

八峰町の石川地域では、300 年以上前からほとんど変わらない製法でそばが作られている。この全国各地の定番料理であるそばは、通常、そば粉、小麦粉、水を混ぜて作られているが、石川そばの材料には豆乳が加えられている。豆乳が特別に加えられていることにより、この麺は、よりしっかりとした歯ごたえとほんのりとした甘みを感じられる。

石川地域の料理人たちは、そば粉 80%、小麦粉 20%の比率の粉に豆乳を加えて生地を作る。そこからのプロセスは、一般的な麺より少し広めの幅で切ること以外は、一般的なそばの作り方に似ている。石川そばは調理された状態で販売されることが多く、保存可能期間は 3〜4 日である。従って、石川そばの長距離輸送は実用的ではなく、ほとんどが地元で販売および消費されている。

石川そばのもう一つの際立った特徴は、その調理方法である。冬は温かく、夏は冷やして食べることが多いそばだが、石川そばの場合、ほとんどいつも温そばとして食べられる。鶏肉風味のスープにスライスしたネギまたは時々すりおろしたヤマノイモ（とろろ）をトッピングする。

八峰町の 30 万平方メートル近くの広さの土地でそばが栽培されている。石川そばは成長が速く、7 月と 8 月に 1 回目、11 月と 12 月に 2 回目の収穫が可能である。作物は主に有機栽培されており、そばの受粉は昆虫によって媒介されるため、無農薬である。

国道 101 号線沿いの道の駅「みねはま」にあるレストランでは、石川そばを提供している。ゆで麺やそば粉も販売されており、店内ではそば作りも楽しめる。