

## 群馬的麵類

群馬是小麥的名產地，產量居全國第四位。冬天日照時間長，且因乾冷風構成適度之乾燥氣候，又有易於排水火山灰地之優良土壤等因素，因此能栽培優質之小麥。小麥為群馬的食文化，即漸形成了「麵食文化」。

### 煮寬烏龍麵（OKKIRIKOMI 類似刀削麵）

名稱之由來即為將不加鹽的和麵在燒煮蔬菜的鍋內，盡快切條放入一起烹煮的麵食料理。蔬菜食材大多數為紅蘿蔔、長蔥、白蘿蔔、香菇、馬鈴薯、芋頭等。調味品通常是用醬油，有的是用醬油和味噌，也有只用味噌。



### 水澤烏龍麵

水澤烏龍麵、秋田縣的稻庭烏龍麵及香川縣的讚岐烏龍麵被譽稱為日本三大烏龍麵，傳聞水澤烏龍麵起源於 400 多年前為了水澤觀音的參拜客而準備的手製烏龍麵。其僅使用水澤區的水並用傳統的方式製作出來的麵之特徵為麵條較粗咬勁較強有彈性，且有透明感。

### 皮帶麵（HIMOKAWA）

遍傳桐生地區的皮帶麵（寬幅麵），依店鋪而異，麵條的寬度從 1.5cm 到 10cm 以上。這種寬平麵條稱為“Himokawa”，又稱帶烏龍麵與織物都市相符合（猶如和服的寬帶子）。雖然麵很寬，但其厚度僅 1mm 左右很薄，獨特的順滑口感備受青睞。



### 上州太田炒麵

群馬縣太田市 B 級美食的炒麵乃聞名全日本，與靜岡的富士宮炒麵、秋田的橫手炒麵同譽為日本三大炒麵之一的名產美食。其特徵為粗麵條及精心調製的麵醬。請大家前來品嚐，勿要錯過[當地美食](#)喔！



[壽喜燒](#)

[烤饅頭](#)

[酒](#)