

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

山下太郎

横手偉人伝

日本復興のため
不屈の精神で日本独自の油田を確保。
日本を高度成長へと導いた
伝説の偉人のサクセスストーリー！。



TARO YAMASHITA

ROAD TO "ARABIA TARO" ROAD TO "ARABIA TARO"
特集
アラビア太郎
SPIRIT

TAKE FREE 2019.3 vol.15

春、新たな一歩を踏み出す季節です。特集は、横手で生まれ戦後の石油資源の確保に尽力した偉人、『アラビア太郎』こと『山下太郎』。大先輩の成功に至る波乱の生涯には、大きな勇気を与えられます。

よこてfun通信は、あなたの新たな一歩を応援しています。

横手で生まれ世界へと羽ばたいた伝説の偉人

アラビア太郎spirit

～アラビアの油田開発権を得た事業家 山下太郎が遺したモノとは～

大森町出身の山下太郎は、戦後日本人初となるアラビアでの油田開発権を獲得し、『アラビア太郎』と呼ばれた。山下は、日本経済の発展に多大なる貢献をする一方で、生涯にわたり郷土への恩返しをし続けた。現代に受け継がれる“アラビア太郎spirit”を紐解いていく。

誠実一路であれ!



山下太郎の歩み

- | | | |
|-------|-----|--|
| 明治22年 | 28年 | 4月9日大森町に生まれる。大森小学校入学、4年生まで郷里の学校で学ぶ。その後、実父母のもとへ転居し、日本橋の小学校から慶応義塾普通部に進学。 |
| 39年 | 17歳 | 札幌農学校(現・北海道大学)へ入学。 |
| 45年 | 22歳 | 北大農芸学科卒業。 |
| 大正2年 | 24歳 | オブラート製造方法の特許を取得。 |
| 3年 | 25歳 | 第一次世界大戦始まる『山元オブラート株式会社』を設立。 |
| 5年 | 27歳 | 小島文子と結婚。穀物、鉄鋼取引所『山下商店』設立。 |
| 6年 | 28歳 | ロシアより銕銜を買い付け大手商社との商談を成立させ巨利を博す。 |
| 7年 | 29歳 | 第一次世界大戦 終結 |
| 9年 | 31歳 | 日本は経済大恐慌となる。 |
| 12年 | 33歳 | 関東大震災 |
| 13年 | 34歳 | 満鉄本社の社宅二万戸を建設。日本でも十指に入る財産家となる。 |
| 15年 | 37歳 | この後20年間にわたり、大森町に奨学金を寄附する。 |
| 昭和6年 | 42歳 | 満州事変 |
| 11年 | 47歳 | 大森町に山下学館を寄贈。 |
| 16年 | 52歳 | 第二次世界大戦始まる |
| 20年 | 56歳 | 第二次世界大戦 終結 |
| 24年 | 60歳 | 敗戦により財産のほとんどを没収される。油田開発による日本の再興に情熱を燃やす。『復興建設』『公共建物株式会社』を設立。 |
| 31年 | 67歳 | 『日本輸出石油株式会社』を設立。 |
| 32年 | 68歳 | 5月 新会社設立の発起人説明会を開く。12月 サウジアラビアとの利権契約調印。 |
| 33年 | 69歳 | 2月『アラビア石油株式会社』設立、社長に就任。5月 クウェートの王族会議が再開され、(7月5日正式契約調印)利権を得る。 |
| 35年 | 71歳 | 第一号井より日産1,000klの産出量を記録。 |
| 36年 | 72歳 | 郷土の高校建設資金として50万円を寄附する。 |
| 40年 | 76歳 | 大森町大慈寺に梵鐘を寄贈。 |
| 42年 | 78歳 | 心筋梗塞のため死去
従三位勲一等瑞宝章受章 |



札幌農学校時代
ウィリアム・クラーク博士の「少年よ大志を抱け」というフロンティア精神に心酔。のちに山下を大成させる土壌となった。



サウジアラビアと利権契約調印

オブラート製造方法の特許を取得

明治45年、大学を卒業した山下は、『俺は人に使われるのは性に合わない。人の上に立つ事業をするのだ』と就職はせず、北海道の酪農を発展させるため、品質を落とさない牛乳の固形化とその容器の研究に没頭する。その研究がもとになり、オブラート製造技術の発見につながった。

大正2年に特許を取得し、翌年には日本鋼管白石元治郎社長の後援を得て東京深川に『山元オブラート株式会社』を設立。25歳の若さで事業家としての名乗りを上げた。

当時オブラートは珍重されたが、用途は医薬品などに限られ妙味のある商いと見えなかった。そこで山下はオブラート事業が軌道に乗ったと見るや、その経営を幹部に譲り渡す。

海外貿易に乗り出し、巨利を得る

大正5年、世は大戦の真只中である。山下は開戦直後の不景気で大きな損失を被ったものの、その後海外に目を向け、穀物、鉄鋼の貿易会社『山下商店』を設立。鉄鋼輸入事業は目覚ましい成長をみせ、28歳で数百万円(現在の貨幣価値で数十億円)の財をなした。

『商人に最も大事なことは駆け引きであり、その駆け引きの最も大事なことはその駆け引きに駆け引きのないこと。つまり誠実あるのみだ』。これが山下が自らを諭す教訓だった。

さらに、当時、日本では珍しかった銕の銕銜をロシアから大量に買い付け、大手商社との商談を成立させると、戦時中の物資不足もあり、銕銜は飛ぶように売れた。

莫大な損害を被る

日本国内で米騒動が発生したが、山下は外国米の輸入に取り組み、上海で江蘇米を調達する。しかし、その契約を密輸だと主張する上海総領事の妨害で輸入は失敗し大きな損失を被る。

さらに、大正9年の大恐慌で満州鉄道株式会社消費組合が納入米五万石の契約を一方的に破棄。山下商會は大打撃を受け、蓄積していた財産をあらかた消費した。

経済の見えざる流れによって受けた損失には深く甘んじようと覚悟を決め、満鉄には一言の請求も致さず引き下がりました(山下太郎講演録「宇宙時代への雄飛」より)。

だが、後にこの潔さが政財界に高く評価され、山下の人生の転機となる。

満州太郎誕生

米の取引のことで満州鉄道から好印象を持たれていた山下は、満鉄本社の社宅二万戸の建設を任せられる。日本はもちろん当時の支那、朝鮮、満州と事業を拡張。満州でも事業家としての成功を収め、日本経済界の中心的存在となる。

また、これにより『満州太郎』という異名がついた。

spirit ①
「元祖・横手応援市民」
郷土の横手を心から愛し続けた山下。その横手愛は脈々と継承されている。

山下学館を寄贈

郷土を愛した山下は若人の雄飛を願って、長年にわたり大森町に多額の寄附と奨学金(20年間)を贈り、山下学館などの文化施設も寄贈した。

現在、山下学館は残っていないが、当時は生涯学習施設として多くの町民が利用した。

大慈寺の梵鐘

アラビアで掘削した52坑全部から原油が噴油。大成功したのは先祖のご加護である、母の命日に菩提寺の大慈寺(横手市大森町高口下水戸堤)へ大梵鐘を寄贈した。

spirit ①
商機ここにあり!
山下語録
「商機を見い出すのは頭だが、これを掴むには度胸がいる」



輸入事業をしていた頃の山下。



(写真右より)大慈寺鐘樓堂と大梵鐘



昭和20年敗戦によって山下はほとんどの財産を没収され、東京高輪の自宅でも沈黙の日々を過ごす。

そうする中で山下は、「日本が第二次世界大戦に突入したのは石油が原因ではなかったのか？戦争に敗れた原因も石油ではなかったのか？」と考えた。

また、戦後の復興のため日本は石油を必要としていた。そこで、60歳にして油田開発による日本の立て直しを図ろうと情熱を燃やす。しかし、当時の世相は無謀で奇想天外な発想だと山下を冷たく見つけた。

世界的規模で急速に展開するエネルギー革命に、日本はどう対処すべきかという集中しました。日本には石油資源はゼロと聞いてはいた。私には石油を興さなければならぬ(山下太郎講演録「宇宙時代への雄飛」より)。

山下はアラビア太郎への一歩を踏み出すことを心に決める。



昭和32年、サウジアラビアから油田開発権を得た年、サウド王に謁見する山下氏(左から2人目)。

石油の一滴は血の一滴

石油の安定供給は日本復興の命運を左右するものだった。しかし、当時、供給は欧米の石油メジャー(シェアの大部分を寡占する石油系巨大企業複合体)に抑えられていた。山下は日本復興のため石油メジャーに立ち向かい、日本独自の油田を確保するため奔走する。



『日本に石油を』の一念

昭和32年2月、山下はすでに68歳になっていた。石橋湛山総理大臣の親書を握りしめた山下は、日本独自の油田を確保するためついにサウジアラビアへと飛び立つ。目指すはアラビア湾。サウジアラビアとクウェート両国の主権が及ぶ中立地帯の沖合海域。当時海底油田としては世界一の産油量を誇るサファニア油田に近い有望地帯だった。



難航を重ねた契約交渉の末、サウジアラビア国王の承認をとったがクウェートとの契約も成立しなければ油田は掘れない。クウェートとの交渉には世界中の石油業者から圧力がかかっていた。

クウェートとの利権交渉に際し、巨大な英米系の石油資本と資金力では到底太刀打ちできないと考えた山下は、自分自身をアラブ民族の一員としてしまおうと心掛けた。朝起きるとアラブの習慣を捨て、アラビアの習慣に従うよう努力した。

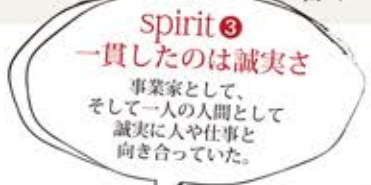
誠実な対応を買った結果、『油田探掘の権利を与える』という決定が下された。山下は喜びのあまり男泣きをしたという。昭和33年、後援者の協力を得て35億円の資本金で『アラビア石油株式会社』を設立し現地で掘削作業を開始。

アラビア太郎誕生

昭和35年1月29日、深度1650メートルの第一号井から油が吹き出した。日産1000キロリットル、日本中の井戸3500本分に相当する噴油量だった。日本のため、油田開発にかけた山下の情熱が結実した。



第一号井の噴油に喜ぶ山下太郎



諸君らは社会への第一歩を踏み出すにあたって、愛情というものを、いま一度正しく認識しなさい。愛情の基礎は誠実であり、誠私でなければならぬ。私は事業に対して誠実一路であった。この一貫した態度から私は信用という莫大な資産を得、この信用を基として多くの先輩、友人の知遇を受け愛された(山下太郎先生生誕100周年記念 不情身命)より。

アラビア太郎 Spirit の後継者たちよ。未来を切り拓け

学術研究奨励賞

研究助成では若手研究者を対象に『学術研究奨励賞』を選出し、副賞として100万円を贈っている。2012年に受賞した、通称バツタ博士・前野ウルド浩太郎(秋田市出身)の存在は、山下が異国の地で油田探掘にかけた熱意を彷彿とさせる。

学生への奨学金

奨学金は、延べ420名に計7億5663万円(2月4日現在)を貸与した。現在は返還金の8割を免除する規定になっている。毎年8月には奨学生OBで組織する『雄飛会』と現役奨学生による交流会を開催。奨学金という縁を事務的な関係で終えるのではなく、世代を越えた豊かな人間関係を積み重ねていく。



山下太郎顕彰育英会事業として大森小学校で開催されたアロマジェルキャンドル作り。山下太郎の偉業を児童に伝えたいという願いが込められている。

奨学生OBに聞きました。アナタにとって山下太郎とは？



横手市大森町字大森145
TEL.0182-26-3500
■開館時間/9:00~17:00
■休館日/土・日曜日・祝日 ■入館料/無料
(山下太郎顕彰育英会HP)http://yamaiku.jp

現在、奨学生、第30回山下太郎学術研究奨励賞と第28回山下太郎地域文化奨励賞の候補者を募集中です。募集要項など詳細は山下太郎顕彰育英会のホームページを確認ください。



バツタを倒しにアフリカへ
前野ウルド浩太郎著
(光文社新書)920円+税

夢を諦めないことの過酷さと夢を持つことで生まれる喜びや楽しさは表裏一体。自身の夢の実現に向けて挑戦する姿は山下に通ずるものがある。

横 手 の チ カ ラ



ローカルスプーン合同会社
代表社員

松本 真紀子さん

まつもと まきこ / 47歳 / 増田地域出身

良質な食材にブランド価値を加えて首都圏へ 食卓をより豊かにする話題の調味料『Taste』シリーズ

国内では生産方法が確立されておらず、生産量が少ない国産マスタード。原料であるセイヨウカラシナだけでなく、漬け込みに使用する材料すべてが国産品で作られたマスタードは幻と呼ばれるほど希少だ。その幻の商品をプロデュースする会社が横手市増田町に本社を置く「ローカルスプーン合同会社」。横手と首都圏を行き来しながら奮闘する代表社員の松本真紀子さんにお話をうかがった。

原料は4つのみ シンプルを極めた商品づくり

「No.300 国産粒マスタード」は北海道十勝産のマスタードに横手産リンゴ100%のシードル、男鹿産の天然塩と、あきたこまちを昔ながらの発酵法でじっくりと醸した米酢だけで作られている。「シードルは横手でリンゴを使った酒造りをしていて、『オカノウエプロジェクト』の方々に協力をいただいています。すべて国産原材料であることはもちろん、この4つの材料だけというシンプルなものにこだわりたいんです」と、松本さん。一般的なマスタードと比べ、リンゴの自然な甘さが引き立ち、さまざまな料理に合わせやすいと評判だという。粒タイプはプチプチとした食感が特徴でマスタード特有の香り、

素材選び・企画・デザイン 実演販売までを手掛ける

ローカルスプーン合同会社は平成30年5月に創業。現在はマスタード商品のほか、横手産リンゴの『樹上完熟りんごジュース』など約15品種を販売している。商品の企画・デザインは主に東京を拠点に行い、有楽町駅前の東京交通会館や丸の内ビル前の行幸通りのマルシェなどで松本さん自ら実演販売をするほか、ネットショップでの販売が中心だ。実演販売では主力商品のマスタードのほか、『No.500 BAKKE!』も人気。『バックケ!』は秋田出身者も多いとか。『バックケ!』の香りと苦味が懐かしさを感じる人も多い。『No.500 BAKKE!』には粒マスタードが入っており、食感のアクセントになっている。

秋田と首都圏の架け橋へ まだまだ秋田の魅力はいっぱい!

「リンゴや米を例にしても、他県の有名な産地のものに比べて秋田のものは味は



ローカルスプーン合同会社のみなさん。



(右)Taste. No.300 国産「粒マスタード」
(左)Taste. No.300 国産「マスタードペースト」
各1,200円(税込)



Taste. No.500 「BAKKE!」 1,200円(税込)
ふきのとうのほろ苦さ、味噌の甘さ、粒マスタードの辛みが三位一体の味わいを生み出しています。そのままご飯にのせてもよし、肉や魚に添えてもよし、ポン酢や蕎麦つゆに溶かして冷しゃぶや鍋料理にもおすすめの万能調味料です。

フード・アクション・ニッポンアワードとは?
国産農林水産物の消費拡大に寄与する事業者・団体等の優れた取組や産品を表彰し全国へ発信することにより、事業者・団体等によるさらなる取組を促進することを目的として創設された表彰制度です。

ローカルスプーン合同会社
秋田本社
横手市増田町増田字七日町 72-2
TEL.0182-38-8559
(HP) <https://www.localspoon.co.jp>



負けていません。でも、横手がリンゴの産地だということを知っている人は意外と少ない。東京で販売をしていると、まだまだ秋田の魅力が消費者に伝わりきれていないと感じます。秋田の良さに、アイデアとブランド価値を加えて首都圏へ売り出していき、地方と首都圏の架け橋になる会社としてこれからも頑張っていきたいと考えています。今までも以上に秋田をアピールできる製品づくりに力を入れ、空港や物産館など販売ルートも拡充していくという。

そんな松本さんの活動を後押しするよう、昨年、農林水産省が主催する「フードアクション・ニッポン・アワード2018」に「粒マスタード」と「BAKKE!」の2品が入賞。今話題の味を、ぜひ一度味わってほしい。

緊急告知! 横手市増田まんが美術館

リニューアルオープン記念イベント開催決定!

2019年5月1日、横手市増田まんが美術館は、『読者と作者が、原画で向き合う。』世界一の美術館としてリニューアルオープンいたします。

リニューアルを記念して、『現在』と『未来』そして『日本』と『世界』のさまざまな文化が融合する拠点『hotel koé tokyo』を会場に、『東京タラレバ娘』の東村アキコ先生をはじめとしたゲストをお迎えするスペシャルトークイベントを開催いたします。

開催日 2019年3月22日(金)

場所 hotel koé tokyo
(東京都渋谷区宇田川町3-7)

18:30 開場
19:00 開演
まんが美術館・横手市の紹介
クロストーク
20:20 質疑応答
20:30 終演



東村アキコ氏

イベント内容は変更となることがあります。
参加の申し込みは増田まんが美術館HPをご覧ください。

<http://manga-museum.com/>



▲時津風親方(左)といぶりがっこを味わう将豊竜(右)。



▲園児たちの「押し相撲」に思わずよろめく将豊竜。

はつけよくい! 郷土力士 将豊竜が園児と交流

よくてfun通信で毎号コメントなどを紹介している将豊竜(横手市十文字町出身)と時津風親方が、12月27日に市役所を訪れ石山清和副市長に幕下昇進を報告した。将豊竜から「幕下から落ちないよう、上を目指して精進していく」との意気込みが語られると、今後のさらなる活躍を願い、横手市からリンゴなどの特産品が贈呈された。

その後、さんない保育園(横手市山内地域)を訪れ園児と交流。将豊竜が登場すると力士の迫力に驚きながらも大興奮! 園児と相撲を取るなど楽しいひとときを過ごした。横手で鋭気を養った将豊竜は、上位の番付を目指して厳しい稽古に励んでいる。これからも横手市民、出身者よくてfun通信読者一丸となって郷土力士を応援していこう!

がんばる横手人

第9回

よこてびと

お笑い芸人
柿崎 翔さん

かきざき かける / 28歳 / 東京都在住(十文字地域出身)
増田高校を卒業後、よしもとクリエイティブ・エージェンシー 東京NSC校に入学。現在はフリーのピン芸人「お醤油かける」として、ライブ活動などを行っている。



クラスのムードメーカーからお笑い芸人へ スターを目指し、夢に向かって翔ける!

スラリとした細身の体型に柔らかい口調と笑顔。好青年という言葉が似合う柿崎翔さんは現在28歳、芸歴9年目のお笑い芸人だ。「街ですれ違っても、僕が芸人をやっていると気がつく人はいないんじゃないかな」と笑う。インタビュウ中は終始穏やかでゆったりとした雰囲気。彼だが、ステージに上がるとその雰囲気は一変。その場をパツと明るくする仕草と話術で、お笑い芸人としての表情を見せる。体を目いっぱい動かしたアクティブなコメントや自らの名前「かける」にちなんだネタ、フリップを使った漫談などを武器にライブ活動を行なっている。

テレビで活躍する お笑い芸人を目指し上京

小学生の頃から、クラスに1人はいるようなやんちゃでムードメーカーなタイプだったという柿崎さん。人前で話すことが得意で、人を笑わせることが好きだった少年は、いつしか芸人になりたいという夢を抱くようになっていた。「テレビで見たダウンタウンさんに憧れて、



舞台はライブ会場 今できる最高の笑いを届けます

毎月出演している2つのライブのほか、昨年は主催ライブを企画し、お笑い漬の毎日。今後のライブ情報や近況はツイッターやインスタグラムで発信している。夢に向かって全力で駆け抜けている彼の笑いを間近で見たいという方は、ぜひ、左記の会場へ足を運んでみてほしい。

ライブ情報

バンドNG

- 日時 / 3月13日(水) 開演19:30~
- 会場 / Hachioji RIPS (東京都八王子市三崎町2-7)
- 料金 / 1,000円(ドリンク別)

ウエハライブ

- 日時 / 3月21日(木・祝) 開演19:30~
- 会場 / 秋葉原ZERO G (東京都千代田区東神田3-6-11)
- 料金 / 1,000円(ドリンク付き)

(twitter) <https://twitter.com/kkzkkkr1>
(instagram) @kkzkkkr1



の訪れを感じてみませんか?

Why? Yokote people!!



横手の花見だんごは、
どうして平べったいの?

横手市民にとって「だんご」と言えば、羊羹でコーティングされた、黒くてツヤのある平べったい「花見だんご」がスタンダード。横手を離れてから、あの花見だんごが横手ならではのだんごだと知った人も多いのでは。

横手の花見だんごの元祖と言われる「銘菓処木村屋」の店主・山下淳一郎さんは、「明治35年の創業以来の看板商品である『柿羊羹』の手法を生かし、だんごに羊羹をかけてみてはどうだろうと、初代・山下九助が考案しました。しかし、一般的な丸いだんごでは、かけた羊羹が固まる前に流れ落ちてしまいます。そのため、羊羹が均一にかかるよう試行錯誤を繰り返して、平べったいだんごの形になりました。その当時の製造方法を今も変えずに守り続けています」と教えてくれました。

横手市内の和菓子屋などでは、それぞれ作り方や味が異なる花見だんごを販売しています(季節限定の場合あり)。ぜひ味の違いを楽しみながら、春



菓子舗 今泉
横手市大町5-27 TEL.0182-32-0856
花見だんご(一本) 125円(税込)
※価格改定の場合あり



かぶき屋本店
横手市大町8-14 TEL.0182-32-0736
花見だんご(一本) 135円(税込)



有限会社小松屋本店
横手市田中町9-17 TEL.0182-32-0369
花見だんご(一本) 130円(税込)



銘菓処 木村屋
横手市大町5-23
TEL.0182-32-0700
花見だんご
(一本) 129円(税込)



銘菓処 木村屋
山下淳一郎さん

技と人

～後世に残したい技術と想い～

桶職人

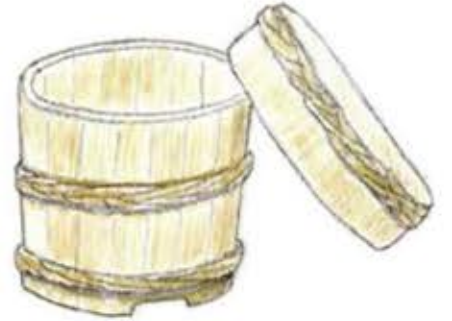
遠藤 政太郎さん

(えんどう まさたろう / 83歳 / 平鹿地域在住)



鉋(かん)の刃は
1日に何度も研ぐ。

天然秋田杉の切れ端
「いいにおいするべ。
みんなさ配れ」と
いただいた。



おひつに入れたお米は、
ふわつと杉が香り、冷めてもおいしい。



木を削る鉋は、外側用、
内側用と使い分ける。



外センは、木材の表面を荒削りするための道具。



やかんから、
シュンシュンと出る湯気。



ノコギリ、木槌、鉋が壁いっぱいには整然と並んでいる。



桶作りは
楽しいなあ。

絵:高橋一親

右記QRコードから横手の魅力営業課のYouTubeチャンネルで桶作りの様子をご覧いただけます。



工房に入った瞬間、木材の心地よい香りに包まれる。薪ストーブに木をくべて、「寒くねが?」と笑顔を見せる遠藤政太郎さんは遠藤桶製作所の三代目。昭和12年に生まれ、中学卒業後に父・政一さんの下で修行をはじめた。「父親から、お前は桶屋を継ぐんだ」と言われてもらったが、それ以外の道は考えなかった。ただ、自分が23歳の時に父親が亡くなってしまった。周りの職人たちにいろいろ教えでもらったものだ。

プラスチックなどない時代、木桶はどの家庭でも必需品だった。風呂桶、漬物桶、たらいと生活のあらゆる場面で使われていたが、徐々に生活スタイルが変わっていき、新たな販路を見出そうと昭和の終わり頃から全国各地で開催される物産展に出向くようになった。「俺が秋田弁をしゃべれば懐かしいと言っている(方言)お客さんも来てくれるしがあったな」。

その頃の趣味はバイク。愛車のホンダゴールドウイング1500ccでさまざまな場所へツーリングに出かけた。「70歳まで乗ってだな。この仕事をしてたおかげでおもしろい(方言)いっぱいやらせてもらった」。

83歳を迎えた今も一人、工房で木桶づくりを行なっている。木を組み、たが竹で編んだ胴締め具を打ち、木の表面を鉋で削ると、小気味良い音を奏で木屑が舞う。桶どこ作って、じゃさね(方言)って思ったことは一度もねえな。工程一つひとつに心を込め、完成した一品一品に「大切にしてくれる人のことさ行けよ」と、愛情を注ぐ。

木桶の材料は、樹齢200年を超える天然秋田杉。木目が細く美しいことに加え、年輪の幅が狭いため優れた強度を誇る。だが、平成25年度以降、天然秋田杉の伐採が禁止となり、材料の調達が難しくなったため、現在は、かつて仕入れておいた材料で作っている。「天然の秋田杉以外で作る気はねえな。この店も俺の代で終わりだ。この技を後世に残してやったけども、材料が無いなら仕方ね。でも終わるには早な(笑)。まだしばらくは頑張るつもりだ」。

そう言って鉋を握る手に再び力をこめると、作業小屋には秋田杉の香りとともに薄く透き通るような鉋屑が舞い上がった。

※天然秋田杉と秋田杉の違い。「秋田杉」は間伐など人の手をかけて育てるため比較的早く成長し、年輪の幅が広がっています。一方「天然秋田杉」は自然のまま育ったもので、標準的な樹齢は200〜250年といわれており、年輪の幅が狭く美しいつや、均一な木目を持ち、強度に優れています。

よこてfun通信vol.15は横手J-クレジットにより、横手の森林を守る活動に貢献しています。



金賞を受賞した木村よし子さんのいぶりがっこ。甘さや塩分のバランス、香りと歯ごたえの良さで高評価を得た。



審査の様子。一品一品、真剣な表情で味わう審査員。



あなた好みの「いぶりがっこ」はどれ?
今年もいぶりんピックが開催されました。

上位入賞者に渡される「桶」は、『技と人』の遠藤政太郎さんが作っています。



クラシカル部門金賞 木村よし子さん(中央)、銀賞 木村テイ子さん(左)、銅賞 高橋一郎さん(右)。



2月5日(木)、腕自慢のいぶりがっこ名人が集まり、自家製いぶりがっこの出来栄を競う、『第13回いぶりんピック』が山内公民館で行われた。いぶりんピックは、いぶりがっこの県内外へのPRと後継者育成、生産者の技術向上を目的に平成19年から開催している。天然由来の素材で作る「いぶりがっこ」クラシカル部門には16品、添加物を使用したいぶりがっこ及び燻製食品を対象とした「いぶりフリースタイル部門」には11品が出品。発酵文化における第一人者、東京農業大学名誉教授小泉武夫氏をはじめ、横手市副市長、市内飲食店関係者らが審査員を務め、食味、香り、見た目、歯ごたえを審査した。

クラシカル部門では木村よし子さん(山内地域)が史上初となる2連覇を達成、3回目の金賞を獲得し、受賞後「今後もお客さんに喜んでもらえるようないぶりがっこを作っていきたい」と抱負を述べた。

審査員は、「年々技術力が向上し、消費者が求めるバランスの良い味になっている」と生産者のレベルアップに太鼓判。燻し方、漬け込み日数など、作り手ごとにこだわりが違う横手のいぶりがっこ。あなたはどの名人のいぶりがっこがお好みですか?

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～!

東京かまくら会

〈主な活動〉総会・懇親会(毎年9月)、役員会、秋田県および横手市関連行事参加など。
〈年会費〉2,000円
■代表/会長 向山五郎 ■申込・問・事務局/木曾進 TEL.047-321-2518



平成30年度(創立30周年)総会にて、みんなで『青い山脈』を熱唱!

東京かまくら会(旧横手市出身者のふるさと会)の平成30年度総会が、平成30年9月8日(土)に総勢170名の参加のもと盛大に開催されました。

今総会では創立30周年記念として、横手市お囃子連12名の皆様による『横手ばやし(サイサイ囃子)』を披露していただきました。参加されたみなさんがふるさと横手を懐かしみ、にぎやかな総会となりました。

東京かまくら会では、首都圏在住の旧横手市出身者の会員募集を行っております。首都圏での暮らしのなか、ふるさと横手を語り合うことで潤いが生まれるものと思っておりますので、入会のご連絡をお待ちしております。

今年度の総会は、9月14日(土)に千代田区のアルカディア市ヶ谷にて開催が決定しております。今年も参加された皆様に喜んでいただける企画を予定しておりますので、ぜひご参加ください。

東京かまくら会は創立30周年を迎えました!

東京平鹿町会

〈主な活動〉総会・交流会(毎年11月)、役員会、新年会、忘年会、観桜会など。
〈年会費〉3,000円
■代表/会長 公地晃 ■申込・問・事務局/高橋豊 TEL.090-9825-4636

東京平鹿町会は昭和49年3月に東京大手町農協ビルにて発会式が開催されて以来44年を経て、本年11月に45年目となる記念総会を迎えます。

昭和、平成そしてこの5月に新しい年号とともに新たな時代に向かっているスタートとなります。今でこそ8つの首都圏横手市ふるさと会となっておりますが、我々の会発足当時は1年前に設立した東京大雄会に続き2つ目のふるさと会でした。

その10年後には旧横手市6市町村の首都圏ふるさと会が発足され8つの会となり、その活動も順調に推移したものの、平成17年10月に平成の大合併による新横手市の誕生により会の存続が危ぶまれました。しかしながら多くの私たちの理解により会は継続され今日に至っています。



総会でのフィナーレ『ふるさと』大合唱
『平成』最後の新年会・役員会にて

45周年を迎える東京平鹿町会

戦前戦後の社会を生きぬいた人たち、情報社会に身を任せ育った人たちとふるさとに対する価値観はそれぞれ違っているものの、私たちの記憶にあるふるさととはどんなに時の流れが変わろうとやさしく温かく私たちの心に宿っています。

平鹿町出身の皆様、そんなふるさとを語り合いませんか?



天ざる 1,130円(税込)
山菜の天ぷら 800円(税込)
※山菜の天ぷらは季節により種類・価格が異なります。

特典
ご予約時・ご注文時よこてfun通信を見たか伝えると
季節の小鉢1皿サービス

●上記特典の有効期限: 4月末日まで
※1組様1回限り有効です。



秋田と神奈川の地酒もご用意しております! 皆様のご来店、お待ちしております。

店主 三輪光彦さん

04 ふるさと会 会員がオススメ! 首都圏の横手スポット

そば処 あんどう
TEL.045-231-6123
住所/神奈川県横浜市西区戸部町4-107
営業時間/11:00~14:00、16:00~20:00
定休日/日曜日・祝日



しなやかな喉の二ハッペン
秋田のおつまみはいかが?

神奈川県横浜市、京浜急行戸部駅から徒歩約10分のところにある『そば処 あんどう』。昭和2年に創業、現在は三輪光彦さんが後を継ぎ、四代目店主としてお店を切り盛りしている。

年季の入った扉を開けて暖簾をくぐると広い店内にテーブル席が並び、壁にはサインの入った色紙が飾られ、多くの著名人も訪れる名店であることがうかがえる。

メニューはかけそばや天ぷらそばに加え、冷やしとろろ明太そばなど約70種類ほど多彩だ。中でも『ちく玉ぶっかけそば』は、そばにちくわと煮卵をトッピングするというのが斬新な組み合わせが大好評。ほかにもコロッケ入りのカレー・南蛮そばなど、商品名だけで興味をそそめるメニューが多数そろっている。

三輪さんは東京出身だが、小学生の頃など学校が長期休みになると、母の実家がある横手市へよく遊びに来ていたそう。山菜や十文字中華など、秋田の味には親しみ深いと話す。「店でもいぶりがっこやちよるぎなど、秋田の味を小鉢で提供したり、サービスで干し餅をつけることもあります。お客様が懐かしいと言ってくれてくれるとうれしいですね」。

昨年は首都圏十文字会の会合場所にも利用され、横手スポットとしても知られるように。懐かしい仲間との話には、おいしいそばと秋田の食材を囲みながら『そば処 あんどう』でいかがですか?

時津風部屋 将豊竜
(横手市十文字町出身)
東幕下33枚目(2019年1月場所 3勝4敗)

式秀部屋 阿部桜
(横手市平鹿町出身)
東序二段28枚目(2019年1月場所 2勝5敗)

応援してね!
ふるさと出身力士

※2019年1月場所現在の番付

首都圏横手市ふるさと会連絡協議会からのお知らせ

各ふるさと会 総会日程決まる! みなさまのご参加をお待ちしております。

◆東京大雄会	4月13日(土)
◆首都圏十文字会	7月6日(土)
◆関東地区大森町ふるさと会	7月28日(日)
◆東京かまくら会	9月14日(土)
◆さんない古里会	11月3日(日)
◆東京平鹿町会	11月10日(日)
◆首都圏増田会	11月17日(日)
◆秋田のふるさと雄物川会	11月24日(日)

各ふるさと会では新規会員を大募集中です。ご親戚、ご友人へのPRをよろしくお願いいたします。

よこてfun通信 定期好読者数 (2019年2月末日現在/8,637人)

ふるさと納税

応援ありがとうございました!

平成30年度の横手市へのふるさと納税申込件数は平成31年1月末までに6万件を超え、寄附金額は7億円を突破しました。ふるさと納税により横手市を応援いただいたみなさまに、深く感謝申し上げます。

このふるさと納税制度を通じて、横手市という地域とさまざまな特産品をより多くの方々に知っていただき、さらに「横手ファン」というたくさんの方々の「縁」が生まれていることを、大変うれしく思っております。

なお、横手市では平成31年1月に返礼品のリニューアルを実施し、より一層横手の魅力にあふれた返礼品をみなさまへお届けできるよう、事業者と行政が一体となって取り組んでおります。

横手ファンのみなさま!これからも引き続き横手市への応援をよろしく願っています!

《ふるさと納税申込件数の推移》



よこてのふるさと納税返礼品 『こんなものいいな、できたらいいな』 ご意見ありがとうございました!

よこてfun通信vol.13にて行いました、横手の新たな返礼品アイデア募集にはたくさんの方からご意見をいただき、ありがとうございました。みなさまからいただいたアイデアをもとに、横手市物産団体連絡協議会では『横手の詰め合わせ』をテーマにしたふるさと納税返礼品を検討していくことになりました。

どんな詰め合わせにしたら横手ファンのみなさまに喜んでいただけるか、横手をどうやったら届けられるかを横手市物産団体連絡協議会で今後検討し、みなさまからいただいたアイデアをカタチにしていきますので、どうぞご期待ください!

横手市ふるさと納税は、『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

ふるさと納税

寄附者の声をお届けします

ふるさと納税のご寄附と共にいただいた、皆様のお声をご紹介します。

かつて仙台に在住していた時に家族みんなでかまくらまつりに毎年行っていたので、まつりを応援したいと思い寄附をさせていただきました。ますます元気なおまつりを期待しております。
(神奈川県/男性)

未だ観光に行けていないのですが、ぜひ行きたい場所なので出来る範囲で応援します!
(大阪府/男性)

横手のリンゴジュースを孫が気に入り、また飲みたいと言っています。今まで飲んだリンゴジュースの中で一番だそうです。
(兵庫県/男性)

11月に送っていただいた新米がとてもおいしかったので12月も申し込みました。お米を生産されている方に感謝しています。
(大阪府/女性)

学生時代を秋田で過ごしたので、県内には今も連絡をとる友人が多くいます。豊かな自然に囲まれた横手を守ってください。
(東京都/女性)



新東北みやげコンテスト 優秀賞受賞

女将 鈴木百合子さん 旬菜みそ茶屋くらを 横手市増田町増田字中町64 TEL.0182-45-3710

米麴茶の缶詰 (150g) 1,944円(税込)

昨年11月に行われた新東北みやげコンテストで優秀賞を受賞した米麴茶は、石室で大切に育てた米麴をゆっくり焙煎した、くらをオリジナルのお茶。香ばしくキャラメルのような甘い香りと米由来のやわらかい飲み口が特徴です。お湯で煎れるのはもちろん、冷たい牛乳に米麴茶を浸していただくミルクティーもオススメ。

商品は店頭のほか、ホームページで購入可能。上記のほか、贈答にぴったりの『米麴茶ティーバッグの箱詰め(10g×5・1,296円・税込)』や真空パックで届く『おかわり米麴茶(100g・540円・税込)』がそろっています。米麴のやさしく自然な甘さをお楽しみください。



トロリンゴ 129円(税込) トロカボチャ 140円(税込)

有限会社太成食品 横手市平鹿町醍醐字宮西50 TEL.0182-25-4922

『トロリンゴ』は、平鹿町産のリンゴ丸ごと1個分を使用したリンゴ餡を、あきたこまちで作ったモチモチの皮で包んだ人気のお菓子。リンゴの蜜のような甘さのリンゴ餡がとろけます。『トロカボチャ』は、玄米麴で作った生地と県産カボチャの餡を包んでいます。玄米麴のやさしい甘さと香ばしさ、そしてカボチャ餡の濃厚な味わいが、食べた瞬間口いっぱい広がります。

ほか、平鹿町産ふじりんご100%のジュースなど、太成食品はお客様の健康を第一に考え、可能な限り添加物を使用しない農産物加工品を提供しています。

このコーナーでは、横手市物産団体連絡協議会・加盟店商品を紹介しています。*横手市内販売価格を表示

読者プレゼント (応募締切) 3月20日(水) 消印有効

- Taste.No.300 国産『粒マスタード』 Taste.No.301 国産『マスタードペースト』 Taste.No.500 『BAKKE!』のセット... 2名様**
◎提供/ローカスプーン合同会社
- 秋田杉3合用おひつ... 1名様**
◎提供/遠藤桶製作所
- トロリンゴ(5個入)... 2名様**
◎提供/有限会社太成食品
- 米麴茶ティーバッグの箱詰め(5個入)... 2名様**
◎提供/旬菜みそ茶屋くらを

【必要記入事項】
①住所 ②氏名 ③年齢 ④電話番号 ⑤希望商品番号(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・感想
◎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。

横手市物産団体連絡協議会 横手市の物産&特産品の情報を更新中

ぜひご覧ください

秋田を応援 特別割引特典

5%OFF!

秋田ふるさと館 Tel 03-3214-2670

あきた美彩館 Tel 03-5447-1010

東京交通会館1F 東京都千代田区有楽町2-10-1

ウィング高輪WEST-III1階 東京都港区高輪4丁目10-8

●直轄や送料など、商品以外のものは対象外
●酒類、書籍や送料は対象外
●ダイニングでのランチは対象外
●友の会、他の割引との併用不可
●イベント時は使用不可
●他の割引との併用不可

発行/横手市 問い合わせ/横手市役所 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番10号(よこてイースト内)
TEL.0182-32-2117 FAX.0182-36-0088 E-mail:yokote-fun@city.yokote.lg.jp

今回の発行は、2019年6月を予定