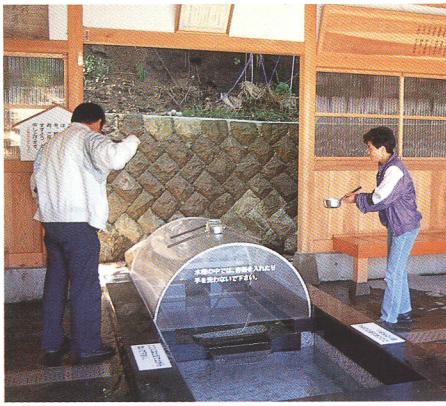


福島の名水30選



高冷地で作られる強清水の手打ちそばは「本物の味」と大好評です。保存のきくにしん・するめが天ぷらの材料に選ばれ、それにまんじゅうの天ぷらが名物で、そばとよく合うので存分に味わうことができます。



訪れる人にオイシイと言わせる名水の秘話

昔、里の村に勧業者の父と、なまけ者の息子がありました。息子の悪さがまいで、米も貢えないあいりさまでしたが、どうしたわけか父の山酒に酔つていきました。不思議に思った息子が、あとをつけてみると岩の間からあふれる清水を飲んでいました。息子は清水を酒にたとえて飲む父の姿に親不孝をつくしました。やみ、以後孝行をくしたといいます。

コンコンと湧き出る清らかな水のオアシス

