

# しずおか 味な店

地産地食



天ぬき(えび、なす、かぼちゃ、椎茸、舞茸、山芋、春菊) 880円。静岡在来十割もりそば 1,000円。出し巻き玉子(京風) 580円。

## 手打ち蕎麦 たがた

### 日本で一番おいしい 静岡在来十割そばを味わう

田形治さんは、サラリーマン時代にお客様の勧めで始めた蕎麦打ちが高じて、週末に八王子の蕎麦店を手伝うようになり、9年前に脱サラ。「たがた」を常磐公園の近くに構えました。

店内は落ち着いたダウンライトにジャズが流れ、お洒落で懐かしい大人の隠れ家の雰囲気。蕎麦に加えて、蕎麦前の料理と酒を充実し、つまんで呑んで、締め蕎麦をたぐる食文化を提案しています。

今日の料理は、蕎麦前の料理として、出し巻き玉子(京風)と天ぬき。玉子は、伊豆大仁で平飼いでいる元気な鶏の卵を使ったもの。天ぬきは、天ぷら蕎麦の蕎麦を抜いた料理。温かい汁に溶けた天ぷらの衣が酒に合います。天ぷらの野菜は自然農法で育てたもの。卵も野菜もエネ

ルギーが強く、身体に良いとのこと。

そして締めは静岡在来十割もりそば。日本の蕎麦は8割が外国産で、国内産の少量が改良種。蕎麦本来の味と香りを味わえる在来種は絶滅状態にあります。田形さんは、全国の蕎麦畑を訪ねて、土づくりから、種のまき方、乾燥方法まで在来種の蕎麦に生産者と二人三脚で取り組み、今年には27種類の在来種が味わえるようになりました。特に静岡の在来種は香りが個性的で甘味が強く、日本一おいしいとの評価。まずは、塩や汁をつけずに、そのまま味わいます。

田形さんが在来種の栽培に取り組み始めたのは5年前。山で大切に栽培した蕎麦を心をこめて手打ちして、生産者もお客様も幸せにしたいと願っています。

## 手打ち蕎麦 たがた



代表 田形 治氏

【メニュー】二八もりそば680円。天もり1,280円。夜蕎麦会席3,800円(8品、要予約)。珍味350円～。本日のおすすめ料理400円～。

【営業時間】昼:11時30分～13時30分。夜:17時30分～22時。月曜・第一日曜定休。

【施設】1F15席(カウンター4席)。2F28席。全席掘りごたつ。

【所在地】静岡市葵区常磐町2-6-7  
TEL 054-250-8555