

## 本氣丼 (マジどん)

本氣丼是南魚沼區為了推廣當地知名的「南魚沼產越光米」而舉辦的活動，與當地餐廳合作，推出使用「南魚沼產越光米」製作的料理，並輔以當地嚴選的新鮮食材，像是村上牛、深雪もち豚等。本氣丼的日文發音為マジどん，マジ也就是認真的意思，表示店老闆認真準備的料理。該活動從 2015 年開始舉辦，目前已經邁入第六年了，價格從 600 日圓 ~ 3000 圓不等。詳細說明可以參考本氣丼的官方網站 (<https://majidon.jp/shop2020/>)。

網站中的大和地域，就是浦佐的舊名，以下幾家其實都離學校巴士停靠站 (車站或是醫院) 不遠。我當時就是依照網站上的店家，嘗試了很多家店的本氣丼，不得不說當地的肉類非常好吃，是到現在都還會很懷念的美味。

