



1 がっこそばを支えるおかあさんたち 元気いっぱい、笑顔がまぶしい 2 金山産そばを使った打ちたての二八そば 3 店内は旧分校の雰囲気を色濃く残す

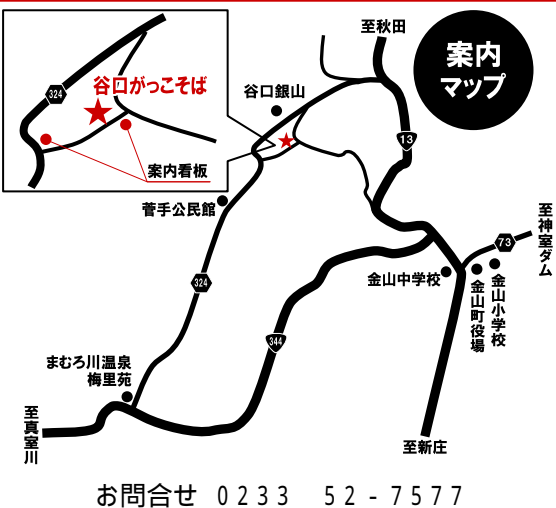
旧分校を舞台に 農村の豊かさを発信

しかしながら、旧分校に対する地区の想いと、保存活用を後押しする、町内、県外からの関心の声。これがきっかけとなり、旧分校の活用が本格的に検討されはじめたのである。母校への熱い想いが、実を結んだ結果であった。

閉校から一年余りの平成9年。

検討を重ねた結果、旧分校を舞台に、二つの活動が始まった。都市農村交流・体験学校「四季の学校 谷口」と、冒頭紹介した手打ちそば「谷口がっこそば」。話題が人を呼び、今では年間1万5千人もの来客を数えるほど。平成17年には運営母体をNPO法人化し、運営体制の強化を図っている。

がっこそばにいわば、地区の元気なおかあさんたちが迎えてくれる。味わい深いそばもさることながら、人とのふれあいも魅力のひとつ。地区の方々の想いがつまった空間を、ぜひ体感し、味わってほしい。



おしながき

板そば	700円
板そば(大)	900円
金山産そば 挽きたて打ちたて二八そば	
揚げそば	500円



中はフワフワ! 外はサクッ!	
そば餃子	350円
そばセット	1,000円

そばと揚げそばのセット	
そば三昧 要予約、5名より	1,500円
いろいろなそば料理が存分に楽しめる	



営業日 土曜、日曜

営業時間 午前11時~午後3時
10名以上の予約により平日も営業

谷口がっこそば 案内

谷口分校の閉校

山形県最上地方の最北に位置する金山町。この町の谷口地区に、成り立ちの一風変わったそば屋がある。

その名は谷口がっこそば。「がっこ」とは学校のこと。実は、閉校した小学校の校舎を活用したそば屋である。

金山町立金山小学校谷口分校。その歴史は古く、明治20年に開校、昭和25年にこの場所へ移転してきた。これまで数多くの卒業生を排し、地域の象徴でもあった谷口分校にも少子化の波は否応なく押し寄せ、生徒数は年々減少、平成8年には本校への統合、分校の閉校を余儀なくされた。

分校への想い

長年にわたって慣れ親しんでいた分校。閉校後の活用策も話し合われたものの、老朽化も進み、地区だけで維持していくのは困難と思われた。



谷口がっこそば
山形県金山町