

## 石川蕎麥麵

300 多年來，八峰町石川地區的蕎麥麵加工方法幾乎不曾改變。雖說這種國民主食各地都有，成分也不外乎蕎麥粉、小麥粉和水，但石川蕎麥麵卻有所不同，它還用到了另一種原料：豆漿。全日本使用豆漿揉麵的唯有石川地區。這種特別的配方能夠令蕎麥的麵口感更加緊實，還多出一分淡淡的甜味。

石川地區的製麵師傅通常按照 80%蕎麥粉、20%小麥粉的比例混合麵粉，加入豆漿後揉出生麵糰。之後的加工步驟與常規蕎麥麵差不多，只是麵條切得略粗一些。石川蕎麥麵通常煮熟後出售，只有 3~4 天有效期，所以它們並不適合長途運輸，幾乎僅供當地消費。

石川蕎麥麵的烹調方式是另一大特色。大多數蕎麥麵的吃法是冬溫夏涼，而石川蕎麥麵卻幾乎只吃熱的。它們通常被做成雞湯麵，上面撒上蔥花，有時還會搭配山藥泥一起食用。

八峰町的蕎麥種植面積接近 30 萬平方公尺。石川地區的蕎麥品種生長格外迅速，一年兩熟，7、8 月間收成一次，11、12 月間再收第二次。蕎麥大多為有機栽培，因為它依靠昆蟲授粉，所以不會使用農藥。

在 101 號國道「峰濱道之站」休息區的餐廳裡就可以品嚐到石川蕎麥麵。遊客也能在這裡買到煮熟的麵條和蕎麥粉，甚至還能現場嘗試親手作蕎麥麵。