

白神山地の森から湧き出る水は、その味、純度、ミネラル含有量の少なさで知られている。「白神山水」の商品名でボトル詰め販売されているこの湧き水は、藤里町の北部の山々から粕毛川および藤琴川へと流れ込んでいる。この川は、優れた味と食感で全国的に知られている地元の米の栽培に不可欠な灌漑用水を供給している。

今日における稲作は、多くの米農家がコンバインを使って稲刈りや脱穀、そして乾燥作業を行っている。しかし、昔ながらの方法で米を乾燥させている小規模な田んぼもある。稲は稲刈り機で刈り取りとられ、手作業で集め、束ねられる。この稲の束は、地面に打ち込まれた背の高い木の棒に穂を下にして吊るされる。吊り方は地域によって異なるが、秋田では棒の中心の周りに輪状に重ねて吊るされる。天候にもよるが、稲や藁が乾くまでに 2〜3 週間かかる場合もある。この間、均等に乾燥させるために、稲わらの輪を回転させて乾燥させる。乾燥したら稲の束が下ろされ、藁から穂が取り離される。

稲わらも地域文化の一翼を担っている。藁は、多くの伝統工芸品に利用されており、しめ縄（神道における神聖な場所を表す撚り縄）や、白神の手工芸品、地元の特産品である檜山納豆（発酵した大豆）にも利用されている。檜山納豆は、今時の納豆とは違い、今でも大豆を藁で包んで発酵させて作られているため、毎年新鮮な藁が必要になる。

ボトル詰めされた白神山水、地元産の米、檜山納豆は、道の駅や物産市場、産地直売所などで販売されている。