

寒暖の差が

蕎麦酒房 天山

左手を軸に 円を描くように伸ばす。

要となり、川内村の寒暖の激しさと、水の美味し

の減反政策により、水田を有効活用することが必

実は川内村は元々うどん文化だったんです。国

川内村の蕎麦の始まり

蕎麦ビール等、特産品の開発にも一役買っていま

うになったのが、蕎麦振興の始まりです。今では さを最大限に生かせる蕎麦が多く植えられるよ

けつけて、粋に贅沢にぜひ食 辛め。汁にそばをちょっとだ しんでいただきたいので、汁は ている。そばの風味をより楽



節でとった濃厚な出汁で作っ 然成したかえしに荒削りの木 こだわりの汁は継ぎ足し、 川内村のそば粉を使った十





さばフェスタ

えるのはもちろんの事、新しいそばを 開催しています。川内村の新そばを味わ 使った料理などが味わえ、大好評です。 毎年、新そばの季節にそばのお祭りを

一 一 一 一 一 一 一 一 一 一 一 一 一

川内高原そば

川内高原そば

川内高原がは

いの高原をは

別においしいかもしれません。

自分で粉を捏ね、伸ばし、切る。そんなそばは格

蕎麦打

方体験

食べてみたい方、ぜひご体験ください

そば打ちに興味がある方、自分で打ったそばを

電話 〇二四〇一二五一八八〇九いわなの郷 体験交流館





