

美山的荞麦与黄米

荞麦是美山町常见的主食，也是本地风光中引人注目的一大特色。这是一种生命力很强的植物，不需要太过精心的照料，通常种在稻田的行垄间。荞麦在 20 世纪晚期才成为美山町主要的食材。当时，人口减少导致越来越多的稻田闲置荒废。本地农民最初将荞麦种在部分荒田里，就是因为它们生长茂密，还能开出漂亮的白色花朵，令风景更美。

美山荞麦以美景闻名，荞麦面则以美味著称，如今，它们早已是本地特色美食。位于“茅葺之里”村口的北村餐厅提供手切荞麦面，原材料就来自附近的荞麦地。每年 8 月上旬，趁着稻田秋收前的少许空闲，本地农民开始播种荞麦，到 9 月中旬时，地里开满成片的白色花朵。每逢花期，町内会举办荞麦花摄影比赛，届时摄影爱好者将云集美山。10 月是荞麦的收割季，11 月就能品尝到当年的新荞麦。微微泛绿的新荞麦面口感更为细腻、香味更为浓郁，是不容错过的当季美味。

黄米是美山町的另一种传统作物，以前是大米短缺时的替代品，至今依然能在本地餐单上看到它们。黄米生长所需的水分比大米少一些，过去通常会将它掺入大米中以增加主食的分量。现在，人们会将黄米粉与糯米粉混合，做成黄米麻糬。这是一种口味清淡的甜点，在本地咖啡馆和商店均有销售。