

雫石的食文化

雫石町（雫，音同「下」）的居民大多務農，當地生產的高品質農產品是農民們引以為傲的成果。這裡的旅館和餐廳盡可能使用各種當地出產的食材來招待遊客。對於想要體驗雫石食文化的遊客，特別推薦以下美食：

蕎麥麵

在日本，大部分地區主要種植水稻，但像岩手縣等這樣夏季氣溫較低的北部地區很難種植稻米。因此，人們轉而尋找耐寒的穀物，蕎麥就是其中之一，這也是製作蕎麥麵的主要材料。只有純淨、新鮮的水才能做出美味的蕎麥麵，而雫石町在這一點上得天獨厚。

蕎麥麵有多種做法，並且一年四季都能享用。最常見的吃法有兩種，一種是盛於竹屨中、蘸調味醬油吃的冷麵；另一種是盛於碗中、加上各種配料及加了蕎麥醬汁的熱湯一起吃的熱麵。只要來雫石町的蕎麥麵店嘗試一下，就會明白這種簡單又高營養的料理為何如此深受當地人和遊客喜愛。

雫石町產的蕎麥麵粉也被用來製作當地特產的日式糕點，其中最獨特的是蕎麥羊羹，一般的羊羹多用紅豆沙製作，而這一種則使用蕎麥粉。

乳製品

雫石町是日本著名的酪農業中心。當地有兩家家族企業，使用在地生產的新鮮牛奶製作特色產品，充分體現了雫石乳品的高品質。造訪雫石町時，這兩家公司都是值得一遊的好地方。

義式霜淇淋

「松果手工霜淇淋牧舍」的手工義式霜淇淋聞名遐邇，時常有外縣的饕客開車慕名而來。這家公司在酪農行業深耕 30 餘年後，決定嘗試製作義式霜淇淋，並成功將「松果」打造成了當地著名品牌，現在甚至還可於網店購買。

「松果」義式霜淇淋中，口味最獨特的當屬「日本山葵」和「芝麻」兩種。如果兩者之間難以抉擇，也可以試試雙拼口味。

顧客購買霜淇淋後，可以坐在寬敞的露臺台上休息，或上二樓俯瞰週邊鄉野，同時享用美味。「松果」這個店名和這家建在一片小森林旁的店面相得益彰。店主在林中鋪設了木棧道，享用完甜品後，不妨進入林中感受自然風光。

乳酪

在雫石乳酪工坊，可以買到種類繁多的手工乳酪和優酪乳。工坊由一對夫妻經營，他們的產品均採用直接從鄰近農場送來的新鮮生乳製作。男主人曾在雫石最大的酪農業公司

小岩井農場工作，掌握了精湛的技藝後，於 2014 年開設了這家工坊，致力於生產和銷售手工乳酪製品。

起初，這家店專賣新鮮乳酪，隨著時間的推移，他們逐漸擴充了產品線，開始製作半硬質乳酪，同時在溫暖的季節供應霜淇淋。產品中最具日本特色的莫過於味噌風味乳酪，味噌是一種用發酵的大豆、麥麴或米麴製作的醬料。

店鋪附近的空地上有一小群山羊，牠們並非用來產奶製作山羊乳酪，而是透過吃草來維護草坪的小助手。