

豊後高田そば

そば（蕎麦麵）は豊後高田の地元主要産物であり、蕎麦は年に 2 回、春と秋に栽培されます。年に 2 回収穫できるため、7 月と 11 月に新鮮な「新そば」を味わうことができます。比較的暑い時期にそばの需要は特に高く、ざるそば（つゆと一緒に出される冷たい蕎麦麵）は特に人気があります。

豊後高田は春そば、春季のそばについては西日本で最大の栽培面積を誇り、春（3 月下旬～4 月上旬）に作付けされ、6 月ごろに食されます。豊後高田に特有の特徴は、蕎麦の収穫と麵の生産がすべて同じ地域で行われることです。そのため豊後高田のそばは、訪問者が地産地消を楽しめる本当の意味での地元料理となっています。

豊後高田のそば職人は、そば道場（学習に没頭できる空間）で訓練コースを修了することができ、この地でビジネスを始める前に免許取得に必要なスキルを習得することができる一つの方法です。正規の豊後高田そばと見なされるには、使用する蕎麦は地元産であり、麵は手づくりでなければなりません。また、そばはそば作りの三つの”立て（動作が終わったばかりの状態）”に従わなければなりません：挽き立て（挽き終わったばかり）、打ち立て（打ち終わったばかり）、ゆで立て（配膳する直前にゆでた状態）。豊後高田市には現在、この独特のそばを出すことを許可されたレストランは 12 店あります。