

雪國用具

這把面目猙獰的大鋸子是十日町的重要文化遺產之一。它既不是用來伐木，也不是用來分切金槍魚的工具，而是一把雪鋸。

十日町每年的平均積雪深度達 2 公尺，有時一夜之間積雪就超過 50 公分。這裡多為沉重的濕雪，因自重壓實後的 1 立方公尺的積雪重達 500 公斤。

在雪國，清除屋頂以及高處的積雪非常重要，因為萬一沉重的積雪突然落下，很有可能壓垮房屋或壓傷人員。上層鬆散的積雪用鏟子就能清除，但底部壓實的濕雪硬如堅冰。這時雪鋸便能派上用場了，它可以把堅硬的積雪輕鬆切成易於處理的塊狀，然後從房頂移除。

使用雪鋸是十日町居民代代相傳的智慧，這種雪國生活不可缺少的工具，在當地已有千百年的歷史。

片木蕎麥麵

片木蕎麥麵是十日町市及其周邊地區的特色美食，它是喜愛日本料理的人都熟知的一種冷食蕎麥麵。

因為小麥麩質可以增強蕎麥粉的筋道，所以日本大多數地區的蕎麥麵都在蕎麥粉裡加入小麥粉。然而，十日町幾乎不產小麥，19 世紀早期，一位麵匠突發奇想，將「布海苔」（海蘿，一種生長在海岸礁石上的紅藻）加在蕎麥麵中，用來替代小麥粉。

在機械織布機出現之前，十日町居民幾乎家家戶戶自己織布，而傳統紡織業會使用布海苔讓線變得更平滑、結實，因此布海苔可謂唾手可得。片木蕎麥麵的名稱和擺盤方式也和織布有關，像是麵條被整理成束，如線圈一般排列在被稱為「片木盒」的托盤上，這種托盤原本用來裝鈕扣或線頭。

怎樣吃麵：

- 1.取一束麵。
- 2.先蘸取麵汁食用，再加入佐料。
- 3.將蔥花撒入麵汁中，日本黃芥末則直接抹在麵條上。
- 4.吃到飽！

醃菜和煮菜

如果在冬季造訪十日町，就有機會品嚐到雪國特有的家常菜。藉由「醃菜」這道當地代表菜肴，可以了解十日町人是如何將秋季食材保存至冬季食用的。

在十日町，很多人家種植野澤菜（日本芥菜）這種類似蕪菁的綠葉蔬菜，而「醃菜」就是用鹽醃漬的野澤菜。鹽醃既能排出蔬菜內的水分，又能減緩可能導致變質的細菌滋生。

在冬季，人們將醃菜菜葉當作小菜或零嘴；春天快來臨時，醃菜開始發酵，產生乳酸，但這並不是腐壞。人們將醃菜的鹽洗掉，入鍋慢燉後，野澤菜就化身為「煮菜」，於是在新鮮蔬菜上市前，餐桌上都有綠色蔬菜。

雖然如今人們總將過鹹的食物和高血壓等健康問題聯繫在一起，但有研究表明，鹽分有助於在冬季提高體溫，而煮菜中所含的糖分和乳酸具有提高免疫力的功效，所以說，醃菜也許是幫助人們在雪國生存的功臣。

下次來訪時請一定要嘗嘗醃菜或煮菜。在雪地裡遊玩一天後，這些簡單溫馨的家常菜餚一定會讓您胃口大開。

松苧神社

每年 5 月 8 日，松苧神社都會舉辦「七詣」（音同「義」）儀式，以慶祝男孩的成長，該儀式已有數百年歷史。每到這天，前一年滿 7 歲的當地男孩要從松苧山山腳的犬伏聚落出發，沿大約 3 公里的山路一路上行，最終到達海拔 360 公尺的山頂參拜神社。此時山上尚有積雪，登山對這個年齡的孩子來說很有挑戰性，但當地居民會全體出動一路相助。進神社參拜並參加完儀式後，所有人會一起下山，男孩的親戚還要為他們舉辦祝宴。

參加「七詣」自然是領略雪國文化的絕佳時機，但其他時候的松苧山也值得一遊。山頂的神社是新潟縣（潟，音同「戲」）最古老的茅葺屋頂木造建築，也已被指定為國家重要文化財產。

「チンコロ」

這種被稱為「チンコロ」（chinkoro）的可愛小玩偶，會在隆冬時節諏訪町（諏，音同「鄒」）舉辦的市集「節季市」上販賣。它們大多被塑造成生肖動物、花卉、象徵冬季的風物，或是其他寓意吉祥的造型。

「チンコロ」的確切起源不明，但最晚在 140 多年前就已經出現在冬日市集上了。在寒冷的雪季，它是當地人為貼補家用而製作出售的一種手工藝品，特別受孩子們的歡迎。米粉乾燥後會產生裂紋，但據說裂紋越多，新年的運勢就越好。

如果想搶到喜歡的「チンコロ」，請儘早出門購買，因為當地居民為了它，可是會一大早出門排隊的！