

## 忍野蕎麥麵

忍野蕎麥麵是忍野村特有的一種麵條。這裡氣候嚴寒，甚至不適合小麥生長，因此當地農民改種蕎麥，並以此為原料製作蕎麥麵來代替烏龍麵。夏末秋初，成片盛開的蕎麥花映襯著聳立於遠處的富士，成為當地最具代表性的美景之一。

當地人認為，蕎麥麵團的獨特風味有很大程度上仰賴於富士山清澈的泉水。製作忍野蕎麥麵採用的水是富士山上的雨雪融化、彙聚而成的泉水，當地村民認為該道料理體現出村落與富士山的溪流之間有著深厚的淵源。

蕎麥麵是忍野的傳統家常美食，對於很多當地人來說，亦是難以忘懷的家鄉味。忍野村共有 12 家忍野蕎麥麵店，各家均以獨家技法烹飪蕎麥麵，配以傳承多年的醬汁，以及薑蔥、芝麻等佐料。此外，烤味噌是頗有人氣的配料。