件の中で精いっぱいのおもてなしをしたい」。その気持ちが「そば振る舞い」と称される地域独特の風習を生み、その心を伝承するのが「わんこそば」なのです。



なぜ盛岡には、 自家焙煎珈琲店が多いのか

その空間と手間にこそ楽しみがある？

人口30万人ほどの地方都市にあって、自家焙煎珈琲店が30軒以上。しかも、各店のレベルも高いとされ、珈琲消費量も全国上位。世界が認めた店主が経営するショップ、親子2代にわたり40数年その技を伝承するショップ。脱サラしあえて盛岡で開店したショップなどその背景はさまざま。しかし、いずれのお店にも熱烈なファン、長年通う常連さんがいます。

「盛岡の人は、料理や物づくりに際し、時間や手間をいとわない方が多いですね。珈琲もしかり。店舗で飲む以上に、自宅で豆を挽き自身で淹れる時間そのものを楽しんでおられるお客さんが多い」と多くの店主が語ります。では、なぜ盛岡でこれだけ多くの自家焙煎珈琲店が、商売として成り立つのでしょうか。



盛岡ならではの価値観と優先順位

文化・芸術に秀でた先人を多く輩出し、これらジャンルへの関心度も高い。交通環境も改善され人的、物的交流も盛んで時流にも敏感。今風に語るなら「感度が高い市民が多いから」…。など、さまざまな要因が考えられま



岩手県内最古の蕎麦店 橋本屋本店 [盛岡市・本町通]

創業1618年。南部氏の盛岡入城に伴い、現在の南部町(青森県)から盛岡へ。「上の橋」たもとで蕎麦屋を開店。明治になり現在の場所に移転する。



☎ 019-622-2223 住 岩手県盛岡市本町通1-16-6
🕒 11:00~20:00 休 毎月3日、13日、23日 📺 有