

雄物川

Omonogawa

雄大な雄物川の源流に位置する町。ゆるやかな川の流れに支えられ、その地に根ざした食文化が息づいています。県内でも有数のスイカの名産地として知られる雄物川地区。水分が多く、糖度の高いものが好まれる「スイカ」にとって、東西を山に囲まれ一日の気温の差が大きな雄物川地区の気候風土が栽培地として適しているのです。



1. 粋果の雫
2. 干し餅
3. 寒天料理
4. 木戸五郎兵村
5. 松茸サブレ
6. スタルヒン焼きそば

県内トップクラスのスイカの名産地では、そのスイカを利用した加工品すいか糖粋果の雫を全国に販売しています。利尿効果が高いと言われるすいかを煮詰めたすいか糖は古くから各家庭に伝わるもので、効果を知る人は遠方からもそれを買いたい求めにきたといいますが、豊かな大地では米作りも盛んで、農作業の合間のお茶請けも楽しみの一つでした。農耕地ならではのおやつ干し餅や寒天料理は、屋外でも手にして食べやすい工夫が施されていることを改めて知るもの

です。また、この地は松茸の産地としても知られており、町の一角にある木戸五郎兵村では期間限定で貴重な松茸料理が提供されます。町の菓子店では松茸の粉末を使用した松茸サブレを販売。松茸を象徴した形状のサブレは、ほんのり松茸風味の贅沢なお菓子です。農耕地でありながら川からの物流もあつた商業の町『雄物川』。商店街では今も毎月イベントを開催し、町の活気を盛りたてています。そんな商店の一角にある滝沢食堂には、この地にゆかりの人ビクトル・スタルヒン（巨人軍の選手で史上初の300勝投手）にちなんだスタルヒン焼きそばがあります。目玉焼きをベース、ソーセージをバット、青のりを芝生、福神漬を観客に見立てたユニークな焼きそばは、地元のみならず多くの人に愛されています。



なをこそば

創業50余年の名店「なをこそば」は、学生からサラリーマンまで多くの人に親しまれ、平日も昼時は込み合う人気店です。一番人気は「ホルモン中華」ですが、人気の秘密は“お客様のニーズに細かく答えるところ”のようです。「ホルモン中華に油揚げを入れて欲しい」など、ほとんどの注文に応えてくれます。



二代目のご主人曰く、「メニューをお客様が勝手に組み合わせ、自分だけのオリジナルにして喜んでくれる」とのこと。気さくなご主人と奥様が、いつも笑顔で聞き届けてくれるお店です。