

## 川崎町の風土を活かした寒ざらしそば

川崎町で生産されたそばは、宮城県内では生産量、品質ともに優良とされ、町の特産物の1つとなっている。

ただ全国的にはそばの町としての認知度は低く、6年前から川崎独自の風土を活かした「そばのプロジェクト」が開始された。それが「みやぎ川崎産寒ざらしそば」だ。



秋に収穫された玄そばを冬の厳寒期に蔵王山麓から流れる澄み切った清流の中で10日間ほど浸し、その後20日寒風にさらし自然乾燥させる。このそばの実を使用したそばは、余分なアクや渋みが抜け甘みとのおど越しが良くなる。

また山間地域の寒さと綺麗な空気と清流が、川崎町のそばの美味しさを一層引き立てている。一般的に寒ざらしそばは、風味が落ちると言われるが、川崎産の優良で風味の強い玄そばを使用することで、風味が落ちることがない。

この希少なそばは、川崎町内の「みやぎ川崎そばめん棒会」加盟5店舗で、期間限定で販売されている。