

雫石の食文化

雫石町の住民の多くは農作業に従事しており、この地域で生産される高品質な食品は人々の誇りとなっています。ホテルやレストランでは、可能な限り地元産の食材を使用しています。雫石の食文化を体験してみたい方におすすめのスポットをご紹介します。

そば（そばの実）

日本の多くの地域では、古くから米を主食としてきましたが、岩手県などの北陸地方では、夏の気温が低く、米の栽培が困難でした。そのため、寒さに強い穀物が求められました。その一つが、細い麺である「そば」の原料となる「ソバの実」です。美味しいそばを作るためには、きれいな水が必要ですが、雫石にはその水が豊富にあります。

そばは様々なアレンジが可能で、いろいろなスタイルで四季折々に楽しめます。通常、2つの方法で提供されます。麺汁と一緒に冷やされて出されるもの（ざるそば）、またはさまざまなトッピングと共に熱くて透明なスープで提供されるもの（かけそば）です。雫石にあるそば屋を訪ねると、シンプルでボリュームたっぷりの料理が地元の人にも観光客にも人気がある理由がわかります。

雫石町のそば粉は、地元の和菓子にも使われています。例えば、羊羹は小豆餡で作られることが多いですが、そば粉を使った羊羹もあります。

乳製品

雫石町は日本の乳業の中心地として有名です。雫石町は日本の乳業の中心地として知られており、その文化を反映して、地元の良質な生乳を使った製品を作っている家族経営の2つの企業があります。雫石を訪れた際には、ぜひ足を運んでみてはいかがでしょうか。

ジェラート

手作りアイスクリーム牧舎松ぼっくりの手作りジェラートは大変人気があり、他県から定期的に車で訪れるお客さん多いほどです。オーナーは酪農業界で30年以上働いた後、ジェラート作りに挑戦することを決意し、松ぼっくりを地元の名物にしたのです。

わさび（アブラナ科のアジアのハーブ）やごまなど、日本ならではのフレーバーも提供しています。1つの味に絞ることができないお客さんには1つのコーンで2つの味が楽しめるコンビネー

ションのコーンを購入することができます。ジェラートを購入したら、広々としたデッキでリラックスするか、2 階に上がって周辺の田園地帯見下ろしながらジェラートを楽しむことができます。松ぼっくりは日本語で「Pinecone（松ぼっくり）」を意味し、小さな森の端に建てられたお店にぴったりの名前です。オーナーは木々の間に散策用の道をつくり、訪問者が甘いおやつを楽しんだ後、自然散策ができるようなおもてなしになっています。

チーズ

雫石チーズ工房では、近隣の農家から直送された生乳を使いオーナー夫婦が職人技をふるって作る、様々な種類のチーズやヨーグルトを購入することができます。オーナーは雫石の大手酪農会社である小岩井農場で活躍した後、2014 年に手作りチーズの製造・販売を行うこちらのビジネスを開始しました。フレッシュチーズ専門店としてスタートしましたが、徐々に商品ラインナップを拡大し、セミハードタイプのチーズや暖かい季節にはソフトクリームを取り揃えています。日本的なアレンジとしては、塩分を含んだ発酵食品である味噌で味付けしたチーズは注目です。

店の近くの敷地には小さな山羊の群れがいますが、山羊はチーズ製造用のミルクを提供するためではなく、草を管理するために飼われています。