

尾花泽荞麦面(Web)

在尾花泽市，田间盛开的白色荞麦花预示着秋天的到来。荞麦面是日本人最常食用的美食之一，做荞麦面必不可少的就是麦花种子，日本全国各地都种植有特色的荞麦品种，包括尾花泽市。

山形县是日本第二大荞麦产地，但尾花泽市的严酷气候带来了独特的挑战。尾花泽市的冬季漫长而多雪，但在夏季短暂的种植季节有充足的淡水供应。这里的夏季天气炎热、阳光充足，昼夜温差很大。荞麦的生命力很强，即使在这种恶劣条件下也能茁壮成长。

在尾花泽市，荞麦面与好客联系在一起。著名俳句诗人松尾芭蕉(1644–1694)在游记

《奥之细道》(深入北方的小路)中描述了一次旅程，其中在尾花泽市居住了10晚，据史料记载，他在此期间曾吃过荞麦面。2009年，该市内各地的厨师、农民和志愿者成立了悠游三味会(Yu-Yu Sanmi Kai)。该协会致力于研究荞麦面的各个方面，进一步完善其生产制作，保护尾花泽市本土的“最上早生”荞麦品种，推动区内荞麦文化，打造统一的尾花泽荞麦面品牌。厨师们研究了不同品种的荞麦，测试了面条中荞麦粉与小麦粉的比率。他们还对荞麦面蘸汁的成分比例(鲣鱼、昆布、酱油等)进行了试验。虽然使用类似的食材，每家餐厅制作的荞麦面都有特色口味。

品尝尾花泽荞麦面的最佳地点是该市的荞麦街道，这条街上共有9家荞麦面馆。游客可以品尝各个面馆供应的荞麦面，享受这道传统美食的不同口感，感受一下其“宽度”和“深度”。在7月份，荞麦街道上的荞麦面馆供应尾花泽市特色美食——“雪藏”荞麦面。“雪藏”荞麦面用在“雪藏”(荞麦种子混雪埋藏的大棚)中过冬的“最上早生”荞麦制作而成，味道更香甜醇厚。