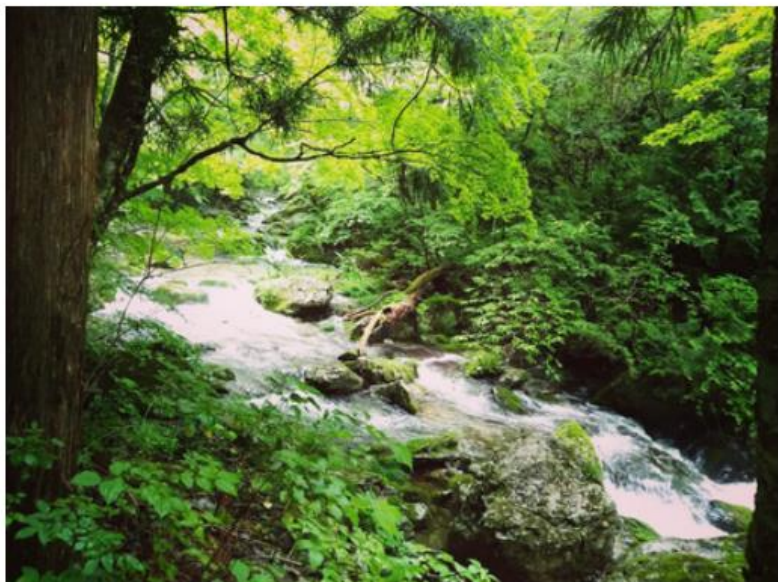


筑川産蕎麦

豊かな自然と
昔ながらの暮らしが残る
築川地域

現在でも
手間と時間をかけて
手作業で蕎麦が
つくられています



七月
土用丑の日を目処に
蕎麦の種まき

九月
蕎麦の花が満開に



十月前半
蕎麦刈り

手刈りした蕎麦
を藁で束ねて
天日干しします



十月後半
蕎麦脱穀

まとり(木の道具)を使って
蕎麦の実を
たたき落とします



籠で石や枝を
振るい落としたあと
唐箕(とうみ)で
蕎麦の実を
選別します





脱穀後
蕎麦の実を三日ほど
天日干しします

築川地域では
製粉した蕎麦を使って
蕎麦打ちが行われます



蕎麦刈り・脱穀
蕎麦打ち体験会の
情報はこちらから

Instagram



YANAGAWA.MORIOKA