

里帰りそば

1706年(宝永3年)江戸幕府は、上田藩主仙石様と兵庫県出石藩主松平様とのお国替えを命じました。出石藩も財政的には大変厳しかったため、人々の生活には麦・大豆・そばなど裏作が大切でした。仙石様は在来のそば作りに上田から連れて行ったそば職人の技法を加え、今や関西でもっとも有名なそば処として発展する端緒をつくりました。江戸末期からは白い「出石焼」の小皿にのせて提供する「皿そば」となりました。

上田市と豊岡市出石町は、1979年(昭和54年)姉妹都市となりましたが、この縁でこのたび西塩田地区営農活性化推進組合女性部により出石町の「皿そば」をこの地で「里帰りそば」として育てることとなりました。



出石焼

出石町一帯で焼かれる白磁を中心とした焼き物。透き通るように白い磁肌に、浮き彫りや透かし彫りによる精緻な紋様が際だち二切の釉薬を用いないのも特徴で、素地独特の味を醸し出しています。



塩田の館

観光案内 無料お休み処

開館時間／9:00～17:00 休館日／12/29～1/3

そば処 北条庵

営業時間／11:00～14:00 休業期間／12/29～2月末

そば打ち体験ご予約受付しております。

場所：JA 信州うえだ西塩田店

※要事前予約※4名様から

長野県上田市前山554番地12号

TEL.0268-38-1251



上田市商工観光部観光課

長野県上田市大手1丁目11番16号 TEL.0268-22-4100(代)

信州
上田

塩田の館

北条庵

里帰りそば

鎌倉・平安期の建造物が多数残されている歴史の里を歩く旅。四季折々の風景を楽しむながら、北条庵でくつろぎのひと時をお過ごしください。

