仙台発・文化が息づく大人の情報誌

りらく

別冊
りらく
川崎町探訪編
2026

川崎町で出会う奥深きそばの世界

江戸時代から受け継がれてきた、
川崎町のそば文化。
新そば、寒ざらしそばと、季節が育む味わい。
暖簾の先で待つ、店ごとの味。
そばに誘われるままに、まちをめぐります。






川崎町とそば
その由縁を訪ねて

江戸時代、宮城と山形を結ぶ笹谷街道を、多くの人や馬が行き交っていた。その長い道中、宿場町「川崎宿」でひと息つく旅人たち。彼らをもてなしたものの一つが、打ちたてのそばだった。

川崎町にそば文化が根づいた背景には、この土地ならではの風土がある。川崎町の大部分は、蔵王山麓に属する山々や丘陵地に囲まれており、夜間から朝方にかけて気温が下がりやすい。その寒暖差が、そばの風味を育む。さらに、蔵王の雪解け水がもたらす清らかな水も豊富だ。

そばの味を決めるのは、そば粉と水、そして店によってはつなぎ。素材がいたってシンプルだからこそ、その質や水、打ち手の技が、そのまま味に表れる。

街道を行き交う旅人をもてなしたそばから、時を重ねること数百年。川崎町では今も、この地ならではの味と技に出会える。


川崎町古関地区のそば畑。花の見頃は短く、満開の景色に出会えるのはわずかな期間だけ

川崎町の名物
寒ざらしそば

そばの実を冷たい水と寒風にさらすことで、そば本来の甘みと風味を引き出す「寒ざらしそば」。川崎町では、凍てつくような寒さの1月、新そばの実を袋に詰めて清流にさらし、時にゆすりながらアクを抜く。その後は蔵王おろしの寒風の中で約1カ月かけて乾燥させ、ようやく製粉へ。

この手間のかかる仕込みを協力して行うのが、川崎町産のそばを扱う4軒で組織する「みやぎ川崎そば麺棒会」だ。川崎の冬が磨き上げた特別な味は、毎年3月頃から麺棒会の各店に登場する。



そばとともにめぐる 川崎町の四季

春
そば栽培のはじまり



4月下旬から5月上旬、夏そばの種まきが始まる。やがて小さな芽が土から顔を出し、川崎町のそばの一年が動き出す。

夏
畑一面に広がる白い花



6月頃には夏そばが白く可憐な花を咲かせ、7月には収穫へ。その後、秋そばの種まきが始まり、8月にはふたたび畑一面が小さな白い花でいっぱいに。

秋
そばの実り、ふたたび



秋そばの収穫を迎えるのは10月頃。収穫されたばかりの秋そばは「新そば」と呼ばれ、豊かな香りと風味を楽しめる。

冬
次の恵みを育む雪



畑が雪に覆われる冬。山々に積もった雪は、やがて雪解け水となって大地を潤し、次のそばを育てる恵みへ。厳しい寒さの中で、名物・寒ざらしそばの仕込みが始まる。

川崎町のそばを、これからも

川崎町のそば栽培について教えてくれたのは、30年にわたり、米やそばの栽培を手がけてきた岡田熊吉さん。町の農業の未来を見据えて立ち上げた「農事組合法人ふるせきファーム」では、理事・事業部長を務めている。

岡田さんが願うのは、川崎町のそばを後世に残していくこと。「川崎で育ったそばを、この土地でおいしく味わってもらいたい」と話す。作る人から打つ人、そして味わう人へ。川崎町のそばは、人から人へとつながっていく。





1 店の向かいにある山の名を冠した「寒ざらし六方セット」(2,600円)。冷たいそば汁のほか、あたたかいきのこ汁、とろろも添えられ、寒ざらしをさまざまな味わいで楽しめる　2 店主の丹野勝治さん。完全手打ちのそばにこだわり、イワナの仕込みからそばつゆまで、自ら丁寧に手をかける



外皮ごと挽くことで、黒みがかった色合いになる「田舎寒ざらし」。店で提供する3種のセットは、いずれも通常の寒ざらしと田舎寒ざらしから選べる(なくなり次第終了)

川音亭（かわおとてい）

「寒ざらし」が店の代名詞
川崎の自然と店主の熱意が生む〝とっておき〟のそば

川崎町で「寒ざらしそば」を通年提供する唯一の店。町の中心部から離れた山あいにありながら、寒ざらしを目当てに足を運ぶ人が絶えない。

店主の丹野さんが寒ざらしそばを知ったのは、山形で修行を積んでいた頃。新そばに手間を重ねて味わいを高める「ワンランク上のそば」に魅せられ、自店で提供を始めた。

当初は別の地域から仕入れていたが、丹野さんはふと気づく。イワナが棲む清流、蔵王から吹き下ろす寒風、満天の星を望む澄んだ空気。「ここには、寒ざらしを作るために必要なものが全部そろっている」

店のそばを流れる川音川（かわおとがわ）で、自ら仕込みを始めて二十数年。毎冬、寒ざらしにするそばの実は約1000kgにもなる。「時間も手間もお金もかかる。それでも、1年中寒ざらしを食べたいというお客様の声に応えたい」と丹野さん。その言葉には、寒ざらしにかける執念ともいえる思いが宿る。

そばは、外皮を除いて挽いた「寒ざらし」と、皮ごと挽きぐるみにした「田舎寒ざらし」の二種類。「せっかく山に来たなら、山のものを」と、イワナやきのこ汁を添えたセットもそろえる。山形そばには欠かせないゲソ天も加わり、川崎の恵みと丹野さんが歩んできた土地の味が一膳に集う。

手間を惜しまず、ただ、おいしいそばを届けるために。丹野さんのまっすぐな姿勢は、そのまま川音亭の味に表れている。





店名は近くを流れる「川音川」に由来。地元の人は「かわど」と呼ぶことから、店名も「かわどてい」と読む

川音亭
柴田郡川崎町大字前川字六方山29-1　TEL.0224-87-2903
11:00～16:00　※そばがなくなり次第終了　不定休



1 あずきあんをまとった「そばがきあん」(1,050円)。これを楽しみに来店する客もいるという、はるそば家ならではの甘味
2 初代・勇七さんの頃は「勇七そば」、二代目・勇蔵さんの頃は「勇蔵そば」と呼ばれていた。現在の店名は、三代目・はるさんの名にちなむ



はるそば家

江戸末期から続く老舗
そばに宿るもてなしの心

この店のそばの歴史は、今からおよそ160年前、川崎宿の時代にさかのぼる。かつて店の向かいには厩舎があり、街道を行き交う行商人たちがここでひと息ついていた。五代目の大宮さんは、「囲炉裏を囲み、客人の前でそばを打つ様子が目に浮かぶ」と往時に思いを馳せる。

三～四代目の頃にはラーメンなども扱ったが、やがて原点に立ち返り、ふたたびそば一本へ。現在の看板メニューは「すずしろそば」だ。すずしろとは、大根の古い呼び名。冷たく締めた手打ちそばに千切りの大根をたっぷりと。大根のみずみずしさとシャキシャキとした食感が、意外なほどそばに合う。

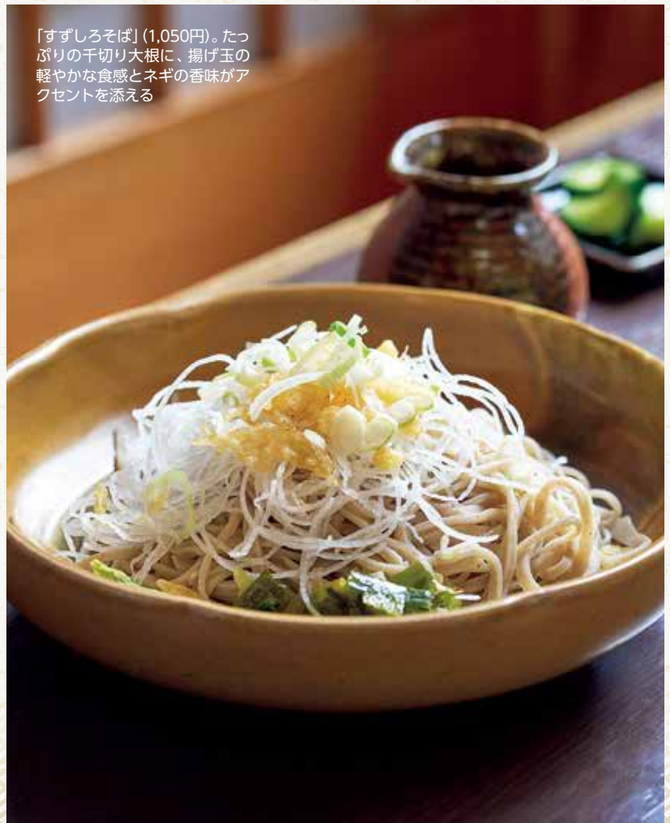


川崎町観光協会の会長も務める、店主の大宮一男さん。そばに親しんでもらいたいと、月の晦日には一品をサービス

使うのは川崎町産のそば。「同じ川崎町産でも、農家や時期によって味は少しずつ変わる。その違いも味わってもらえれば」と大宮さん。それぞれに異なるそば粉の個性を見極めて打つのも、職人の腕の見せどころだ。

甘味として供する「そばがき」も、この店を語るうえで欠かせない。そば粉を湯で練る昔ながらの作り方で、初代が客人に振る舞っていたのも、そば切りではなくそばがきだったという。今は甘いあんを添え、和のデザートとして親しまれている。

百年以上にわたり、受け継がれてきたそばの営み。形は変われど、川崎町のそばと真摯に向き合う姿勢と、客人をもてなす心は、今も変わらずここにある。



「すずしろそば」(1,050円)。たっぷりの千切り大根に、揚げ玉の軽やかな食感とネギの香味がアクセントを添える

はるそば家
柴田郡川崎町大字前川字本町7　TEL.0224-84-2033
11:00～16:00　不定休

肉屋の目利き、そばにも本気

佐幸精肉食堂



「大海老天入りごめんそば」(1,200円)。寒ざらしそばの季節には、ごめんそばの麺も寒ざらしに



店主の佐藤幸則さん。大きな練り鉢は栃の木で作った特注品。そば、うどん、ラーメンはいずれも自家製麺

「美味くてごめん。まずくてもごめん。それがうちの〝ごめんそば〟」。店主の佐藤さんは、茶目っ気たっぷりに笑う。もともとは、川崎町のそば打ち研究会「互麺会」で佐幸が考案したメニュー。大海老天や山菜、きゅうり、大根の桜つぼ漬けなどを彩りよく盛り込んだ一品だ。これを〝まずい〟という人など、いるのだろうか。

店は、向かって左手が食堂、右手が精肉店のつくり。精肉店の強みを生かした定食や、豚の骨などでだしをとるラーメンも人気だ。

佐藤さんは食べ歩きが趣味。客から評判の店を聞けば、研究のために足を運ぶ。その食への飽くなき探究心が、この店の味を形作っている。



精肉店の目利きで選んだ肉を味わえる「焼肉定食」(1,100円)。ひと口頬張れば、その厚みとやわらかさに肉屋の本領を感じる

佐幸精肉食堂
柴田郡川崎町大字前川字中町75
TEL.0224-84-2077
11:00～16:00　※食材がなくなり次第終了
不定休

そば処 舌つづみ

「わがまま」も歓迎する心遣い

そばの産地として名高い会津・山都産のそばを使う「舌つづみ」。店主・山田さんの故郷から取り寄せたそば粉を毎朝手打ちする。白く細いそばは、口当たりも味わいも繊細だ。

天ぷらはサクサクの食感を楽しめるよう、冷たいそばも温かいそばも別盛りに。天かすやわさびは無料で追加できる。「そばの食べ方に決まりはない。わがままに楽しんでもらえれば」と、山田さんはほほ笑む。

そば湯にもこだわりが。そば湯がおいしくなるのは、多人数分を茹でてから。そこで営業後のそば湯を冷やして保存し、翌日、小鍋で温め直す。そばを食べ終えた後も、舌つづみの楽しみは続く。



透き通るように美しい「天ざるそば」(1,680円)。すべてのそばメニューは同価格で手打ちうどんに変更できる



丁寧にそば湯をあたためる店主の山田さん。開店直後の客にも、濃厚な一杯を楽しんでもらうためのひと手間だ



国営みちのく杜の湖畔公園近くの店舗。評判を聞いて訪れる客も多く、営業時間中に品切れとなり、のれんを下げる日がほとんど

そば処 舌つづみ
柴田郡川崎町大字小野字湯田35-1　TEL.0224-84-2998
11:00～15:00　※そばがなくなり次第終了
火曜定休（祝日の場合は営業）

大勝食堂

満腹を約束する町の食堂
食べれば湧いてくる、午後の活力



店を切り盛りする四代目・渡邊さんご夫婦。親しみのある笑顔で、今日も客を迎える



1 濃いめのつゆがそばによく絡む「鴨ざる」(1,200円)。そば類は700円からと、財布に優しい価格も魅力　2 店先には「大盛無料」の旗が誇らしげにたなびく。大勝食堂らしいお出迎え　3「勝ラーメン」(1,100円)。味噌と醤油を合わせたコクのあるスープに、魚介や野菜などの具材がどっさり

昼どき、近くの川崎町役場へ出前を届けるのはいつものこと。町の人たちが親しみを込めて「大勝（たいかつ）」と呼ぶこの食堂は、大正5年創業。100年以上にわたり、川崎町で暮らす人、働く人のお腹を満たしてきた。

自家製のそばは、平たく細め。「鴨ざる」は、冷たいそばを、鴨のだしが効いた温かいつゆで味わう。香ばしい焦がしネギが、鴨の旨みを引き立てる一品だ。

そばを食べるつもりで来ても「さて何を頼もうか」と迷ってしまう。うどん、ラーメン、丼もの、定食まで、メニューは約50種類。しかもすべて大盛無料。

四代目・渡邊吉昭さんの母が、オリジナルの一品を作ろうと考案した「勝ラーメン」も名物の一つ。まかないとして皆で口にしながらあれこれ改良を重ね、今の味へと育ててきた。

川崎町産のそば粉をはじめ、地元や宮城の食材も積極的に取り入れ、「食材王国みやぎ地産地消推進店」にも登録。川崎町名物のこんにゃくや町産の野菜を使った漬物が、付け合わせに顔を出すのもうれしい。

「大勝」の名は、かつて応援していた人が選挙で大勝したことにあやかったもの。縁起のいい名前に、腹ぺこで訪れても、満腹になって帰れる安心感。なんとも景気のいい、町の食堂だ。



2



3

大勝食堂
柴田郡川崎町大字前川字裏丁180
TEL.0224-84-2035
11:00～15:00　日曜定休

りらく 別冊
2026年10月発行 （株）プランニング・オフィス社発行

川崎町 そば＆お買い物マップ



川崎町 車30分 仙台市



宮城県川崎町観光PRキャラクター
チョコえもん



川崎町特産センター

みちのく杜の湖畔公園の向かいにある直売所。採れたての野菜や米など、地元農家が届ける川崎町の旬に出会える。

柴田郡川崎町大字小野字弁天5-1
TEL.0224-84-2121
9:00～16:00
年末年始（12/28～1/7）休業



イーレ！はせくら王国

「イーレ！」はスペイン語で「行こう！」の意味。旧支倉小学校を活用した施設で、直売所やカフェなど、「食べる・遊ぶ・集う」楽しみが待っている。

柴田郡川崎町支倉塩沢9
TEL.0224-51-9131
10:00～18:00　※土曜のみ～21:00
火曜定休



川崎町観光協会

「チョコえもん」グッズや焼き菓子「初コラータ」を販売。観光パンフレットもそろい、川崎町の情報を集めるのにもぴったり。

柴田郡川崎町大字川内字北川原山238-7
（みやぎ川崎SPRING内）
TEL.0224-84-6681
9:00～16:00
月曜定休、年末年始休業



みっけ学舎ホール

旧本砂金小学校を活用した交流施設。「グリーンめっせ」には、手作り味噌やきくらげなど、山里の素朴な味がそろう。

柴田郡川崎町大字本砂金字道畑95-1
TEL.0224-87-6402
土・日曜　10:00～16:00
月～金曜定休



川崎町イベント情報

3月 寒ざらしそば提供開始

寒ざらしそばスタンプラリー

4店を巡って、寒ざらしそばを満喫

「みやぎ川崎そば麺棒会」の加盟4店を巡って、店ごとの寒ざらしそばを食べ比べ。すべてのスタンプを集めると、ざるそば1人前の食事券がもらえる。



【加盟店】　川音亭　はるそば家　佐幸精肉食堂　大勝食堂

4月 ARABAKI ROCK FEST.
6月 支倉常長まつり
7月 川崎夏まつり「手筒花火の宴」
8月 かわさき夏まつり
10月 川崎レイクサイドマラソン
11月 「技の匠」まるごとフェスティバル

※イベントの開催時期・内容は年によって変更になる場合があります。最新情報をご確認ください。

川崎町 地域振興課　宮城県柴田郡川崎町大字前川字裏丁175-1　TEL.0224-84-2117（直通）

※記事中の価格は税込です。表記の価格は取材時点のもので、変更になる場合もあります。

りらく編集部 〒980-0811 仙台市青葉区一番町2丁目5番22号 電話 022-723-5781