

川内村

かわ

うち

むら

KAWAUCHI VILLAGE

観光ガイド

草野心平が愛した自然と

伝統文化の息づく村、かわうち。

福島県双葉郡川内村

川内村 蕎麦

川内村の蕎麦の始まり

実は川内村は元々うどん文化だったんです。国の減反政策により、水田を有効活用することが必要となり、川内村の寒暖の激しさと、水の美味しさを最大限に生かせる蕎麦が多く植えられるようになったのが、蕎麦振興の始まりです。今では蕎麦ビール等、特産品の開発にも一役買っています。



川内村は

寒暖の差が大きく

美しい水を育む自然に

恵まれていたため

良質な蕎麦の

生産に適しています。

美しい自然とおいしい水に育まれた

川内村自慢の蕎麦です。

蕎麦酒房 天山



左手を軸に
円を描くように伸ばす。



川内村のそば粉を使った十割手打ちそば。
こだわりの汁は継ぎ足し、熟成したかえしに荒削りの本節でとった濃厚な出汁で作っている。そばの風味をより楽しんでいただきたいので、汁は辛め。汁にそばをちよっとだけつけて、粹に贅沢にぜひ食べていただきたい。

そばフェスタ

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





**特産品
蕎麦**

【お問い合わせ】
いわなの郷 体験交流館
電話〇二四〇一五八八〇九



蕎麦打ち体験
自分で粉を捏ね、伸ばし、切る。そんなそばは格別においしいかもしれません。
そば打ちに興味がある方、自分で打ったそばを食べてみたい方、ぜひご体験ください。



川内高原そば



川内高原そば
(だったん)



あぶくま高原そば



蕎麦ビール



かわうち
蕎麦まんじゅう
(6個入り)



力を均等に加えて
直線的に伸ばす。

本格手打そば
たかやま倶楽部



そば粉はもちろん川内産。石臼で粗めに引くことで、香りを引き出したそば粉は風味豊かな味わい。地元の野菜を使った天ぷらはさくっとした食感がおいしい自慢の一品。ぜひ合わせてお召し上がりください。

こだわりの
手打ち

新しいそばの食べ方、ガレット!
そば粉で作る生地の上に、野菜やお肉などを乗せてくるんで食べるガレットはフランス発祥の料理。
川内村オリジナルガレットも現在開発中!



NEW SOBA!



自慢のおいしさ出来ました!
川内村のそばで作ったおいしい蕎麦ビール。二種類の味で新発売! 味にも名前にもこだわって、ようやく出来た自慢のビールです!