

うまさの秘訣は寒ざらし

荘川町三尾河を流れる庄川源流「魚帰りの滝」で1月20日、特産の「荘川寒ざらしそば」作りに向け、そばの実約300kg(約3,000食分)を川に浸す作業がありました。

2月中旬に水揚げし、うまみを出すためさらに約1カ月寒風にさらしたそばは、雑味が抜け甘みと粘りが増します。

この「荘川寒ざらしそば」は、6月1日から町内のそば店で提供されます。

