

忍野そば

忍野村には忍野そばという忍野村ならではの麺料理があります。この場所の気候は小麦の栽培にさえ寒すぎるため、農家は小麦の代わりに蕎麦を栽培し、それを使ってうどんの代わりに蕎麦を作るようになったのです。夏の終わりと秋の始めにかけては、ソバの花が咲き誇る畑の向こうに見える富士山の景色はこの村に特徴的な魅力のひとつです。

地元の人々は、生地に富士山のきれいな湧水を使うことが、蕎麦の麺にきちんとした風味を与えるのに非常に重要だと考えています。村人は、忍野蕎麦を長年にわたる村と富士山の雪や雨を水源とする泉とのつながりを表すもうひとつの表現手段だと考えています。

蕎麦は忍野の伝統的な家庭料理で、地元の人々の多くは今でも蕎麦料理が懐かしい家庭の味なのです。忍野村には12軒ほどの忍野蕎麦店があり、そのそれぞれが独自の調理法や長年変わることのないつけ汁と薬味のレシピにより作った蕎麦を提供しています。また、焼き味噌も人気のトッピングです。