

そば処 水火風弘

すいかふうこう
青葉区作並



1 敷地に湧く「長命水」を使う自家製の「水晶玉」450円。手作りジェラート各種は450円～ 2 「火」のアート、手彫りシャンデリアが豪華な店内奥コーナー 3 里山の自然に忽然と現れる店舗のエントランス付近。右手がテラスと店舗 4 温かい「にしんそば」1,400円。「にしんの旨煮」単体は800円。他に温かい「天ぷらそば」1,600円、「鴨南蛮」1,450円等

国道48号を山形方面に向かって作並温泉手前から左奥に入った山の中。急に、テラスのある大きな建物が見える。かつて会社の保養所だったところを店舗にしたのだという。広い玄関を入ると、壁や天井などあちこちが凝ったインテリアやアートで彩られ、まるで美術館かテーマパークに迷い込んだようだ。



外資系企業から転身した井上さん。妻のあいりさんは「美味しい湧き水で本ワサビを育てるのが夢です」と話す

そのオーナーの通称を知り、また驚いた。今も仙台で「ピカソ美容院」を経営するヘアーアーティスト・寿だるま氏。ヨーロッパでファッションショーを行うなど一世を風靡したので、ご存じの方も多いただろう。氏は人間に不可欠な水・火・風をテーマにして内装をデザイン、店名はこれを広める意味で、弘を加えたのだそう。

さて、この贅沢なロケーションで味わう、そばと料理の数々。隣のニッカウキスキー工場と同じ水脈の湧水をはじめ、くるみや木の芽など敷地内山林の恵みが、味の根幹にあることも特筆したい。

囲炉裏席もある座敷コーナー。店内はテーブル席と合わせると全60席と広く、手作りの建具部分やアート、調度品を観て回る楽しみも



国内産のそば粉を厳選し、定信さんが打つのは細打ちの二八そば。コシと喉ごしのバランスを重視し、細さにこだわる。

ぜひとも味わってほしいのが、「自家製くるみだれ蕎麦」だ。窓の外にそびえる大木から採れた実を、注文を受けてから挽き、旨味たっぷりのそば汁と合わせて作るという、香ばしさがたまらない。クリーミーだが口触りが軽く、そばとの相性も抜群。

また約3日もかけて柔らかく炊き上げたにしんとともに味わう温かい「にしんそば」も、美味すぎで最後まで汁を飲み干してしまつた。

天ぷら等の一品料理、自家製ジェラートなどメニューは多種多彩。特に透明でぶるんぶるんの「水晶玉」は、銘水を楽しむ甘味として人気だ。「山椒や路など、自生する幸を生かせるのは嬉しいですね」とは、妻のあいりさん。「冬は窓から見る雪景色が最高です。ぜひお越しください」と定信さんが締めくくってくれた。

目と舌と心で愛でる 里山の自然の醍醐味



「自家製くるみだれ蕎麦」1,000円。「華芽乃(かめの)御膳」2,500円は前菜三点盛り・天ぷら盛りあわせ・ざるそば・甘味がセットで大満足