

【Еда в Масуда】

Город Масуда богат изобилиями Японского моря и реки Такацу-гава.

Форель, обитающая в реке Такацу-гава, питается водорослями, благодаря чему она такая ароматная. Также, форель поднимается против течения до самого истока, становясь все сильнее и выносливее.



В верхнем течении Такацу-гава и впадающих в нее ручейков собирают листья, из которых изготавливают один из известнейших продуктов Японии – *васаби*. В долине реки наливаются тяжестью рисовые колосья, спеют сочные дыни и сладкая клубника, растут вкуснейшие помидоры, питаются чистой родниковой водой. В устье реки в большом количестве добывается большой моллюск *хаматури*, а на приморском песке растет сахарный виноград.



Кроме того, г.Масуда знаменит своими ароматными мандаринами *юдзу*, а местная говядина славится отличным вкусом красного мяса, выращенного на плодородных лугах.



Завод по производству *сакэ*, основанный в 1604 г., является одним из старейших в Японии. Сакэ, изготовляемое по традиционным рецептам из чистой воды и качественного риса – один из особых деликатесов г.Масуда.