

白神山水与水稻种植

从白神山地的山林中流出的水，以其甘甜、纯净和低矿物含量而著称。“白神山水”牌瓶装山泉水，就发源于藤里町以北的山中。山溪与泉水汇入藤琴川、粕毛川两条河流，为本地的水稻种植提供了至关重要的灌溉水源，孕育出口味、口感俱佳，并因此闻名全国的稻米品种。

如今，许多水稻农户都采用联合收割机和各种现代农业机械来完成稻米的收割、脱粒、干燥工作。但一些种植规模较小的农家仍坚持采用传统方式晾晒稻谷。割稻子的工作交由机器完成，但捡收扎束则完全人工操作。人们在地里竖起木桩，将成捆的稻穗倒挂在上面晾干。每个地区都有自己独特的挂法，秋田县的习惯是把稻束围绕中心支柱挂成一圈，然后层层叠放。晒干稻谷与稻草通常需要 2~3 周时间，具体取决于当年的天气情况。晾晒过程中要定时转动稻束，确保所有稻穗干燥程度均等。待稻束彻底晾干后取下，开始脱粒。

稻草在本地文化中同样占据着一席之地。许多传统工艺品的加工制作都需要用到它们，比如标记神道教圣地的注连绳（扭转的稻草绳）、白神的手工艺品、本地特产桧山纳豆等等。和大多数现代纳豆制品不同，桧山纳豆至今还是将黄豆包裹在稻草中发酵，为此，每年都需要新鲜的稻草。

瓶装白神山水、本地稻米和桧山纳豆等土特产均可在本地的“道之站”公路休息区、农产品市场以及原产地直营店购买。