



古典桜の里

春爛漫の白鷹は「古典桜の里」と呼ばれ、毎年多くの人々が町内にあるエドヒガンザクラの古木を訪れています。

樹齢約 1,200 年の薬師ザクラをはじめ、町内には樹齢 500 年を超える 6 本の古典桜があり、その全てが県の天然記念物に指定されています。

日本の紅をつくる町

「紅花の山形」といわれる由縁は、紅花染めの原料である「紅餅」の生産が江戸時代に日本一であったことにあります。

令和元年において白鷹町は、山形県全体の紅花生産量の約 65% を占め、紅花生産日本一の町となっています。まさに「日本の紅(あか)をつくる町」となっています。



紅葉鮎

最上川は県内を流れる最も長い川であり、その上流部に位置するここ白鷹町で獲れる鮎は相当長い距離を遡上するこなります。つまりそれだけ体力がある証拠でもあり、この鮎は「紅葉鮎(もみじあゆ)」と呼ばれひととき大きく、またお腹に赤い線が入っているのが特徴で、とても珍重されています。

また、鮎の最盛期には「白鷹鮎まつり」も開催され、鮎に加え町内の美味しいものをいろいろ楽しむことができる、町内で一番大きなイベントとなっています。

隠れ蕎麦屋の里

昔、各集落に頼まれたときや祝いの席で腕をふるう「隠れ蕎麦打ちの名人」がいました。

やがて独自の思いを持った蕎麦屋が次々と開店し、どの店もレベルが高いと評判でいつしか「隠れ蕎麦屋の里」と呼ばれるようになりました。

