

忍野荞麦面

忍野荞麦面是忍野村特有的一种面条。这里气候严寒，连小麦也无法生长，因此当地农民改种荞麦，并以此为原料制作荞麦面来代替乌冬。夏末秋初，成片盛开的荞麦花映衬着远处的巍巍富士，成为当地最具代表性的美景之一。

当地人认为，荞麦面胚的独特风味很大程度上有赖于富士山清澈的泉水。当地村民认为，忍野荞麦面从另一方面体现了长久以来，村落与源于富士山雨雪的泉水溪流之间的深厚渊源。

荞麦面是忍野的传统家常美食，对于很多当地人来说，也是难以忘怀的家乡味。忍野村共有 12 家忍野荞麦面店，各家均以独家技法烹饪荞麦面，配以传承多年的蘸汤，以及姜葱、芝麻等佐料。此外，烤味噌也是很受欢迎的配料。