

片木蕎麥麵

十日町有一道叫「片木蕎麥麵」的特色美食，在日本傳統蕎麥麵料理中完美融入了當地的紡織文化。例如，片木蕎麥麵的麵條會像織布時用的線一樣，整理成束擺放整齊；裝麵的片木盒也是過去織匠用來放置線頭、鈕扣和其他小件雜物的木托盤；為了增加麵條的黏性和彈性，蕎麥麵中會加一種膠狀海藻「布海苔」（海蘿，一種生長在海岸礁石上的紅藻），而以前的織匠也用它上漿，以加強紗線韌性。

因為蕎麥中不含麩質，傳統的蕎麥麵中通常會加入小麥粉作為黏合劑，這樣可以避免下鍋煮麵時麵條斷裂。但是，十日町並不產小麥，當地的蕎麥麵店家曾經以牛蒡等蔬菜泥來替代小麥粉。到了 19 世紀早期，一名當地廚師試著把布海苔加入蕎麥麵中，做出的麵條呈淡綠色，口感順滑。1933 年，鄰近的地區建造水電站，聚集了來自日本各地的工人和工程師，他們品嚐了這裡的蕎麥麵後大為讚賞，並將片木蕎麥麵的美名傳遍全國。

品嚐片木蕎麥麵時，可以先夾一束麵條，蘸取小杯中的麵汁，不配任何佐料，細品蕎麥麵原味。剩下的麵條可以配上日本黃芥末和蔥花，通常把蔥花撒在麵汁裡，黃芥末則最好直接抹在麵條上食用。