

上下ぎゅ〜そば

標高 400mの好立地で作られた良質な上下産そば。その年に採れたものを皮ごと挽いて風味豊かに仕上げました。全粒粉そば粉と小麦粉が半分ずつの5割そばで、柔らかい口当たりが特長です。



冷涼な気候が適しているそば栽培に上下はぴったり。米・大豆・野菜など16町も作っている耕種農家の野津田農園のそば畑。



『オーストリア製石臼製粉機』は石が硬く欠けることがないため、きめ細かいそば粉が出来る。タケダフーズ(株)の技術によりコシのある、湯で伸びしにくいそばに仕上がった。

そば

牛肉

上下町階見地区の大自然の中で約300頭の牛を飼っている藤岡牧場。



牛肉は丹精込めて育てられた黒毛上下牛モモ肉を使用。肉本来の旨みを引き立つよう軽く煮て薄味に仕上げ、上下牛の美味しさを味わって頂くようにしました。



『素材から加工まで上下産にこだわった特産品を作りたい』という思いから生まれた上下ぎゅ〜そば。上下の自然と生産者の情熱が詰まった一杯です。



右から
タケダフーズ(株) 野津田農園 藤岡牧場 NPO法人わいわいがやがや
武田 勉さん 野津田吉昭さん 藤岡順明さん 福崎裕夫さん

かつお節(本枯れ節)とさば節をたっぷり使い、本醸造しょうゆにみりんを加え、風味豊かで味わい深いつゆに仕上げました。

つゆ



ぎゅ〜そば定食 950円

「地元野菜を使った季節の小鉢と地元産お米、フルーツが付いたセットです」

原食堂 MAP⑥



上下ぎゅ〜そばとちらし寿しセット 1100円

「上下牛の美味しさを味わって頂きたいので、あえてシンプルな盛り付けにしました」

お食事処ことぶき MAP③



ぎゅ〜そばひな寿司セット 1000円

「かわいらしいひな寿司と地元野菜たっぷりの手作り小鉢が大好評です」

ひとやすみ MAP⑬



ぎゅ〜そば・ぎゅ〜うどん 各750円

「ぎゅ〜そば、ぎゅ〜うどんをはじめ自然薯そば、上下ラーメンなど種類が充実しています」

御食事処 土田 MAP⑭

「上下ぎゅ〜そば」は店によってさまざま。食べ歩きも、また楽し。

初めて食べると必ず驚く口に広がる香りと食感に

洋酒ケーキ 前原菓子工房

洋酒の香りがするケーキは多々あるが、「洋酒ケーキ」の魅力は何といっても国産最高級ラム酒の豊かな香りと、ふんわりしっとりした食感だろう。カステラの甘味と洋酒シロップが合わさると独特の奥深い風味が生まれ、一度食べると忘れられない。

味に納得した客がリピーターになり、さらに口コミで広がって県内外に熱烈なファンが多い。50年以上の歴史を持つ上下の代表的銘菓だ。



ユニークな名前からは想像できない洗練されたモダンな味

平成元年(1989)に『つちのこブーム』に沸いた旧上下町から依頼されて作り始めたのがきっかけ。二十余年経った今、『つちのこ』は幻のままで、『幻のへび』ということで、巳年に当たる今年、縁起物として全国紙に掲載され、現在大ブレイク中なのだとか。

うろこに見立てたパイ皮の中に、ドカンと大きな栗が一粒。それを引き立てるまろやかな白あんの絶妙なハーモニー。発売以来、数ある饅頭の中で常に一番人気をキープしている。



生地を流し込む「型入れ」に最も気を使うのだそう。口当たりのよいカステラになるのもならないこの作業次第。



焼きあがったカステラは一晚熟成させる。シロップに浸しても溶けず、しかもやわらかい食感を生み出すのが難しい。



ラムとブランデーのシロップに一つずつ手で浸ける。気候で変わる焼きあがりに合わせて、浸み方を瞬時に調整する職人技。



『すべて手造り』がポリシー。「最高の食材で安心・安全を心がけています」とオーナーの前原浩一さん。



2日かかりで仕込むパイ生地はバターをたっぷり練り込んだ手作り。サクサクの食感にほんのり塩味。



国産の大粒の栗の甘露煮がまるごと一個入った贅沢さ。栗の歯応えと白あんの控えめな甘さがよく合う。



風月堂自慢の白あん。北海道産の最高級白小豆を炊いて一日寝かせ、味がまった物を使う。



風月堂代表政延弘子さん(中央)「菓子職人だった亡き夫が試行錯誤を重ねて作りました。その味を母と娘が守り続けている。

つちのこ饅頭 風月堂



洋酒ケーキ(フルーツ添え) 300円
つちのこ饅頭(フルーツ添え) 300円
コーヒー・紅茶セットは550円



店内は懐かしい雰囲気と漂う和空間。

ひとやすみ MAP⑬



つちのこ饅頭とお茶 500円

お食事処ことぶき MAP③



上下スイーツの盛り合わせ(アイス・飲物付) 750円



洋酒ケーキとつちのこ饅頭の両方が味わえるよこばりプレート。

上下画廊 MAP⑨

ほっと、しませう
けふのデザートに上下スイーツはいかがでせう。



①明治12年に建てられた旧上下警察署。火の見櫓が見える。
②③昭和5年の上下警察署落成式の様子。祭り好きな土地柄らしく警察官に扮した仮装あり、歌舞伎ながら元胡町内会の「白波五人男」などが催され、賑やかに繰り広げられた。

昭和5年(1930)7月4日の上下警察署の落成式は盛大なものだった。当時の新聞によると、「午前十時より落成式を挙行し本縣知事代理ほか官民多数の臨場ありて盛大に終了、それより高等女学校講堂において宴会を開かる、来會者三百餘名盛會であつた、この日町内は朝來各種の催し物多く近來稀な人出で大いに賑うた」とある。

日本では昭和初期の一時期、アール・デコ様式が流行したが、この新庁舎にもその影響が見て取れる。後に「昭和モダン」と称される和洋折衷の市民文化が花開いた絶頂期に、上下警察署は建てられた。

上下の警察の歴史は古く、明治19年に上下警察署に昇格。明治・大正期の警察署は、金融業で財をなした豪商屋敷が立ち並び並ぶ金胡の通り沿いにあり、2階建ての屋根に火の見櫓と半鐘を備え、時代劇から抜け出たような風貌は今も健在である。

ここは警察黎明期と昭和初期の警察署庁舎が今に現存するめずらしい町なのだ。

『金持ち』の多い上下には、商売人が集まり芸者検番も多く、甲奴郡随一の繁華街を形成していた。上下警察署庁舎背面には留置場があり、『ワウー』と声がするので、裏口から入って誰が捕まっているのか覗きに行つた」と、今では考えられない、のどかな話を当時少年だった古老が教えてくれた。

しかしながら昭和31年、警察署統廃合が行われ上下警察署は廃止、府中警察署上下警察官派出所となり、昭和44年に国道沿いの現在地に新築移転した。残された旧庁舎の土地、庁舎は上下町商工会が譲り受け現在に至っている。

平成23年7月には近代の歴史的建造物を後世に幅広く継承していくために作られた『登録有形文化財(文化庁)』に登録。当時のままとはいかないものの、全体的に保存良く、空間的にはおおむね旧状を保っているこの建物を、上下に来たら訪ねてほしい。白壁だけじゃない。昭和モダンもあるのだから。



上下町商工会旧館(旧上下警察署庁舎) 登録有形文化財