神田 藪蕎麦

天ぷら蕎麦（1,800円）

せいろ（700円）

あなご南ばん（2,000円）

創業明治十三年（千八百八十年）の神田の「藪蕎麦」は、清閑な町並みの一角にたたずむ老舗 蕎麦屋である。板掘りに囲まれているのですぐにわかる。混みあっている日曜祭日には、入って右側にある待合で順番を待つ。それぞれの時代を楽しんできた人々にお座敷、テーブルと分けたコーナーがあり自由に落ち着く事が出来る（下）。最初は「せいろ」でこの雰囲気に馴染むのが定石といえる。昔と変わらない辛口蕎麦つゆを味わって欲しい。そして、次に本番に入るわけだが、旬の季節感を楽しみたければ、お品書きに赤の丸シールが張ってある。ちなみに「松茸そば（三千五百円）」。私のお勧めは、定番の、天種か、暖かい「天ぷら蕎麦」。そこに浮かぶ天種は小えびを掻き揚げたもので上品で美味しい。この衣が花びらのように剥がれ、広がる美しさはここだけのもの。そして、最後の締めは「あなご南はん」でいこう。少々美観を損なう仕上げだが、江戸前のあなごの味は最高なのだ。その他、珍しいものとしては、蕎麦寿司、生うに、夢想仙楽（麦）焼酎、蕎麦カステラなども用意されている。

神田淡路町にある「藪蕎麦」。通称「やぶ」という。

都営地下鉄 新宿線の小川町駅または、都営地下鉄丸の内線淡路町駅で下車A3出口を登り、淡路町交差点から「まつや」の手前を左に入り、ショパンの前左側にある。