

沖縄そばの町もとぶ ～本部そば街道～



「沖縄そばの町宣言」とは

本部町商工会が2010年(平成22年)10月17日、「沖縄そばの日」にあわせ県内初の「そばの町宣言」を行いました。そば店が多く集まる県道84号線を中心に町全域を「もとぶそば街道」と位置づけPRしています。



本部そばの特徴

ダシとなる「カツオ」が贅沢に使われ、麺は平麺が主流となっています。



なぜそばのお店が多いの?

戦前よりカツオが水揚げされる港町として栄え、ダシのもとになるカツオ、カマボコ店も数多くあり、食材が手に入りやすく店舗が増えていったとされています。

離島航路があった渡久地港には人の往来があり手軽に食べられる「そば」のお店が増えていったとの説もあります。



平成29年10月の情報です



- 1 そば屋よしこ
- 2 伊豆味みかんの里
- 3 トンキホテ (こいこの駅いずみ)
- 古民家食堂きし

