

## 雫石的食文化

雫石町（雫，音同“下”）的居民大多务农，本地区高品质的农产品是他们的骄傲。这里的酒店和餐厅总是尽量使用各种本地食材来招待客人。对想要体验雫石食文化的来访者，特别推荐以下美食：

### 荞麦面

自古以来，日本大部分地区的农作物都以水稻为主，但岩手县这样的北部地区由于夏季偏冷而很难种植。于是人们转而寻找到更为耐寒的谷物，其中之一就是荞麦，它是制作荞麦面的主要材料。只有纯净、新鲜的水才能做出美味的荞麦面，而雫石町在这一点上得天独厚。

荞麦面有多种做法，一年四季都能享用。最常见的吃法有两种，一种是凉面，盛于竹屉中、蘸专用酱油吃；另一种是热面，盛于碗中、加上各种浇头及加了荞麦酱汁的热汤一起吃。只要来雫石町的荞麦面店尝试一下，就一定会明白这种简单又高营养的料理为何如此深受当地人和游客喜爱。

雫石町产的荞麦面粉还被用来制作本地特产的日式糕点，其中最特别的是荞麦羊羹，一般的羊羹多用红豆沙制作，而它则使用荞麦粉。

### 乳制品

雫石町是日本著名的乳品业中心。当地两家家族企业使用本地产新鲜牛奶制作的特色产品，充分体现了雫石乳品的高质量。来到雫石町旅游时，这两家企业也都很值得探访。

### 意式冰淇淋

“松果手工冰淇淋牧舍”的手工意式冰淇淋远近闻名，甚至有外县人定期开车过来购买。这家企业在乳品行业深耕 30 余年后才决定尝试制作意式冰淇淋，一路将“松果”做成了当地知名品牌，现在还可在网店购买。

“松果”意式冰淇淋中，口味最独特的当属“日本山葵”和“芝麻”两种。如果在二者之间难以抉择，也可尝试双拼口味。

顾客购买冰淇淋后，可以坐在宽敞的露台上，或上二楼边俯瞰周边乡野风景边享用美味。“松果”这个店名和这家建在一片小森林旁的店铺很是相配。店主在林中铺设了木栈道，享用过甜品后，不妨进入林中感受一下大自然的拥抱。

### 乳酪

在雫石乳酪工坊，可以买到种类繁多的手工乳酪和酸奶。工坊主人是一对夫妻，他们

的产品均采用从邻近农场直送的新鲜生乳制作。男主人曾在零石最大的乳品业公司小岩井农场工作，掌握了精湛的技艺后，于 2014 年开设了这家工坊，生产出售手工乳酪制品。

这家店起初专卖新鲜乳酪，之后逐步扩充产品线，开始制作半硬乳酪，温暖的季节里还供应冰淇淋。产品中最具日本特色的是味噌风味乳酪，味噌是一种用发酵的大豆、麦曲或米曲制作的酱料。

店铺附近的空地上养着一小群山羊，它们并不用来产奶制酪，而是以吃草的方式帮助人们维护草坪。