

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・するめが天ぶらの材料に選ばれ、それにまんじゅうの天ぶらが名物で、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、里の村に働きの父と、なまけ者の息子がいました。息子の悪ささんまいで、米も買えないあいりさまでした。が、どうしたわけか父の山仕事の帰りはいつも酒に酔ってしまいました。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やみ、以後孝行をつくしたといひます。

コンコンと湧き出る清らかな水のオアシス

強清水

KOWASHIMIZU

