

石川荞麦面

300 多年来，八峰町石川地区的荞麦面加工方法几乎不曾改变。虽说这种国民主食各地都有，成分也不外乎荞麦粉、小麦粉和水，但石川荞麦面却有所不同，它还用到了另一种原料：豆浆。全日本使用豆浆揉面的唯有石川地区。这种特别的配方能够令荞麦面的口感更加紧实，还多出一分淡淡的甜味。

石川地区的制面师傅通常按照 80%荞麦粉、20%小麦粉的比例混合面粉，加入豆浆后揉出生面团。之后的加工步骤与常规荞麦面差不多，只是面条切得略粗一些。石川荞麦面通常煮熟后出售，只有 3~4 天保质期，所以它们并不适合长途运输，几乎仅供本地消费。

石川荞麦面的烹调方式是另一大特色。大多数荞麦面的吃法是冬温夏凉，而石川荞麦面却几乎只吃热的。它们通常被做成鸡汤面，上面撒上葱花，有时还会搭配山药泥一起食用。

八峰町的荞麦种植面积接近 30 万平方米。石川地区的荞麦品种生长格外迅速，一年两熟，7、8 月间收获一次，11、12 月间再收第二次。荞麦大多为有机栽培，因为它依靠昆虫授粉，所以不会使用农药。

在 101 号国道“峰滨道之站”休息区的餐厅里就可以品尝到石川荞麦面。来访者也能在这里买到煮熟的面条和荞麦粉，甚至还能现场尝试亲手制作荞麦面。