

오시노 메밀국수

오시노무라(마을)에는 오시노 메밀국수라는 이곳 특유의 면 요리가 존재합니다. 이 장소의 기후는 밀을 재배하기에도 너무 추웠기 때문에 농가들은 밀 대신 메밀을 재배하며 우동이 아닌 메밀국수를 만들게 된 것입니다. 여름이 끝날 무렵부터 가을이 시작될 즈음이면 메밀꽃이 만발하는 밭 너머로 후지산이 보이는 풍경이 이 마을의 특징적인 매력 중 하나입니다.

지역 사람들은 메밀 반죽에 후지산의 깨끗한 샘물을 사용하는 것이 맛 좋은 메밀국수를 만드는 데 매우 중요한 요소라고 생각합니다. 또한 오시노 메밀국수는 오시노무라가 옛부터 후지산에서 발원한 깨끗한 샘물과 함께 살아온 마을임을 보여준다고도 할 수 있습니다.

메밀국수는 오시노의 전통적인 가정 요리로 대부분의 지역민들에게 지금도 메밀국수는 그리운 집밥의 맛입니다. 오시노무라에는 12 곳 정도의 오시노 메밀국수점이 있으며 그 각각이 고집하는 수타면을 오랜 세월 변하지 않은 찍어먹는 국물, 양념과 함께 제공하고 있습니다. 또한 추가 메뉴로 야키미소(구운 된장)도 인기가 있습니다.