

美山的蕎麥與黃米

蕎麥是美山町常見的主食，也是當地旅遊中引人注目的一大特色。蕎麥是一種生命力很強的植物，不需要太過精心的照料，通常種在稻田的行壟間。在 20 世紀晚期，蕎麥成為美山町主要農產品。當時，人口下降導致越來越多的稻田閒置荒廢。蕎麥生長茂密，還能開出漂亮的白色花朵，最初當地農民是希望美化環境才將它們種在部分荒田裡。

美山蕎麥以美景聞名，蕎麥麵則以美味著稱，如今，它們早已被視為當地特色美食。位於「茅葺之里」村口的北村餐廳提供手工蕎麥麵，原材料就來自附近的蕎麥地。每年 8 月上旬，趁著稻田秋收前的少許空閒，當地農民開始播種蕎麥，到 9 月中旬時，地裡便開滿成片的白色花朵。每逢花期，町內會舉辦蕎麥花攝影比賽，屆時攝影愛好者將雲集美山。10 月是蕎麥的收割季，11 月是當年的新蕎麥上市。微微泛綠的新蕎麥麵口感更為細膩、香味更為濃郁，是不容錯過的當季美味。

黃米是美山町的另一種傳統作物，通常是作為大米的輔食，至今依然能在當地餐單上看到它的身影。黃米生長所需的水分比大米少一些，以前多會將它摻入大米，這樣可以增加主食的分量。現在，當地居民會將黃米粉與糯米粉混合，做成黃米麻糬，這是一種口味清淡的甜點，在當地咖啡館和商店均有銷售。