

會津若松的飲食文化

日本的傳統飲食文化很重視使用當地的時令食材，而食材會受當地氣候和農業環境影響。會津的地形適合種植稻米和蔬菜，據說冬季的大雪和季節的溫差能夠提升食材的風味。另一方面，這裡被群山環繞，遠離大海，在過去很難獲得新鮮的海產品，因此，海產乾貨成了蛋白質的重要來源。在江戶時代（1603-1867），海產乾貨會透過行駛在主要航線上的「北前船」，沿著阿賀野川運往會津。

在幕府藩政時代結束後，日本迅速實行工業化，國家鐵路系統的發展方便了食材運輸。會津的居民在將現代飲食文化融入生活的同時，依然尊重傳統美食。以下，介紹會津若松的幾種美味佳餚。

鄉土美食

會津最經典的美食是「こづゆ」(kozuyu)，這是一種用干貝做湯底、用鹽和醬油調味的湯汁，裡面加入芋頭、紅蘿蔔、多種菌菇、白果，還有被稱為「豆麩」的麵筋小球，湯料十分豐富，幾百年來一直深受人們喜愛。通常出現在節日、婚禮等特殊場合，不過，當地的餐廳全年都有供應。

「圓盒飯」(wappa 飯) 中的精美擺盤，像是一場視覺和味覺的享受。圓盒是一種用薄木板製成的圓形飯盒。過去，伐木工人到森林裡工作時會帶它。傳說這是當地一家餐廳的創意，在圓形飯盒的容器裡裝上煮熟的蔬菜和海鮮等當季的菜餚，把它命名為「圓盒飯」。

「味噌田樂」是在油炸豆腐塗上一層赤味噌和糖混合的糊狀物，然後燒烤而成的小吃。傳統的做法是把豆腐塊穿在木籤上，再用明火炙烤。

「醬汁豬排飯」是一種蓋飯，在米飯上鋪高麗菜的菜絲，加上酥脆的炸豬排，然後再淋上香濃醬汁。這道料理起源於 20 世紀初期，長久以來一直是當地人的最愛，據說每家餐廳都有自己的招牌醬汁。

會津若松美食界的新秀是誕生於 1950 年左右的咖哩炒麵，結合了兩種很受歡迎的菜：和風咖哩和日式炒麵，可說是價廉物美。

喜歡吃甜食的人，可以嘗試包裹著甜豆沙、麻糬和核桃的和菓子（日本傳統甜點），味道和抹茶很搭配。