

白神山水與水稻種植

從白神山地的山林中流出的水，以其甘甜、純淨和低礦物含量而著稱。「白神山水」牌瓶裝山泉水，就發源於藤里町以北的山中。山溪與泉水匯入藤琴川、粕毛川兩條河流，為當地的水稻種植提供了至關重要的灌溉水源，孕育出口味、口感俱佳，並因此聞名全國的稻米品種。

如今，許多水稻農戶都採用聯合收割機和各種現代農業機械來完成稻米的收割、脫穀、乾燥工作。但一些種植規模較小的農家仍堅持採用傳統方式晾曬稻穀。割稻子的工作交由機器完成，但撿收紮束則完全人工作業。人們在地裡豎起木樁，將成捆的稻穗倒掛在上面晾乾。每個地區都有自己獨特的掛法，秋田縣的習慣是把稻束圍繞中心支柱掛成一圈，然後層層疊放。曬乾稻穀與稻草通常需要 2~3 週時間，具體取決於當年的天氣情況。晾曬過程中要定時轉動稻束，確保所有稻穗乾燥程度均等。待稻束徹底晾乾後取下，開始脫穀。

稻草在當地文化中同樣佔據著一席之地。許多傳統工藝品的加工製作都需要用到它們，比如標記神道教聖地的注連繩（扭轉的稻草繩）、白神的手工藝品、當地特產檜山納豆等等。和大多數現代納豆製品不同，檜山納豆至今還是將黃豆包裹在稻草中發酵，為此，每年都需要新鮮的稻草。

瓶裝白神山水、當地稻米和檜山納豆等土特產均可在當地的「道之站」公路休息區、農產品市場以及原產地直營店購買。