

*おもな郷土食／裁ちそば（貯蔵法が工夫され年中新鮮な風味を楽しめる。涼風の精を集めた絶品）／はつとう（法度（あまりのおいしさに、物日にしか食べてはいけないとされ、そばの練り粉にジユウネン（えこまやきな粉をまぶす）／ばんでい餅（本地師の里で十五夜の月見などのお供えものについたウルチ米のモチ。ジユウネンやミンをつけて炭火で焼く）赤かぶの即席漬け（箱岩特産。霜が降るたびにうま味を増す。酢と砂糖で漬ける）／栃餅（トチの実を蒸す前に、山の香をまろやかにするだけ）（一日もかかろ）／ことじ（琴次（芋、人参、山菜、豆腐、チクワなど山海のサクサク風煮合わせ）／つむづかり（二月の初午）はつづまの頃、大根おろしに鮭の頭や炒り豆を混ぜ、酒類と酢味で煮る珍味。日本古来の食習（ムツカリの一種）



前沢そば処曲屋。ひきたての地粉からほとぼしるのは、涼風の精の詩です。



たていわ新緑まつり／6月上旬（山菜摘みも楽しめる）
たていわ新そばまつり／10月第4日曜（イワナの野趣味が好評）

いま、床しい農山村の風景、くらしの表情の豊かさ、郷土料理の温もり、受け継がれていく生活の知恵等の村里空間の魅力に、都市住民の滞在型余暇活動ステージとして関心が高まり、子供の教育にとっても農山村が多様な役割を果たしつつあります。

21世紀は、郷土『らしさ』を感じるゆとり空間を自ら愛しむ時代、「交流」の発想による賑わいづくりが望まれる今こそ、高齢者の経験と女性のセンスを生かした、村里空間の魅力と可能性を、まず、わたくしたち村民自身が実感し、体現していきます。

