

新そば三昧

「せいろそば」「かけそば」「行者そば」…各500円

各日 10:30～
受付／10:00～

石臼挽十割、機械挽十割、ブレンドの二八、
3種類を当てていただきます。

ソバリエ コンテスト 利きそば

正解者へは
「そば券」を
進呈！
※お一人様1枚まで

先着10名様



各日 11:00～
受付／10:30～

“のし”と“切り”をそば打ち名人が丁寧に指導。出来上がったおそばは、お持ち帰りいただけます。

素人そば打ち体験

参加人数 各日5名様限定

各日 13:00~

アマチュアそば打ち世界大会歴代チャンピオンによる

そば打ち披露

打ったそばは、
○×クイズの
正解者30名様に進呈



そばがき作り体験 そばガレット出店

旬の農産物販売

くだもの(りんご・なし・ぶどう)
野菜・地元産そばの販売



やってみらっし 体験コーナー

●スムージー作り



美味しいお蕎麦の後は
スイーツ作りでお楽し
みください！

●焼りんごパイ作り



「信州そば発祥の地」の由来

「信州そば栽培の始まり」～そばは山岳信仰とともに信州全域に広がっていった～

山国である信濃の国は奈良時代、山岳信仰の高まりの中で、修行の場として多くの山が靈山として開創されていった。

役の行者は奈良の都から、東山道を経て信濃の国の最初の霊場を西駒ヶ岳に求めた。この時世話になったふもとの村「内の萱」の里人に、一握りのそばの種を渡し、厳しい環境のもとでも収穫できる、そばの栽培を教えていった。これが、信州そば栽培の始まりとなった。

やがて里人は、手打ちの「そば切り」をあみ出し、伊那で収穫された「行者そば」の種は修行僧等の手によって、各地の靈山のふもとへと広められていった。

