

## 与野「孤丘」こきゆう

与野駅の近くにある孤丘は、東京近郊にある蕎麦屋とは思えない素晴らしい環境にある。緑あふれる広い庭のなかには、美術館のような吹き抜けのある瀟洒しょうしゃな建屋が佇み、広くゆったりとしたダイニングホールと茶室がある。子供連れだと、庭の離れの個室に案内される。ダイニングホールにはピアノが置いてあり、コンサートもできる。店主の杉田俊介さんは、祖母が経営していた幼稚園の跡地を譲り受けて、平成二十

一年十月に蕎麦屋孤丘を開業した。もともと飲食に関する事業のプランを学生時代から持っていたという。埼玉県には著名な蕎麦屋が少ないということもあって、蕎麦にターゲットを絞った。事業の実現のため、六〇七年の間に何軒かの蕎麦屋を渡り歩き、最後は新座「鞍馬」で修行しながら、開業の準備を進めた。「都会にもなく田舎にもない」というコンセプトを模索し、蕎麦と音楽のコラボなどの催しを行えるような店舗を検討した結果が、孤丘に結実した。

ダイニングホールで、庭の緑を見ながら味わう酒肴、酒、蕎麦は本心に心地よい。酒肴は蕎麦豆腐、わらび醤油漬け、焼きみそ、鴨ロース、そばがき、ごぼう天ぷら、海老天ぷら、にしん棒煮、鴨陶板焼きなど。江戸前蕎麦屋の定番の範囲を守りつつ、季節感を出している。この酒肴と蕎麦を組み合わせたコース料理が、蕎麦懐石として三千円から用意されている。夜はコース料理が主体となる。酒は、神亀、越乃景虎、花陽浴、田酒、七本槍、来福などがある。

蕎麦は、茨城の契約農家から有機栽培の玄蕎麦を仕入れ、酸化防止のアルミ袋に入れて真空保管している。それをその日使う分だけ皮を剥き、石臼で製粉を行う。細打ちのせいろは微粉中心で味、香り、喉越しを追求し、太打ちの田舎そばは粗挽き粉を使い、蕎麦の味をより強く出すなど、蕎麦にに応じて挽き方も変えている。

これだけ原材料、加工にこだわっている蕎麦屋の蕎麦が旨くないはずはない。神亀の爛に合わせて酒肴を楽しみ、最後にせいろと冷やかけをいただいたが、大変高い満足感があった。孤丘で楽しむ蕎麦屋酒は格別なものがある。都心から与野までわざわざ出かける価値がある蕎麦屋である。

孤丘 JR京浜東北線「与野」駅西口から徒歩三分

埼玉県さいたま市浦和区上木崎一〇一〇 電話 〇四八七六二一三二一六七

営業時間 平日一時半～一五時・一八時～二二時 日祝一時半～一八時 定休日 月(祝日の場合は営業し翌日休業)