

とみくら  
富倉そば



△富倉そば

そばは、75日間で収穫でき、手間がかからないことから昔から富倉では多く栽培されていた。

富倉そばの特徴は、つなぎにオヤマボクチの葉を使うことにある。オヤマボクチは臭みがなく、そばの風味を損なわないため、そば粉100%でオヤマボクチをつなぎで打ったそばは風味がよく、腰が強く、噛みごたえがあって噛むほどにうまさが深まる。

昔から富倉の娘たちは「そば打ちができないと嫁に行けない」といわれており、どの娘も造作なく打つことができた。