

尾花澤蕎麥麵(Web)

在尾花澤市，田間盛開的蕎麥花宣告著秋天的到來。收集嬌嫩的白色蕎麥花種子，便可製作成日本最常見的佳餚之一的蕎麥麵。日本全國各地都有種植當地獨有的蕎麥品種，尾花澤市也不例外。

山形縣雖是日本第二大蕎麥產地，但尾花澤市的嚴酷氣候條件，帶來了獨特的課題。由於尾花澤市的冬季漫長而多雪，僅在夏季短暫的種植季期間，可取得充足的清水資源，只是夏季天氣炎熱且太陽又大，晝夜溫差顯著，好在蕎麥的生命力很強，即使在惡劣的條件下也能茁壯成長。

在尾花澤市，蕎麥麵讓人聯想到熱情好客的款待。著名的俳句詩人松尾芭蕉（西元 1644－1694）在遊記《奧之細道》（深入北方的狹窄道路）中，也曾記述他在尾花澤市待了 10 晚的故事。據史料記載，松尾芭蕉在此期間曾享用過蕎麥麵。西元 2009 年，來自尾花

澤市各地的蕎麥廚師、農民和志工成立了「悠遊三味會」（尾花澤蕎麥協會），致力於研究關於蕎麥麵的各個層面，並改善生產製作，保護尾花澤市當地的蕎麥品種「最上早生」，加深蕎麥麵與地區的聯繫，並打造統一的尾花澤蕎麥麵品牌。廚師們試著使用不同品種的蕎麥，並嘗試變換麵條中蕎麥粉與小麥粉的比例，以及調製蕎麥麵沾醬中，鰹魚、昆布、醬油等的比例。每家蕎麥麵店各自發揮，將相同食材轉換為自家專有的風味，推出獨具特色的蕎麥麵。

品嚐尾花澤蕎麥麵的最佳地點位於市內的蕎麥街道，這條街上共有 9 家相鄰的蕎麥麵店，遊客可以品嚐各家麵店供應的蕎麥麵，感受人氣美食的深蘊和不同滋味。7 月時，蕎麥街道上的蕎麥麵店將供應尾花澤市的特色美食「雪藏」蕎麥麵。「雪藏」蕎麥麵是由在「雪藏」（一種以雪自然冷卻的儲藏室）中過冬的「原種最上早生」蕎麥原料製作而成，味道更加香甜醇厚。