

03 食と農の宝庫

肥沃な大地が育てた豊かな実り

横手市は秋田県の中でも有数の穀倉地帯ですが、お米以外にもリンゴ、ブドウ、サクランボ、スイカ、シイタケなど安全で美味しいたくさんの農産物が穫れ、肥沃な土壌と寒暖差の大きい気候が、豊かな実りをもたらします。稲作を背景とした米こうじの発酵食文化も地域に根付いており、日本酒や味噌、漬物なども古くから愛されています。また、ご当地グルメとまちおこしの祭典「B-1 グランプリ」において、ゴールドグランプリを受賞した「横手やきそば」を求めて、多くの人々が横手を訪れ、まちが賑わっています。



収穫時期のリンゴ農園の様子



横手産米



ブドウ



サクランボ



なすの花ずし

食



横手やきそば

横手で長年愛されてきたご当地グルメ。横手でつくられた茹で麺を使用し、具材は豚挽き肉とキャベツ。各店出汁入りソースで焼き上げ、目玉焼きと福神漬を添えるのが特徴。市内には約30店舗の横手やきそば暖簾会加盟店が並ぶ。

十文字の中華そば

十文字を中心とする地域で食されるご当地ラーメン。あっさりとした醤油味で煮干や鰹節などの出汁がきいた和風のスープと細い縮れ麺が特徴。



干し餅



大沢葡萄ジュース

発酵



日本酒



味噌

米こうじをふんだんに使っているのが特徴です。



いぶりがっこ

農



大雄ホップ



豚肉

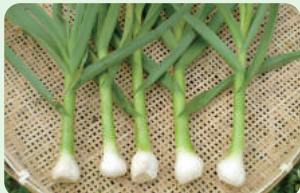


スイカ



リンゴ

伝統野菜



八木にんにく



山内にんじん



山内いものこ(さといも)



シイタケ