

秋田県横手市

# よこて fun 通信

横手をもっと身近に、もっと楽しむ 交流情報紙



TAKE FREE 2017.12 vol.10

アルペンスキーヤーとして横手からオリンピック出場を目指す向川桜子さん。厳しい出場基準をクリアするため、海外遠征やトレーニングに励んでいます。大舞台を目指し挑戦の日々が続きます。



# つこの今

モクモク

スモーキーな味わいで人気を博している“いぶりがっこ”。みなさんにはおなじみの漬物ですが、作り方などはあまり知られていません。そこで、生産者の声や完成までの工程を一挙ご紹介します！



横手市いぶりがっこ活性化協議会  
会長

高橋 一郎さん

たかはし いちろう / 75歳  
山内地域在住

「物心ついた頃には、囲炉裏の上にダイコンが干してあって、いぶりがっこ作っていたなあ。販売を始めたのは両親の代になってからかな」。その両親からいぶりがっこを引き継いだのが会社を定年退職した15年前。注文数の増加や取材対応により、いぶりがっこを取り巻く環境が変化していると感じたのは、この5〜6年だという。「それまでは生産者と直売所に買いに来たお客さんぐらいしか会ったことなかったけど、今はテレビや新聞、雑誌もくる。いぶりがっこの魅力を宣伝してもらったおかげで、ファンが増えてうれ

体力が続く限り  
いぶりがっこを作り続ける

## 地域のみんなで守る いぶりがっこという伝統

しい限りだ」。そんな市場の動きは、「より良い商品を作ろう、おいしいいぶりがっこを提供したい」と、作る側の意識向上にもつながっている。実際、高橋さんが作るいぶりがっこの需要も増えているが、現在ご夫婦で生産できるのは約4千本。2月上旬には、ほぼ完売になる。「作れば買ってくれるお客さんはいるけども、何せ二人で作ってるから。生産量は減少ぎみだな」。それでも体力が続く限りは、自分の味を追求し続けていくという。「漬物の味には好みがあるから、だれでもおいしいと思うものを作るのは難しい。しかも、発酵の状態が味が変わる。狙った通りの味になるかはフタを開けてみるまで分からない。塩気と甘みのバランスが大事な。その奥深さがいぶりがっこ作りのおもしろいところだ」と、高橋さん。

後継者を育てるために  
必要なこと

生産者として懸念しているのが、後継者問題だ。「やっぱり家族で作るには限界がある。山菜里さんのように法人化して、いぶりがっこ作りを仕事として捉えれば作り手の確保もできるかもしれない。あとは、分業化。ダイコンを作る人、燻す人、漬ける人と仕事を分ければ、もっと多くの商品を効率的に生産できるんじゃないかと。ダイコンがほしいという人がいれば提供できるし、機械を共有することで若い人でも気軽に始められるんじゃないかと」と、山内地域の宝であるいぶりがっこを守り継承していく術を模索している。

いぶりがっこという  
伝統を守る

2017年、金ダルを手にしたのは  
高橋一郎さん！

「やっと金ダル取れて良かった。前のはうめがったけど、今年の上よっぺっけになって言われねようにしねばね。自分の思った味にできれば、うれしな。」



いぶりがっこの県内外へのPRと後継者育成、生産者の技術研鑽を目的に平成19年から開催されている『いぶりんピック』。いぶりがっこの出来栄を競うこの品評会には、市内のいぶりがっこの作り手が参加し、塩分や甘み等、複雑な味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。最優秀受賞者には、金メダルならぬ『金ダル(秋田杉の漬物樽)』が授与されます。来年の開催は2月6日(火)に決定！栄えある金ダルは誰の手に！

いぶりがっこができるまで  
～いぶりがっこ「金樽」の場合～

いぶりがっこができるまでの工程をご存知ですか？「燻す期間は？」「漬ける時期は？」など、改めてご紹介します！

8月～11月 **ダイコンの種まき・収穫**

8月下旬から9月中旬に種をまき、10月下旬から11月にかけて収穫します。(播種から収穫まで約70日)

11月～12月 **ダイコンの洗浄・編み込み**



ダイコンを収穫後に洗い、編み込み作業をします。このとき約10本のダイコンを1組にして編み込みます。現在は、縄で編み込みにする専用金具にダイコンをかけて燻す場合もあります。

11月～12月 **ダイコンの吊るし・燻し作業**



いぶし小屋の中に編んだダイコンを吊るしていきます。小屋によって違いはありますが、約2～4メートルの高さの所に吊るします。



吊るし終えたら火を入れます。1度火を入れたら昼夜を問わず火の管理をし、約5日間は火を絶やさず燻し続け水分を飛ばします。主にサクラ、ナラ、リンゴなど広葉樹の堅木を燃やします。

11月～12月 **漬け込み作業**



燻し終わったダイコンを縄から外します。すすなどを落とした後、米こうじ、ザラメ、食塩、紅花などと一緒樽の中に入れて漬け込んでいきます(生産者により漬け込み材料は異なります)。

1月～2月 **完成**

漬けてから、約60日後の完成となります。





みなさんは  
どこまで  
知ってる?

# いぶりが



## 販売店情報

首都圏で横手産いぶりがっこを  
購入できる店舗をご紹介します。  
(時期により取り扱っていない時もあります)

- ・あきた美彩館 品川
- ・秋田ふるさと館 有楽町(交通会館1F)
- ・久世福商店(各店舗)
- ・スーパーサカガミ(各店舗)
- ・成城石井(各店舗)
- ・株式会社 福島屋(各店舗)
- ・あきた旬紀行 亀有

## お取り寄せ

山内いぶりがっこをお取り寄せできる  
お店をご紹介します。

お申し込みは、電話またはFAXでお願い  
します。次の①～⑥を係にお伝えください。  
お支払いは代金引換となりますので、予め  
ご了承ください。

- ①郵便番号 ②住所 ③氏名 ④電話番号
- ⑤お取り寄せ商品名 ⑥数量
- ⑦贈答先の有無  
(②の住所以外に配達を希望される場合)
- ⑧その他(希望配達時間など)

## 道の駅さんない

住所/横手市山内土淵字小目倉沢34  
TEL.0182-56-1600 FAX.0182-53-3434

## あいのの温泉直売所 山菜恵ちゃん

住所/横手市山内土淵字鶴ヶ池24-2  
TEL.0182-53-2710 FAX.0182-53-2710

## 農事組合法人 山楽里

住所/横手市山内土淵字軽井沢17  
TEL.0182-53-3630 FAX.0182-53-3631



さらに  
農事組合法人 山楽里 代表理事  
山内いぶりがっこ生産者の会 会長

佐藤 健一さん

さとう けんいち/61歳  
山内地域在住

## いぶりがっこ作りにも携わる 人材育成が私の使命!

通年稼働できる  
ビジネスモデル作り

前身の山内そば生産者組合が「農事組  
合法人山楽里」と名称を変えたのが今か  
ら約2年前。代表の佐藤健一さんは、「山  
内地域は古くから家々でいぶりがっこ  
を作っていた、いぶりがっこの本場。そ  
れが高齢化などにより、作り手、生産量  
ともに減っている状況です。そこで、個  
人ではなく法人とすることで生産基盤  
を強化し、地域の担い手となる雇用を生  
み出し、品質の高いいぶりがっこを安定  
供給していこうという思いで山楽里を  
立ち上げました」と、法人発足の経緯を

山楽里では、ひと冬に約2万4千本の  
いぶりがっこを生産している。需要は右  
肩上がりだが供給が追いついていない  
という。さらに、金樽(※)と同じレシピ  
で作る、生産者の不足分も補う役割も  
担っている。「まず、ダイコンを作る人が  
減っています。生産者の多くが60〜70代  
の方々ばかりです。生産者の中で私は若  
手ですよ(笑)」と、「ダイコン一本って、  
意外と重い。厳しい重労働です。家で食  
べる分を作るなら、自分の畑で収穫した  
ダイコンで十分です。しかし、通年販売  
できる量を確保するとなるとそれじゃ  
足りません。かといって、個々の生産量  
を増やすのも無理だし…」と、葛藤をに  
じませる。今は生産量を増やすどころか  
維持するので精一杯とのこと。



▲山楽里のダイコン畑

いぶりがっこの生産量増と  
人材の育成が課題

「いぶりがっこには可能性がある」と  
佐藤さん。「豪雪地帯の保存食として食  
べられていたいぶりがっこが、首都圏で  
こんなに流行ると思っていまませんで  
した。今や海外からもお話をいただきま  
す」。野菜を燻製にするという珍しさや  
スモーキーな味わいにもととファン  
も多い。そこに、飲食店メニューとして  
クリームチーズと合わせて食べるなど  
の新たな楽しみ方やメディアの後押し  
もあり、知名度の拡散につながった。こ  
の好機を捉えて、いぶりがっこのさらな  
る飛躍を目指している。「質の良いダイ  
コンの確保も重要だが、まずは、人材育  
成が急務。作り方という技術継承をする  
のがひとつ。そして、新しい発想やお互  
いに意見を出し合うことでさらに「い  
ぶりの」を作っていくという、発展的  
な人材育成が私たちの使命だと思っ  
ています」と、佐藤さん。

地域に根付いた味、製造方法など伝統  
を守りながら、組織としていぶりがっこ  
を生産していくという新風を起こした  
山楽里。「山で楽しい里づくり」をモツ  
トに、攻めの挑戦が続いていく。

## 他にもあるんし

いぶりがっこの風味を残しながら、新たな味わいを  
生み出している商品もお楽しみください。



### チーズインいぶりがっこのピクルス

90g 750円(税込)

いぶりがっこをピクルス液に漬け込み、  
チーズをサンド。燻しの風味と爽やかな  
酸味、チーズのまろやかさが絶妙に掛け  
合う逸品です。

### いぶりがっこ漬けピクルス 1,188円(税込)

風味豊かないぶりがっこを天然醸造酢の酸味  
が効いたピクルスにしました。ワインや日本  
酒、クリームチーズとの相性もバッチリです。



### 社のcafe SYANA

住所/横手市山内土淵字小目倉沢43-2 TEL.0182-23-6325

## いぶりがっこを

### ブランド化

今年1月、県漬物協  
同組合、秋田いぶりが  
っこ協同組合、横手市  
いぶりがっこ活性化協  
議会の3団体が、秋田県い  
ぶりがっこ振興協議会を設  
立。いぶりがっこの首都圏  
等での人気が高まるなか需要  
に追いつかず、県外産や品質  
の劣る商品が出回り問題視さ  
れていた。そこで、品質向上、  
さらには生産と販路の拡大を  
目的として発足に至った。

今年9月、協議会は産品の  
名称を知的財産として登録  
し、保護する国の制度「地理的  
表示保護制度(GI)」に、いぶ  
りがっこを申請。基準を満た  
せば「GIマーク」の使用が可  
能になり、不正な地理的表示  
の使用は行政が取り締まりを  
行う。他の産品との差別化を  
図りながら、ブランド化の強  
化に向けた動きが始まった。



# 横 手 の チ カ ラ



## アルペンスキー (秋田ゼロックス所属) 向川 桜子さん

むこうがわ さくらこ  
25歳/横手地域出身  
角館高校、早稲田大学教育学部卒業。アルペンスキー日本代表として、世界レベルの大会に参戦し活躍。平昌オリンピック出場条件の一つに、12月に北海道で開催される全日本選手権での優勝があり、この大会に向けヨーロッパで調整中。

〈2018平昌オリンピック出場基準〉  
ワールドカップ8位以内 1回  
ワールドカップ20位以内 2回  
全日本選手権(12月 北海道阿寒町)優勝

〈主な戦歴〉  
2009年 高校選抜 優勝  
2013年 全日本選手権 優勝  
2014年 全日本学生スキー選手権 優勝  
2014年 国体(成年女子A) 優勝  
2016年 全日本選手権 2位  
上記ほか、数々の大会で優勝

向川桜子公式ホームページ  
<http://sakurako-mukogawa.com/>

## 「今」の自分にしかできないことを 探求している

「子どもの頃から体を動かすのが大好きで、幼稚園から帰ると家族にスキー場へ連れて行ってもらいました。上手になるのが楽しくてうれしくて、スキーの虜になりました。」  
桜子さんは、横手スキー場での思い出を懐かしそうに話す。

### 中学2年で知った 勝つことの難しさ

桜子さんに印象深い大会をうかがうと、中学2年生のときに初出場した全国大会だという。「1本目、無心になって攻めの滑りができました。すると、今は亡き石井コーチがものすごい勢いでゴールに降りてきて、私が1本目1位だと知りまして。その途端緊張してしまい2本目は2位という成績でした。レースで勝つことの難しさ、自分に勝つことの難しさを学びました」と、桜子さん。石井さんは横手スキー場で小さい頃から桜子さんにスキーを教えていたコーチ。「中学校を卒業するとそれまでのように指導を受けることはなくなりました。結果は2位でしたが、この大会と石井コーチの指導がきっかけでもっと上を目指したいと思いました」。

### 自分を見失わず やるべきことに向き合う

3年前からスロベニアに拠点を移し、世界各国のレースを転戦している。現在住んでいるのは、コーチの知人宅の2階。「家族みんなが本当に良くしてくれまして。スロベニア料理をごちそうしてくれたり、観光に連れて行ってくれたり」と、特に精神的に支えられたという。加えて、信頼できるコーチとの出会いが滑りに磨きをかけている。「今年、念願だったコーチに指導してもらっています。練習中は本心に徹しています。コーチの『できるまで要求するしつこさ』が、私には合っています。この人とだから強くなれると確信しています」。世界のトップとの差を埋めるため、すべてのエネルギーを注いでいる桜子さん。「どんなことにも動じない強さやぶれない芯の部分を強くすることができ、冷静に自己分析ができるようになってきました。長いシーズンの連戦中に何が起きても自分を見失わず、やるべきことに向き合えるよう確信しています。『強くなる』という一心で自ら行動し、ここにたどり着いた。精神面も技術面も、いい状態。までできていると自覚する今、さらなる飛躍を遂げようとしている。

### 感謝の気持ちを込めた滑りで 世界に横手を発信

コーチ、家族、後援会など多くの方に支えられていることに感謝しているという。「みなさんの願いや思いをしっかりと受け止めてエネルギーに変え、それを滑りで表現したい」。2018年2月に開幕する平昌オリンピック出場に向け期待が高まっている。横手という帰る場所があるから、海外でも頑張れます。世界に横手を発信するためにも、オリンピックに出場したいです。応援をよろしくお願ひします!」。桜子さんが大舞台で輝けるよう、皆で応援しよう!

## 地域の弱みを強みに! 横手の観光地域づくり始動



### 一般社団法人 横手市観光推進機構 専務理事 佐藤 修さん

さとう おさむ/64歳/十文字地域在住  
横手市職員、スポーツ振興課長、横手コンベンション協会 事務局長を歴任後、現在に至る。

平成29年3月、横手の観光を担う新たな法人「一般社団法人横手市観光推進機構」が設立されました。これまでスポーツ大会や会議などを誘致してきた横手コンベンション協会と、観光案内、ツアー企画などを行ってきた横手市観光連盟が、組織統合する形で誕生した法人です。事業推進にあたっては、他業種と協力しながら観光による地方創生を推進するため、目標を掲げ「住んでよし、訪れてよしのまちづくり」に取り組みんでいます。

周囲の状況との整合性まで考えながら、稼げる素材を選んでいかなければならず、そのためにも地域の弱みを強みにしていけるような働きが必要だと話します。「例えば横手には豪雪地帯ですが、その雪を活かした事業の企画などを行っていきたくですね。新しいものを作るのではなく、あるモノ探しの中から『地域の宝』を見つけていくことが大事だと思っています。農・商・工・福祉・教育・文化・地域づくりなどのすべての団体が一致団結し、従来の枠組みの限界を超えた交流や連携を進め、『よこての観光地域づくり』を推進していきたい」。

**DMOってなあに?**  
地域の稼ぐ力を引き出すとともに地域への誇りと愛着を醸成する「観光地経営」の視点に立った観光地域づくりの舵取り役として、地域の観光をマネージメント・マーケティング、そしてマネタイズ(※)を一体的に推進する組織のこと。  
※マネタイズ…収益化を図ること。

「観光は、一番身近な地方創生に向けた取り組みになり得る素材です。地域が元気になるためには、域外から稼ぐことが必要で、その取り組みの入口にしやすいのが観光だと思っています。今、国内外の観光客の一番の目的は、観光名所めぐりよりも、むしろどの地域にも存在している食べ物や暮らしの経験です。地域にあるもので、外貨を稼ぐチャンスが巡ってきたと思っております。ビジネスチャンスは、大都市にだけあるわけではありません。重要なのは、ビジネスを実現するための資源や環境・ネットワークがあるかということです。今までの地域独特なしがらみから脱却し、顧客目線に立った実践を行うため、世の中のトレンドやニーズ、

よこて版DMOのコンセプトは『雪灯りと四季彩々の食 ぬくもり』の町並みめぐりです。ふれあいやぬくもりのあるおもてなしを広く発信し、市への誘客を戦略的に展開していきます。「読者のみなさんが横手へ観光にいらした際に役立つ情報を提供できるように、今後も努力して参ります。いろんな企画や意見を集約し、次年度へ向けた取り組みを進めてまいりますので、楽しみにしていってください」と、熱いメッセージをいただきました。今後、横手の未来にどんな光を生み出してくれるのか、その活動に注目していきますよ!



←平成29年3月27日に開催された、設立記念式典での様子。写真左より、同機構の副理事長 伊藤洋二さん、理事長 奥山和彦さん、副理事長 後藤薫さん、副理事長 伊藤司さん、専務理事 佐藤修さん。

お問い合わせ

一般社団法人横手市観光推進機構  
TEL. 0182-38-8652

一般社団法人横手市観光推進機構  
dmo yokote







## ジャズドラマー 大坂 昌彦さん

おおさか まさひこ／51歳／東京都在住(横手市平鹿地域出身)  
横手高校卒業後、1986年奨学金を獲得しパークリー音楽大学に留学。在学中にデル  
フィーヨ・マルサリスのバンドに在籍し全米各地のジャズフェスに出演。ニューヨーク  
での活動後、1990年に帰国。1996年より洗足学園音楽大学の非常勤講師を務め、  
2012年客員教授に就任。現在は、Asemblage、EQ、Scene of Jazz、サムライ・ビバップ・  
トリオ、F.E.J.E.、trio vintage等のレギュラーグループで精力的に活動している。



### 音楽とともに歩み続け、 ジャズを通して見えた世界

#### 音楽の道に進むと決意し、 アメリカへ留学

日本を代表するジャズドラマー大坂昌彦さんがドラムと出会ったのは幼少の頃。ギター好きの父親の影響で、音楽は身近な存在だった。自宅には音楽スタジオとドラムセットがあり、中学生の頃は登校前にドラムを叩き、昼休みに音楽室で練習。帰宅後も練習を重ねるなどドラムの魅力にはまり込んでいった。「当時は四六時中、ドラムを叩いていましたね。高校時代は吹奏楽部じゃなくて、美術部。芸術性を磨くことが音楽の道へ進む上でも役立つと思ったので。それに、すごく勉強した。教養として身につけておくべき知識を得るためと、音楽ばかりやっているから成績が落ちたと言われたりもなかったから(笑)」。

#### 人種差別、 そして多民族化への流れ

高校卒業後、よりレベルの高い音楽を学ぶため、パークリー音楽大学に留学した。「奨学金を獲得し、渡米したのが1986年。当時は1ドル240円ぐらい。自費だけで留学するのは難しい時代だったから、奨学金には助けられたよ。留学後は1ドル130円ぐらいいままで下がったから生活も楽になった記憶があるけれど、今振り返ると経済的にも追い風が吹いていたのかもしれない。ラッキーなときに留学できたと思う」と、激動する経済情勢の中で実現したアメリカ行きだった。

#### ドラムは簡単だから 難しい

大坂さんがジャズを選んだのは「自由」だから。「ジャズは自由のプロバガンダとして使われることが多いけど、ジャズという音楽を通して言いたいことを言い合える。そして、その自由な音楽の中に真の平等とは何かを見つけようとしているんだと思う」。



大学に留学した。「奨学金を獲得し、渡米したのが1986年。当時は1ドル240円ぐらいいままで下がったから生活も楽になった記憶があるけれど、今振り返ると経済的にも追い風が吹いていたのかもしれない。ラッキーなときに留学できたと思う」と、激動する経済情勢の中で実現したアメリカ行きだった。

大坂さんがジャズを選んだのは「自由」だから。「ジャズは自由のプロバガンダとして使われることが多いけど、ジャズという音楽を通して言いたいことを言い合える。そして、その自由な音楽の中に真の平等とは何かを見つけようとしているんだと思う」。

#### 音楽をどうやって 届けていくか

首都圏を中心にライブ活動を行っているが、演奏者としての顔のほかに、ミュージシャンと消費

者をつながり方が今後どうなっていくのか模索している。「今の20代以下はCDをほとんど買わない。レコード、CD、デジタルコピー、ストリーミングと音楽を聴く媒体は変わってきた。利便性も増す中で、消費者に創作物をどう届けていくかを考える。次す過渡期になってくると思う。次の一手を思案中だ」と、音楽を伝える媒体が廃れてしまうことを危惧している。

ジャズを通して、「言いたいことを言う」。そのスタイルを貫き、ドラム、音楽と歩み、情熱を注ぎ続ける姿勢が印象的だ。この先、どんな音楽を響かせるのか。読者のみなさん、ぜひライブでその音を聴いてみてほしい。



「ジャズ・シネマ・ノスタルジア」  
3,000円(税別)  
大坂昌彦率いる東京キネマ・ジャズトリオの3rdアルバム。

〈HP〉<http://www.masahiko-osaka.com/index.htm>  
※首都圏でのライブスケジュールは上記ホームページまたはフェイスブック(<https://m.facebook.com/masahiko.osaka>)を参照してください。

### 平成29年12月▶平成30年2月 横手市のイベント情報

※詳細は今後、市HP等でお知らせいたします。

#### 横手市イルミネーション情報

ロマンチックな灯りが市内を彩ります。



▲おおもりケヤキ並木  
イルミネーション  
平成29年12月2日(土)～  
平成30年1月8日(月・祝)



▶おものがわイルミネーション  
平成29年12月9日(土)～  
平成30年1月8日(月・祝)

▶大雄イルミネーション  
平成29年11月25日(土)  
～12月24日(日)



◀榎の木光のファンタジー  
平成29年12月16日(土)～  
平成30年1月14日(日)

#### 横手の雪まつり

- 日時／〈かまくら〉平成30年2月15日(木)～16日(金)  
〈ぼんでん〉平成30年2月16日(金)～17日(土)
- 会場／市内各所(二葉町かまくら通り、羽黒町武家屋敷通り、横手公園、市役所本庁舎前道路公園、ほか)
- 問／(一社)横手市観光協会 TEL.0182-33-7111

#### かまくらin木戸五郎兵衛村

江戸～大正時代の茅葺き民家4棟を移築、復元した木戸五郎兵衛村。情緒あふれる古民家とかまくらの共演をお楽しみください。

- 日時／平成30年2月15日(木)～16日(金)
- 問／雄物川地域課 TEL.0182-22-2111





# 街ものがたり

～あの日、あの味、あの場所をめぐる～

## 十文字町 編

幼少期、青春時代とそれぞれ過ごした年代は違っても、ふるさとを想えば胸に去来する『懐かしさ』。そんな淡い思い出を、今と重ねて紹介。みなさんの記憶の中にあるふるさととは、どんな色・味・おいをしていますか？



あつさり和風ダシと  
極細ちぢれ麺が決め手！

十文字を代表する  
フルーツ サクランボ

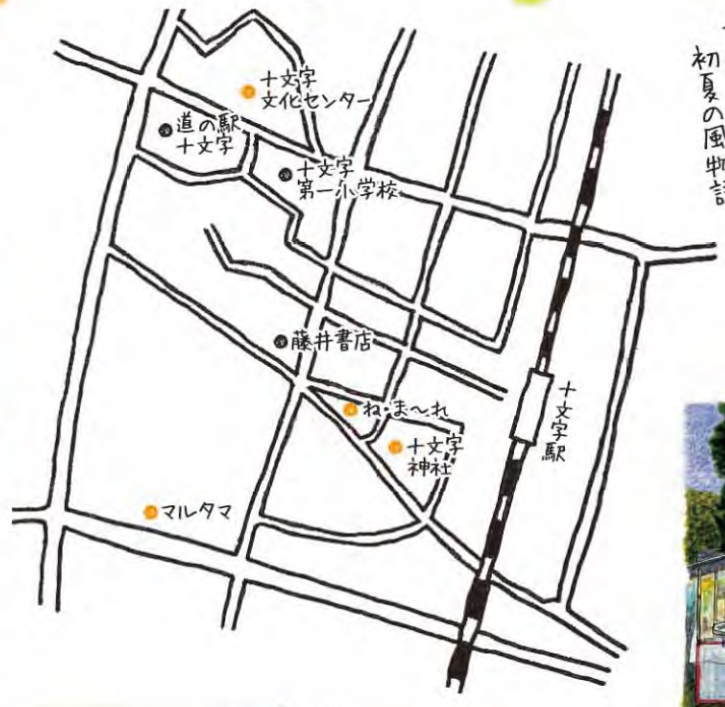


元祖十文字中華そば マルタマ  
(横手市十文字町佐賀会)  
TEL.0182-42-0243

長年、文化発信の場として  
親しまれている



十文字文化センター(横手市十文字町字西上)  
TEL.0182-42-2067



十文字地域の  
初夏の風物詩



東北植木盆栽市  
TEL.0182-42-0406  
(十文字町観光協会)

広い境内は子どもたちの  
遊び場だった



コミュニティハウスね・まへれ  
(横手市十文字町字十文字)  
TEL.0182-42-5320



十文字神社  
(横手市十文字町大道東)  
TEL.0182-45-3006(宮司宅)

猩々祭りに登場する、  
猩々のオアシエ!



絵:高橋一親

十文字地域は、羽州街道と増田街道がその名の通り十文字に交わる場所。散策すると、目に飛び込んでくる『中華そば』の文字。子どもの頃、両親に連れられて良く行ったな。たまの外食がうれしくて、ラーメン屋さんに行ける日は朝からソワソワ。いざ目の前に運ばれてくると、夢中で麺をすすった記憶が蘇る。でも決まって好物のチャーシューは最後に食べたっけ。

国道342号線沿いにある『元祖十文字中華そばマルタマ』は、十文字中華発祥とされる70年以上前から営業を続けている老舗。海産系の素材からダシを取ったあつさり味のスープと手揉みで仕上げる極細ちぢれ麺が特徴だ。煮干し、焼き干し、かつお節、昆布を使った琥珀色の和風スープと醤油の香りに、どこか懐かしさを感じる一杯である。

十文字駅近くの通りを歩いていると、何やらにぎやかな笑い声が聞こえてくる。着いたのは、コミュニティハウス『ね・まへれ』。呉服店だった頃の看板『こまっ』はそのままに、作品の展示や各種教室の開催、団体の会議の場として平成17年に開館した地域住民の憩いの場。学生服や体育着はもう売っていないけれど、今も見られるモダンな造りの外観が郷愁を誘う。

その目と鼻の先にある十文字神社では毎年6月に『東北植木盆栽市』が開かれ、今年100回記念を迎えた。宵闇が近づくとポツポツと屋台に明かりが灯り、子どもたちの出番。駄賃こ握って並んだっけな。いつもは学区が違う子どもたちも、この日はやはり通りに並んだ屋台に集結。大きなわたあめをほおばり、かき氷のシロップで虹色にそまつた舌を友達と見せ合いっこしたり。金魚すくいにもはまったなあ。

夏まつり、老舗の味、盆栽市。それらを守り次世代に繋いできた先人の功績が随所に残っている。そんな思い出をたどる時間旅行への扉がここにはあるのだ。

右記QRコードから横手の魅力営業課のYouTubeチャンネルで十文字地区散策の様子をご覧いただけます。



### なんじが来てくれえ!

## 平成29年12月▶平成30年2月 首都圏で開催される横手関連イベントの情報

※詳細は今後、市HP等でお知らせいたします。

**増田高校生が東京で販売体験**

生徒が店頭立ち、自分たちが丹精込めて栽培したリンゴや横手産の野菜を販売します。

- 開催日/平成29年12月17日(日)
- 会場/九州屋 小田急新宿店 (小田急百貨店新宿店 本館B2F・JR新宿駅西口)
- 問/横手の魅力営業課 TEL.0182-32-2117

**サカガミ横手冬フェア**

横手産農産品、加工品の販売などを行います。

- 開催日/平成30年1月27日(土)~28日(日)
- 会場/スーパーサカガミ清瀬店 (清瀬駅北口・徒歩3分)
- 問/横手の魅力営業課 TEL.0182-32-2117

**出前かまくら**

- 開催日/平成30年1月6日(土)~8日(月・祝)
- 会場/横浜・八景島シーパラダイス (神奈川県横浜市金沢区)
- 開催日/平成30年1月13日(土)~14日(日)
- 会場/ニッケコルトンプラザ (千葉県市川市鬼高)
- 問/観光おもてなし課 TEL.0182-32-2118

**YOKOTE HEROES クリスマスチャリティコンサート**

横手市に縁のあるメンバーで構成しているヨコテヒーローズ。今年で結成12年目を迎えるクリスマスチャリティコンサートを開催します。チャリティ寄付金は、横手市教育委員会に毎年寄付しています。同郷の仲間が奏でる音楽をお楽しみください。

- 開催日/平成29年12月16日(土) 16:00~17:30
- 会場/六本木 T-cubeビル 2F(東京都港区六本木3-1-1)〈最寄り駅〉
- 東京メトロ 南北線「六本木一丁目」直結
- 東京メトロ 銀座線・南北線「溜池山王駅」徒歩7分
- 東京メトロ 日比谷線・都営地下鉄大江戸線「六本木駅」徒歩7分
- 料金/入場無料 ●問/越後 TEL.090-6623-1500





情報交流、親睦活動などのお知らせ

# こちら首都圏ふるさと会

入会のお申し込み等は、各ふるさと会へお気軽にお問い合わせください。

首都圏の  
横手人  
集まれ～!

## 秋田のふるさと雄物川会

総会・懇親会を開催しました!

11月26日(日)、原宿「クラブ水交(東郷会館)」で総会・懇親会を開催しました。旧7小学校、雄中の校歌を唄いました。雄物川在住の雄中卒業生が伴奏のCDを作ってくることになりました。感謝です!昭和43年雄中卒の7人の役員が大活躍中!どんどん、雄中の卒業生につながってほしいと願っています。てまり(親戚)どやぐ(友達)に宣伝お願いします。会員になってください!うみやものあるど!雄高の春高バレー1月4日、応援に行きます!



【主な活動】総会・懇親会(毎年11月)、役員会、秋田関連行事参加  
【年会費】2,000円 【入会方法】事務局にご連絡ください。

代表/会長 中村峰生 ■申込・問・事務局/鈴木信公 TEL.080-5196-9870

## 首都圏十文字会

十文字会売込み隊が活躍しています!

7月1日(土)、浅草ビューホテルで開催した第32回総会・懇親会に約170名のご参加をいただき、元気を確認し合えました。いつでも多くの参加者を待っています!また、『東北プレミアムマルシェ』『まるごとっぽん浅草』『行幸マルシェ十文字』など、多くの会場で販売協力を行いました。各ふるさと会の役員&会員が一丸となって売り手、買い手になり、ふるさとの秋の味覚を味わいました。今後も、ふるさとのPR活動に邁進いたしましょう!



【主な活動】総会・懇親会(毎年7月)、役員会、忘年会など。  
【年会費】2,000円 【入会方法】事務局にご連絡ください。

代表/会長 三輪優子 ■申込・問・事務局/高橋久美子 TEL.090-2751-6466

## さんない古里会

9月16日、いものこ祭りに行ってきました!

11月4日(土)、上野精養軒で30回目の総会を開催しました。御嶽清流太鼓や高橋一郎さんの民謡ショーをはじめ、いものこ汁をいただくなど今までにない大盛況でした。9月に役員一同で『いものこまつり』に参加し子どもたちと輪投げで触れ合いました。地元の方々ともつりを盛り上げることができ、『古里会』としての誇りを感じます。田舎の美味しい物を食べ、美味しい空気を吸って英気を養い、より一層会員の絆が深まりました。



【主な活動】総会(毎年11月)、役員会(年6回)、いものこまつり協賛など。  
【年会費】2,000円 【入会方法】事務局にご連絡ください。

代表/会長 北島菊松 ■申込・問・事務局/岩崎富美江 TEL.03-3684-5594

## 東京大雄会

50周年事業へ向けスタートを切りました!

東京大雄会は今年45周年を迎え、旧大雄村の村章に色をつけたバッジを作成し記念事業と致しました。次は約4年で迎える50周年記念事業の準備を早々にスタートしたいと思っております。わが東京大雄会の第四代会長の小野安之助さんは102歳(大正4年3月生)でお元気です。50周年記念を小野さんとお祝いすべく役員一同、準備万端ばかりなく進めております。ご興味のある方は事務局までお問い合わせください。来年の総会は平成30年4月14日(土)開催予定です。



【主な活動】総会(毎年4月)をホテルラングウッド日暮里にて開催。  
【年会費】2,000円 【入会方法】事務局にご連絡ください。

代表/会長 栗谷秀美 ■申込・問・事務局/栗谷秀美 TEL.090-4364-4490

ふるさと会の人々  
首都圏増田会 会員紹介



首都圏増田会 幹事長 細野芳之助(小栗山出身)



首都圏増田会 会計監査 越後英雄(本町出身)

各ふるさと会の総会等に参画いたしますと、懐かしく探訪ツアーのことが話題になり、「そのうちに計画してもらえませんか」という話になります。私としても近いうちふるさと探訪ツアーを計画して、少人数でもふるさと山菜採りをしたいと思っております。今後も横手市との交流を密にして、機会があるたびに故郷を訪ねたいと思っております。この頃です。

昭和61年11月に首都圏増田会が親睦と融和、愛郷と連帯を旗印に発足してからもうすぐ32年になるうとしております。初代会長久米田正一氏、二代目会長田中政次氏、三代目会長阿部俊吉氏の時代に幹事長になり、それから早くも17年になるうとしております。四代目会長佐藤章氏の下、会のためにいろいろと工夫しながら首都圏増田会の幹事長として庶務を担当しております。合併8市町村からなる横手市ふるさと会連絡協議会の当番のときにはふるさと探訪ツアーを計画し、増田町狙半内の外畑牧場でワラビ採りをいたしました。各ふるさと会の参加者を最初は40名くらいと計画したところ、70名ほどの参加者があり、宿の手配ならびにマイクロバス、食事などについて横手市の担当者に大変なご苦労をお掛け致しましたことを思い出し、いまだに感謝しております。

10年以上前は単なる会員として母と一緒に参加して参りました。しばらく参加を見合わせておりましたが、YOKOTE HEROES(ヨコテヒーローズ)のメンバーとして増田会総会のイベントに参加させていただいたことをきっかけとして、現在は役員の末席を汚しております。昨秋に錦糸町で開催された「よこてfunフェスタ」では、首都圏増田会を代表してイベントの運営をお手伝いさせていただきました。半年前から各ふるさと会の役員の皆様と打ち合わせを何回も重ね、パンフレット作りや看板の手配などを担当しました。

イベント当日は会場設営、総合司会、バンドの演奏、ビンゴゲームの進行とフル回転の状況でした。終わった後で、横手市の皆様と会に携わった役員との懇親会で、イベントの成功を喜びました。当初は500人も集まれば成功ではないかなどと集客予想を立てていましたが、ふたを開けてみるとなんと2000人も横手市出身者などが参加してください、ふるさとへの思いの強さ、大きさに驚きと感動を受けました。今後も役員として自分の持ち味を活かし、少しでも故郷横手を応援し続けたいと思っております。

【主な活動】総会(毎年11月)、役員会、ふるさと探訪ツアー、研修会など。  
【年会費】2,000円  
代表/会長 佐藤章  
申込・問・事務局/細野芳之助  
TEL.044-722-0263

## がんばれ! ふるさと出身力士

※平成29年11月場所現在の番付



時津風部屋 力斗 (横手市平鹿町出身) 東三段目二十八枚目 (平成29年9月場所 2勝5敗)

一番一番悔いの残らないよう、支えてくれる人に感謝して頑張ります。



時津風部屋 将豊竜 (横手市十文字町出身) 東三段目十枚目 (平成29年9月場所 5勝2敗)

幕下になれるよう今まで以上に集中し、さらに気合を入れて、自分の相撲を取りきります。



式秀部屋 阿部桜 (横手市平鹿町出身) 西序二段六十九枚目 (平成29年9月場所 3勝4敗)

いつも応援ありがとうございます。一番集中して、自分らしい相撲ができるように頑張ります。

## 首都圏横手市ふるさと会連絡協議会 事務局

去る8月19日(日)、東京都墨田区錦糸町東武ホテルレバント東京において、『首都圏横手市ふるさと会・交流会』が行われました。ふるさと横手の応援団として、大いに故郷を盛り上げていく意欲を高め合う会となりました。横手の魅力営業課と地域づくり支援課から、本年の東京での物産展の様子やふるさと納税のPRをしていただきました。





平成29年産米  
好評受付中

# お米がおいしい 季節になりました!!

～お米のプロに聞いた 横手の米のあれこれ～



温かい・冷たいなど食べるときの温度によって米を選ぶという手もあります。あきたこまちは、味がしっかりしているのにおにぎりや弁当など冷めてもおいしくいただけます。一方、粘り気が強いのでチャーハンなど炒め物には向かないと思います。と言っても、結局横手市産の米は何でもおいしいですけれどね(笑)。



有限会社藤倉商店  
代表取締役  
篠木 郁子さん  
・五ツ星お米マイスター  
・農産物検査員  
・雑穀エキスパート

奥羽山系の豊富な水、肥沃な土壌で育つ横手市産の米は食味が良いのが特徴です。今年は8月の天候不順で収量が減ったものの、味は申し分の無い出来です。厳しい状況を生き抜いて実ったおいしい米なので、ぜひじっくり味わって食べてください。



株式会社中嶋貞助商店  
代表取締役  
中嶋 智子さん  
・農産物検査員  
・毒物劇物取扱責任者

今は早炊きや、研いですがすぐに炊く場合もあるかもしれませんが、あきたこまちは水を吸収しにくい米です。1時間くらい浸水させると、ふっくら炊きあがります。基本を忠実に炊くことも大事だと思いますよ。

今年のお米はあきたこまちな特徴である『粘り』と『食感』がしっかりしていて甘味も強く出ています。鮮度を維持する保管方法ですが、米びつ(ライスストッカー)は新米を入れる前に洗って乾燥させること。そして、湿気の多い所には置かず、風通しのよい所に保管すること。でも梅雨以降はカビ発生の危険性が高いので常温での保管はおすすめしません。少量でしたら、よく洗って乾かしたペットボトルに小分けし、冷蔵庫に入れておくのもオススメです。

また、当社では特別栽培米のほか、直播栽培した米も扱っています。直播栽培は、苗を植える従来の方法とは異なり、水田に直接種を播いていく栽培方法です。土に播いた種がそのまま育つので稲にとって究極のストレスフリーな環境となり、その結果病害虫に強く、大きな粒のお米に育ちます。

星と夜の気温差があるから  
横手の米はうまい!

稲の花が咲く8月は清らかな水が田を潤し天候も安定、さらに夜涼しくなるという気温差がポイント。日中は太陽の光をたっぷり浴び、夜に栄養をしっかりと蓄えることで、甘みのある米になるんです。

平成29年7月22日、23日の記録的な大雨では、大森地域を中心に市内各地で甚大な被害が発生しました。被害発生直後から、全国各地よりお見舞いや励ましのお声をいただき、市では、ふるさと納税制度による災害支援寄附金の受付を開始してfun通信vol.19においてその内容をお知らせさせていただきました。

【7月大雨】災害支援寄附金をいただきありがとうございます。状況です。これらの寄附金について、被災者支援および復旧・復興の用途として、左記の各事業に使わせていただきますので、作業写真等を添えて皆様にご報告させていただきます。

- ◆横手市ホームページに詳しい報告内容を掲載しておりますので、そちらもご参照ください。
- ごみ収集費
- し尿収集費
- 被災住宅修復支援事業
- 農地農業用施設災害復旧費
- 道路橋りょう災害復旧事業



**新米入荷 / 米の返礼品をご紹介します!**

他にもご用意しております。詳細はホームページでご確認ください。

**(有)藤倉商店**  
平成29年産【地元ブランド】  
五ツ星お米マイスター  
厳選あきたこまち3kg×3袋  
※寄附金額1万円～

**(株)中嶋貞助商店**  
【平成29年産新米】  
あきたこまち真空パック5kg  
秋田県横手市特別栽培米  
※寄附金額1万円～

**(一社)浅舞婦人漬物研究会**  
秋田の田舎漬12種詰合せ  
※寄附金額1万円～

**アクアス横手店**  
秋田名物いぶりたくあん  
※寄附金額1万円～

**秋田ふるさと農業協同組合**  
【秋田県横手市産】  
あきたふるさと米  
(29年産あきたこまち)10kg  
※寄附金額1万円～

**ハーモニーフーズ**  
「あきたこまち玄米」30kg  
(一等米)  
愛和自然農法研究会 謹製  
※寄附金額3万円～

横手市のふるさと納税は、『さとふる』『わが街ふるさと納税』『ふるさとチョイス』の3つのサイトからお申し込みいただけます。

お問い合わせ 横手市役所まちづくり推進部地域づくり支援課 TEL. 0182-35-2266 FAX. 0182-32-2611

## 読者プレゼント

1~4の商品をそれぞれ2名様にプレゼントいたします。いずれも実際にふるさと納税の返礼品として提供されているものです。(内容量は異なります)

- 「あきたこまち」愛和自然農法研究会謹製 (2kg×2袋)  
◎販売元/ハーモニーフーズ
  - 五ツ星お米マイスターが選んだ6銘柄秋田米を食べ比べ (150g×2個計12個)  
◎販売元/(有)藤倉商店
  - 秋田の田舎漬詰合せ(6種)  
◎販売元/(一社)浅舞婦人漬物研究会
  - 秋田名物いぶりたくあん (2Lサイズ4本)  
◎販売元/アクアス横手店
- 【応募方法】①住所 ②氏名 ③年齢 ④電話番号 ⑤希望プレゼント番号(第1希望、第2希望) ⑥よこてfun通信の感想 ⑦横手の思い出を明記の上、下記までご応募ください。
- ◎官製ハガキでご応募の場合  
〒013-0036 秋田県横手市駅前町1番10号  
横手の魅力営業課「よこてfun通信 プレゼント」係
- ◎メールでご応募の場合  
E-mail: yokote-fun@city.yokote.lg.jp 件名「よこてfun通信 プレゼント」
- 【個人情報の取り扱いについて】  
◎応募ハガキで得られた個人情報は発送目的以外に利用することはありません。商品はすべて提供先からの発送となります。お届け先情報のみ提供先へ通知させていただきます。  
◎ご応募の受付・受理、ご当選の確認に関するお問い合わせにはお答えできません。  
◎当選者は厳正なる抽選の上、決定いたします。発表は当選者様への発送をもって代えさせていただきます。

## CHECK 横手市の物産&特産の最新情報を更新中!

横手のいいモノ、うまいモノを日本各地、世界各国の方に届けられるようフェイスブックを更新中

ぜひご覧ください!

横手市物産団体連絡協議会

