



まんがで
読む

「横手のいぶりがっこ」

—長く厳しい冬から生まれた保存食文化—



横手の冬の風物詩

いぶりんピック

いぶりがつこの出来栄を競う品評会『いぶりんピック』は市内のいぶりがつこの作り手が参加し、品質の向上と生産者の技術研鑽を目的に毎年開催されています。

使用する材料は天然由来のものに限り、塩分と甘みのバランスが程よく調和された自慢の作品が多数出品されます。

『いぶりんピック』金賞受賞者には金メダル：ならぬ「金ダル（秋田杉の漬物樽）」が授与されます。



『金樽』—自然素材にこだわった至高の味—

平成19年2月6日に開催された『第1回いぶりんピック』にて金賞を受賞した高橋篤子さん（横手市山内三又地区在住）のレシピをもとに開発された、ブランドいぶりがつこ「金樽（きんだる）」。いぶりがつこづくりの盛んな、横手市山内地域の農家が自然素材にこだわって漬けた至高の味わいには感動を覚えます。ごはん、お茶のお供に、酒の肴に。最近ではチーズをのせて食べたりと、その楽しみ方も様々です。



第1回いぶりんピック
金賞受賞者 高橋篤子さん



高橋篤子さんのいぶりがつこづくりは次ページのマンガでチェック!

秋田横手の冬の味覚!



はは、そりゃ手間かけてるもの

おらえは畑くへりからがっつりくへりが始まつてるんだよ

畑からですか？

6月上旬！

広大な畑を大根が養分を吸収しやすくなるよう耕すことから始まるという



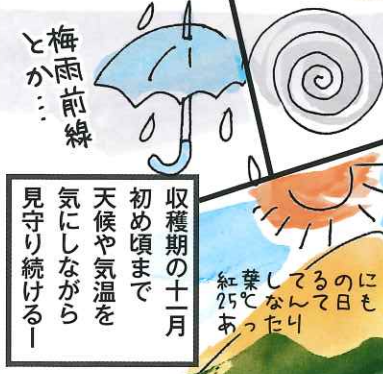
耕したあとには8月下旬から養分を吸収しやすい柔らかい土の上に種をまく



大根の種はこんな小さい、これを播種機で蒔いていきます。

農薬を極力使わず

台風とか、季節外れの高温とか...



収穫期の十月初め頃まで天候や気温を気にしながら見守り続けるー

最近では異常気象で集中豪雨なんかも多いですね

まあお天気には逆らえながら見守るしかないんだ

収穫した大根を山内地域の清らかな水で二本一本土などを丁寧に洗い流す



さすがにこの時期は凍えるような冷たさでつらい作業...

ゴム手袋をしていても水がキンキンに冷たい！



そして達人の登場 熟練の縛り技が光る！

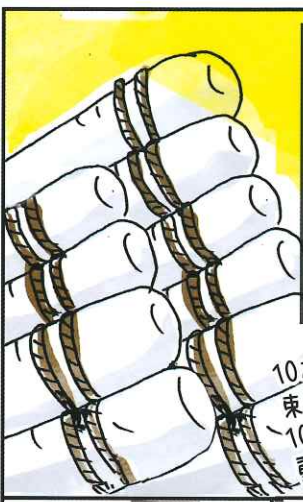
大根縛って五十余年のサツ

去年は2万本縛ったんだと



丁寧に縄で縛り上げた大根を「燻し小屋」へ吊るす

をすのいるの10kg以上10本束10重



そしてよいよ次がいぶし作業なんです！

いぶして漬けて出来上がり！ついでにイメージでしたけど収穫して吊るすまで重労働ですね...



想像以上に大変だべ？でもここからが本番だど！

では、おじゃまします...



大丈夫...大丈夫だ、ちゃんと交代で管理してらから



モクモクと煙が出てますし、室内も不自然な明るさっていつか...

わあ



天すし
びっしり!

す〜ごおい!

香りや色づきが良い「ナラ」や「サクラ」等の広葉樹の木を24時間4〜5日かけて煙でいぶしていく

火を絶やさず温度が下がらないように、夜もつきっきりで火の番をするんだよ...

気が抜けない燻製作業が終わると煤などを洗い落とす

そして炊いた玄米白ざら糖、米こし、食塩などと一緒に漬け込み熟成を待つ

※生産者によって材料は異なります



大根の出来や天候によっても変わるから

蓋開けるまでなんとなってるかわかんねんだ

そして待つこと60日

雪がより深く積る頃樽を開けると中は大根から出た水分でヒタヒタに

たか



天日干しのかわりに燻すことで乾燥と香付けを同時にしてるんですね?

天候に恵まれない地域の知恵と工夫なんだ



丁寧に切り分け長さを整え

取り出して水洗いして乾かし

手作業で真空パック詰め



美味いわけだ!

だ〜が、食べられっ



いぶりがつこほ手間ひまかけてやっと私たちの食卓へと並ぶ

いぶりがつこほ

阿櫻

田んぼ

横手の豊かな土壌と厳しい自然そして農家さんの情熱が育む

秋田・横手の宝物です!

シンプルだから
こそ活きる
燻製の香りと
食感



Point!
いぶりがっこはお好みの大ききで
どうぞ!

いぶりたるたろソース

■材料 (4人分)

- ・いぶりがっこ…………… 4～5枚
- ・卵…………… 2個
- ・マヨネーズ…………… 大さじ3
- ・酢…………… 大さじ1
- ・砂糖…………… 少々

■つくり方

- ①卵を固めにゆで、細かくする。
いぶりがっこはみじん切りにする
(ある程度食感を残す)。
- ②①をボールに入れ、マヨネーズ、酢、
砂糖を加えて混ぜ合わせる。

いぶりがっこピザ

■材料 (4人分)

- ・いぶりがっこ…………… 5cm
- ・しいたけ…………… 2個
- ・パプリカ(赤)…………… 1/2個
- ・パプリカ(黄)…………… 1/2個
- ・ピーマン…………… 1/2個
- ・餃子の皮…………… 12枚
- ・トマトケチャップ…………… 大さじ5
- ・とろけるチーズ…………… 適量

■つくり方

- ①しいたけ、パプリカを千切りにする。
- ②餃子の皮にトマトケチャップを塗る。
- ③②に1のしいたけなどを散し、
とろけるチーズをのせる。
- ④最後にみじん切りにしたいぶりがっこを
散し、オーブントースターで5分焼く。



おもてなしにも
おやつにピッタリの
ピザ♪



いぶりがっことアボカド和え

まぜるだけ!

山内いぶまぐ丼

■材料 (2人前)

- ☆いぶりがっこ…………… 5cm
- ☆マグロ(お刺身)…………… 150g程
- ☆卵黄…………… 4個
- ☆大葉…………… 5枚
- ☆万能ねぎ…………… 適量
- ☆白ごま…………… 適量
- 刻みのり…………… 適量
- 醤油・わさび…………… 適量
- ご飯…………… 2杯分

■つくり方

- ①いぶりがっこと大葉は千切り、マグロは
角切り、万能ねぎは細かく刻む。
- ②ボールの中に☆を全部入れ、軽く混ぜ
合わせたら醤油・わさびを合わせる。
- ③味がなじんだらご飯の上にのせ、
刻みのりをのせて出来上がり。



いぶりがっことクリームチーズ

のせるだけ!



おもてなしにも
いぶりがっこ
マグロ丼
美味です♪

Point!
山内になじんをピーラーで剥いて、軽く
湯通ししてトッピングにしてもOK。

横手盆地の大地と特有の気候風土は、良質な作物を生み、独自の食文化を育んできました。

心を込めてつくった
いぶりがっこ。
個性あふれるその味を食へ比べ
マイベストな逸品を
探してみれば、いかが？



ACCESS

JRをご利用の場合

- ▶東京—【東北新幹線(約3時間)】—北上—【JR北上線(約1時間20分)】—横手
- ▶東京—【秋田新幹線(約3時間20分)】—大曲—【JR奥羽本線(約20分)】—横手

飛行機をご利用の場合

- ▶東京羽田 → 秋田 → いわて花巻 (車で約1時間)
- ▶大阪伊丹 → 札幌新千歳 → いわて花巻 (車で約1時間)
- ▶名古屋中部国際 → 名古屋小牧 → いわて花巻 (車で約1時間)
- ▶札幌新千歳 → 福岡

お車をご利用の場合

- ▶東京—【東北自動車道(約6時間)】—北上JCT—【秋田自動車道(約45分)】—横手
- ▶秋田—横手(約1時間)(秋田自動車道)



横手市内の

『いぶりがっこ取り扱い直売所』

● … 取り扱い 店舗とマップとがリンクしています。

- | | | | | |
|---|----------------------------------|--|------------|---|
| 1 | あいの温泉直売所
さなえ
山菜恵ちゃん | 横手市山内土淵字鶴ヶ池24-2
☎0182-53-2710 | 営業期間
通年 | 営業時間
4月~11月 8:30~18:00・12月~3月 8:30~17:00
定休日
11月~3月 第3木曜日 |
| 2 | 産直グループ 農香庵
(道の駅さんない) | 横手市山内土淵字小目倉沢34
☎0182-56-1600 | 営業期間
通年 | 営業時間
4月~10月 9:00~19:00・11月~3月 9:00~18:00
定休日
不定休・1月1日・2日 |
| 3 | JA秋田ふるさと直売の会
ふるさと安心畑 | 横手市婦気大塚字中田4-1
イオンスーパーセンター
横手南店1階内
☎0182-23-6552 | 営業期間
通年 | 営業時間
9:00~22:00 (時季により営業時間が変更になる場合あり)
定休日
年中無休
※イオンSC横手南店の営業時間に準じる |
| 4 | ふれあい直売十字
(道の駅十字) | 横手市十字町字海道下21-4
☎0182-23-9320 | 営業期間
通年 | 営業時間
4月21日~11月20日 9:00~19:00
11月21日~4月20日 9:00~18:00
定休日
年中無休 ※お盆・正月営業時間変更の場合あり |
| 5 | にここ直売所 | 横手市平鹿町上吉田字反見40-5
☎0182-24-3330 | 営業期間
通年 | 営業時間
9:00~15:00
定休日
不定休 ※お盆・正月の期間休業あり |
| 6 | 横手市観光協会
売店 | 横手市中央町8-12
かまくら館内
☎0182-33-7111 | 営業期間
通年 | 営業時間
9:00~17:00
定休日
年末年始 |

※令和元年11月現在

◆お取り寄せ◆

「横手のいぶりがっこ」をお取り寄せできる直売所をご紹介します。

お申込みは、電話でお願いします。

次の①～⑧をお伝えください。

お支払い方法は、電話の際に、直売所にご確認ください。

- | | |
|---------|------------------------------|
| ① 郵便番号 | ⑤ お取り寄せ商品の内容(商品名や形状など) |
| ② ご住所 | ⑥ 数量 |
| ③ ご氏名 | ⑦ 贈答先(②のご住所以外に配達を希望される場合)の有無 |
| ④ お電話番号 | ⑧ その他(希望配達時間など) |

さいなえ あいのの温泉直売所 山菜恵ちゃん

営業期間 ■営業日/4月～11月 8:30～18:00/12月～3月 8:30～17:00
通年 ■定休日/11月～3月 第3木曜日

〒019-1108 秋田県横手市山内土淵字鶴ヶ池24-2
TEL.FAX.0182-53-2710



産直グループ 農香庵 (道の駅さんない)

営業期間 ■営業日/4月～10月 9:00～19:00/11月～3月 9:00～18:00
通年 ■定休日/不定休 (1月1日・2日)

〒019-1108 秋田県横手市山内土淵字小目倉沢34
TEL.0182-56-1600 FAX.0182-53-3434



ふれあい直売十文字 (道の駅十文字)

営業期間 ■営業日/4月21日～11月20日 9:00～19:00
通年 11月21日～4月20日 9:00～18:00
■定休日/年中無休 ※お盆・正月営業時間変更の場合あり

〒019-0529 秋田県横手市十文字町字海道下21-4
TEL.0182-23-9320 FAX.0182-42-3847



※このほかにも多くの直売所があります。詳しくはP8の「いぶりがっこ取り扱い直売所」をご覧ください。



食と農からのまちづくりプロジェクト
<http://www.syoku-yokote.com/>

企画・編集 横手市商工観光部 横手の魅力営業課

〒013-0036 秋田県横手市駅前町1-10(よこてイースト内)
TEL.0182-32-2117 FAX.0182-36-0088