

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

## 横手の菌活！

よこて探菌隊が行く

私たちが  
横手の菌の魅力を  
ご紹介します!!



表紙を埋め尽くす大雪…ではなく、米こうじに繁殖した“こうじ菌”。ふわふわした白い綿毛のようであってもきれいだんしな～。今回は、横手の菌の魅力を横手清陵学院高等学校『探“菌”隊』が紹介します。発酵のまち横手では、どんな菌が活躍してるのかな？いざ出発～！

TAKE FREE 2021.3 vol.23

ネバネバ具合や味、香りに影響。

## 納豆菌 納豆

納豆発祥の地・横手で、日本一高級な納豆として全国に名前を知られている『有限会社ふく屋』。国産の大豆を柔らかく蒸し上げ、60年前から純粋培養されている納豆菌をまんべんなく大豆にかかるよう噴霧します。余分な水分と発酵時の嫌な臭いを排除してくれる経木発酵により、大豆本来の味と香りを引き出します。その後、熟成させた究極の納豆は、豆の甘みが口いっぱいに広がります。

横手市の金沢公園内にある『納豆発祥の地』の石碑。



有限会社ふく屋  
代表取締役/納豆研究家  
古屋和久さん

納豆LOVE

当店の納豆菌は、稻わらから抽出し純粋培養された日本3大納豆菌の一つである宮城野納豆菌を使用しています。ゆるやかに発酵が進み、粘りのある品質の安定した納豆ができるんですよ。

横手が誇る  
高級納豆



納豆を見て  
元気いっぱいキン

鶴の子 1袋(30g×2食入)594円(税込)  
はじめの一口目はぜひそのまま。大豆本来のうま味と甘みを楽しめます。

有限会社ふく屋  
横手市大雄字田根森47-16  
TEL.0182-52-3070  
(HP)<https://www.fukujiro.com>

パン生地を発酵させるために欠かせない!!

酵母

パン



イーストを使用することで知られるパンも、発酵を利用した食品です。発酵する時に生じる炭酸ガスによってパン生地を膨らませ、ふわっとした食感が生まれます。イーストはパン酵母と呼ばれ、パン作りに適した酵母を純粋培養したものに対して、酵母はお酒や味噌などでも知られる発酵種の総称です。『白神こだま酵母』やフランスの『ルヴァン種』などがパン作りでは良く知られています。

大人気の  
パンがこちら



◎バゲットハーフ160円(税込)  
◎チーズブール130円(税込)  
ルヴァン種を使用したハード系のフランスパンの美味しさは格別。店主イチオシの一品です。



焼きたてパン屋 Jiji  
横手市寿町8-27 TEL.0182-36-7118

漬けた食材がこちら  
豆腐、ソーセージ、ゆで卵、リンゴなど、横手の产品が勢ぞろい!

評価は『んめっ!』  
最高5点、  
『んめぐねっ!』  
最低-5点で採点。



秋田、山形、福島の郷土料理「三五八」  
米どころの郷文化から生まれた東北  
独特の食文化で、塩、米麹、蒸した米を  
3・5・8の割合で混ぜ合わせた漬け床  
を使うことに由来します。  
野菜を漬けたり肉や魚の下味に使つ  
たり。万能ともいえる三五八で、いろんな  
食材を漬けてみました。定番とは違う  
新たな食材と三五八の「コラボ漬物」の  
味や如何に?



三五八を洗い流して、いざ試食!!  
見た目は特に変化はなく、おいしそうな仕上がりです。

さごはち  
三五八で  
○○を  
漬けてみた  
こうじ菌



三五八に漬けた後の様子

食材がまんべんなく漬かるように、たっぷりの三五八を使用。これは、相当しゃばいんじゃ…。大丈夫かな?!

よこて探菌隊が行く  
横手の菌活!

発酵のまち横手は、菌の宝庫。体に良いとされる菌を積極的に普段の食生活に取り入れることを「菌活」と呼びます。横手清陵学院高等学校家庭クラブのみなさんが、よこて探菌隊として、横手で活躍する菌の魅力を紹介します。横手市生まれの产品で、あなたも健康「菌メダル」!

よこて探菌隊

私たちが横手の菌活をご紹介します



秋田県立横手清陵学院高等学校 家庭クラブのみなさん  
写真左から相川さん、柿崎さん、柴田さん、高橋さん、佐々木さん。



生産量日本一を目指して

菌床

## シイタケ

雄物川流域の清流が流れる清らかな地下水を利用し、水と温度の徹底管理によって栽培しています。香りが豊かで肉厚なのが特徴で、特に10月～12月にかけてが生産のピークとなっています(基本通年栽培)。品質の高さと周年栽培による安定出荷の実績から、取引市場との予約相対取引を結び、安定した所得確保に向けた取り組みにも力を入れています。その証としてJA秋田ふるさと産は『釣りキチ三平印』の“シイタケ”として高く評価されています。

**J A 秋田ふるさと 園芸課**  
横手市雄物川町今宿字前田面20  
TEL.0182-23-6578



J A秋田ふるさと産シイタケの証、「釣りキチ三平印」のステッカー。



おいしいシイタケのポイントは3つ。  
「ふっくら肉厚」  
「軸が太くて短い」  
「かさの表面に傷みがない」  
だきん！

コリコリとした食感で美味しい栄養豊富

菌床

## きくらげ

中華料理でおなじみのきくらげですが、そのほとんどは輸入品で、国内産の流通量は5%ほどしかありません。その希少な国産きくらげ生産者の一人が横手市の高橋農園さんです。輸入ものに比べると、圧倒的に大きくて肉厚なきくらげを栽培しています。きくらげは栄養の宝庫。特に鉄分、ビタミンD、食物繊維が豊富。ぜひ生活にきくらげを取り入れてみてはいかがでしょうか。



乾燥きくらげ980円(税込)  
味にクセはなく、サッと茹でてポン酢でいただくのがオススメです。

**高橋農園**  
横手市平鹿町醍醐字明沢126  
TEL.0182-25-3762



秋田県産広葉樹チップを使用した菌床栽培を行なっています。きくらげは無菌状態の菌床に、種菌を植え付けて育てます。25度前後の気温と高い湿度を好み、その状態をキープすることが重要となるため、栽培時期は温暖な時期でないと難しいといいます(高橋農園では春の終わり頃から夏にかけて栽培)。時間をかけて大きいサイズまで育てるキクラゲの、大きくて肉厚な食感にピックリすること間違いないです！

大豆1升に、こうじ3升の三重こうじ味噌。

こうじ菌

## 味噌

昭和30年代、秋田県南部にはこうじ屋が100件以上もあったと言われています。その中でも横手の味噌は米こうじをふんだんに使うことで知られ、大豆の3倍以上の米こうじを使用して仕込まれる味噌(三重こうじ味噌)は、豊かな甘みとうま味が特長です。また、生味噌にはこうじ菌の働きで酵素がたっぷり入っています。

『熟成味噌ディフェンシン』は、横手市内のこうじ店4軒などで組織する『発酵のまち横手FT事業協同組合』が開発しました。免疫力を高める『ヒトβディフェンシン2』の体内での生成を促進する効果が期待されています。

熟成味噌ディフェンシン(400g)  
(単品) 800円(税別)  
(ギフトボックス(2個入り)) 2,000円(税別)  
※クール便の送料は別途、詳細は、よこてFTタウンのホームページを参照ください。

■取り扱い/  
[\(HP\)](https://ft-town.jp/ftjigyo/)



原材料は横手産のあきたこまちと枝豆大豆『秘伝』。そして、秋田今野商店謹製(秋田県大仙市)の特別なこうじ菌です。盆地特有の気候の下で自然熟成させています。発酵を止める酒精の添加や熱処理をしていないので、酵母が生きている生味噌です。

※各商品の価格は横手市内販売価格を表示しています。 発酵のまち横手FT事業協同組合のみなさん。



雪国横手の人々は、保存食の必要性からさまざまな菌を活用し、雪にも負けない豊かな暮らしを築いてきた『菌活民族』ともいえます。 雪国横手の人々は、保存食の必要性からさまざまな菌を活用し、雪にも負けない豊かな暮らしを築いてきた『菌活民族』ともいえます。 活力に変え、毎日おいしく、楽しく食べて健康な日々を過ごします。

甘酒が大好きな祖母の影響でレシピを思いつきました



横手市主催の発酵をテーマにしたお菓子コンテストで、佐々木さんが考案したレシピが最優秀賞に選ばれました。甘酒で煮たリンゴをタルトに仕上げた逸品。タルト生地にも甘酒を入れた、やさしい甘さのスイーツです。この春、商品化も決定!!

商品化に携わった菓子工房マーブル(横手市平鹿町)より「りんごと甘酒の焼き込みタルト」を3名様にプレゼント。

女子高生が考案!  
スイーツが誕生!

特別賞 チーズ

「んめつ!」と評価の高かったチーズは、横手産ではないのでランキング外(笑)。

3位 リンゴ・半熟卵

リンゴの甘さを残しつつ、漬物に変化! 半熟卵は、まるで塩ゆで卵のよう。

2位 豆腐

ふんわりした食感と豆腐に染みた三五八の味わいがクセになります。

1位 シイタケ

塩焼きで馴染みのあるシイタケは、三五八漬けにしても違和感なし! 焼いていた

三五八で〇〇を漬けてみた



なすの花ずし(4ヶ入り)  
453円(税込)  
ナスに菊の花を乗せ一粒ずつ丁寧に漬けた、「しょっぱ甘い」秋田県南部の伝統食です。



(一社)浅舞婦人漬物研究会  
会長 佐藤征子さん

乳酸菌を含む日本古来のスーパーフード

乳酸菌 漬物

おふくろの味、漬物。その中に含まれるのが、植物性の乳酸菌です。乳酸菌は腸内環境の改善に効果があるとされ、消化や老廃物の排出、新陳代謝が良くなると言われています。

横手の漬物といえば、平鹿地域浅舞地区の婦人たちが作る昔ながらの四季の味わい『浅舞婦人漬物研究会 秋田の田舎漬』シリーズが大人気。安全・安心な野菜を使用し、味噌漬や柏漬など多くの漬物を楽しむことができます。

新鮮な旬のナスや菊を確保するのが年々難しくなっていますが、一生懸命おいしい『なすの花ずし』を作っています。『いつも変わらない、郷土の味』を大切に、真心をこめた漬物づくりを行っています。

(花ずし担当/藤原奈津子さん)

一般社団法人 浅舞婦人漬物研究会

横手市平鹿町浅舞字福田212-1  
TEL.0182-24-0509



3位 リンゴ・半熟卵

リンゴの甘さを残しつつ、漬物に変化! 半熟卵は、まるで塩ゆで卵のよう。

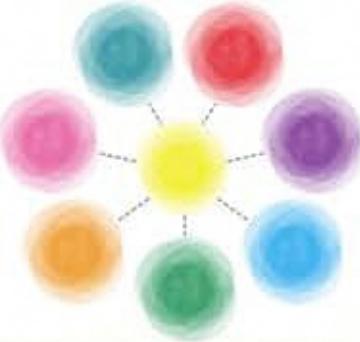
2位 豆腐

ふんわりした食感と豆腐に染みた三五八の味わいがクセになります。

1位 シイタケ

塩焼きで馴染みのあるシイタケは、三五八漬けにしても違和感なし! 焼いていた

# 今、横手応援市民が熱い! 全国に広がる横手愛



年末からの止むことを忘れたかのような雪は、これまでにない記録的な量となり、2月5日には観測史上最高となる203cmの積雪を記録する事態となりました。この豪雪により、ご実家やご親戚、友人、知人の皆様が被害に遭われた方には、衷心よりお見舞い申し上げます。

今冬は、普段雪には慣れているはずの横手市民でも『自分の家を守るのが精一杯』という期間が1か月以上も続く非常事態でありました。大雪災害対策本部を立ち上げ、官民をあげて不休ともいえる作業を行ってもまだ間に合わず、自衛隊の派遣要請をお願いし雪下ろし等の作業にご協力いただいたところです。

本市出身の皆様をはじめとする応援市民の皆様からは、コロナ禍で横手への訪問が難しいこともあり、ご実家を心配する声や、対策を応援してくださる声が多く寄せられました。特に一人暮らしのお年寄りにとって、声を掛けてもらえる心強さは計り知れないものであつたと思います。横手市民を代表して御礼申し上げます。

降雪のピークといわれる時期は過ぎましたが、これから雪解けとともに家屋や果樹などの被害も明らかになり、復旧作業も本格化してまいります。大雪被害への各種助成制度について知らなかつたなど、ご高齢の方では気が付かないことも増えてまいります。どうか今後も、ふるさと横手を気にかけてください。よろしくお願い申し上げます。

春の日差しを感じる時間も増えてまいりました。今号は『雪にも負けない元気な横手』をテーマとしています。新型コロナウイルスが発生してから一年が経過しましたが、必ず元気になつていただければ幸いです。

応援市民の皆様へ  
横手市長からメッセージ

今冬の記録的豪雪について



横手市長 高橋 大

全問正解者は、  
230人中121人です。  
全問正解率は  
52.6%です！



## 横手応援市民学校『横手愛テスト』の解答と解説

採点中  
です



### 問題1

横手市が応援人口拡大のために東京で行っているイベントは?  
⇒『横手応援市民学校○○○○遠足in東京』  
①なべっこ ②ほだっこ ③ひろっこ

### 解答と解説 ①なべっこ

過去3回のなべっこ遠足in東京では、『ほだっこ＆すじこ』が当たる抽選会が大好評でした。応援市民学校の授業を真剣に聞いていた人ほど当選率が上がったとか上がらないとか?

### 問題4

増田まんが美術館は、日本で唯一の『マンガの○○収蔵』をテーマとしています。  
①原画 ②古本 ③セル画

### 解答と解説 ①原画

国内外の著名な漫画家のマンガ原画を40万点以上収蔵・保存・展示しています。原画収蔵枚数は日本一。マンガという新たな日本文化を築き上げてきた幾多の作家たちの熱量を感じてみませんか?

### 問題8

春を知らせる『ばっけ』とは何でしょう?  
①ふきのとう ②暖かくなると浮かれる人  
③雪解け水を受ける容器



### 解答と解説 ①ふきのとう

ゆでて刻んだばっけと甘辛い味噌を混ぜた『ばっけ味噌』は、炊き立ての白いご飯と相性バッヂ!

### オンライン移住相談受付中!!

オンライン(Zoom)で移住相談ができます。  
毎週(水)(木)の9時~17時の間に実施しますので、  
HPから予約の上お気軽にご相談ください!



●問/横手市総務企画部経営企画課 TEL:0182-35-2164

### 問題2

国立研究機関による横手市の人口推計で、2005(H17)年→2045(R27)年の人口減少率として正しい数字はどれでしょう?  
①▲33.3% ②▲49.6% ③▲70.0%

### 解答と解説 ②▲49.6%

2005年(国調値)103,652人→2045年(推計値)52,235人。市町村合併から40年で横手市の人口はほぼ半分まで減ってしまうと推計されています。人口減少自体は簡単に止められるものではありませんが、横手市に住んでいなくてもさまざまな形で応援を届けてくださる応援市民の皆様の存在が、この先のまちづくりを考える上で希望となっています。

### 問題5

横手市で行っている2年間の農業技術を学ぶ研修の名称は?  
⇒『よこて農業創生○学校農業技術研修』  
①大 ②中 ③小

### 解答と解説 ①大

横手市の農業を担う有能な人材を育てたいという思いから、名称を『大学校』としました。これまで25名の新規就農者を輩出しています。

### 問題9

横手市で令和元年度に起業した人は何名いたでしょう?  
①13名 ②27名 ③51名

### 解答と解説 ③51名

ちなみに平成30年度は78名の方が起業しました。横手市は充実した起業支援策により、秋田県内での起業件数はトップクラスです。一度きりしかない人生、やり残したことはありませんか? 横手市はあなたが踏み出す一歩を応援します!

### 問題3

横手市の有名なご当地グルメである『横手やきそば』は、ある特徴的な麺を使用しています。その麺とは次のうちどれでしょう?  
①蒸し麺 ②ゆで麺 ③乾麺

### 解答と解説 ②ゆで麺

横手市内で作られたモチモチ、ツルツル食感の『ゆで麺』。各店秘伝の出汁入りソースで焼き上げ、具材はキャベツと豚ひき肉。最後に福神漬けと半熟の玉子焼きをのせて黄身を絡めて食べるのが横手流!



### 問題7

横手市ふるさと納税のお礼の品で、令和元年度の人気ランキング1位となったのは次のうちどれでしょう?  
①日本酒 ②りんご ③米

### 解答と解説 ③米

米どころ秋田の中でも、横手が位置する県南地域のお米は特に人気があります。美味しいさの決め手は肥沃な土壌と豊富な雪解け水あります。



全問正解者の中から10名様を抽選いたしました。  
ご当選者様の発表は、横手の特産品の発送をもってかえさせていただきます。



このマークは、関係人口のイメージです。横手市との『間わり方』は十人十色。あなたの色はどんな色?  
イベント協力 二地域居住 現地ボランティア 頻繁な訪問 ふるさと納税 物産品の購入 横手コミュニティを盛り上げる

今年も“うんめえ”いぶりがっこができました!!



金賞を受賞した野中伸子さんのいぶりがっこ。『噛むほどにうま味が広がる、食感が最高』高評価を得た。

一品一品、真剣な表情で味わう審査員。



『今年のいぶりがっこは、どれを食べてもレベルが高い』と審査員も太鼓判の出来! これも毎年開催されるいぶりんピックで腕を磨いた証です。

→クラシカル部門金賞 野中伸子さん(中央)、銀賞 高橋香代子さん(左)、銅賞 高橋トシさん(右)。

●問／山内地域局山内地域課  
TEL.0182-53-2934

ダイコンを丁寧に一本一本編み込みました



### 秋田大学 オフィシャルいぶりがっこ 『いぶりばでい』販売中!

秋田大学の学生たちが製造に携わったいぶりがっこ『いぶりばでい』が今年も販売中です。三又旬菜グループの高橋篤子さん(横手市山内)の指導のもと、毎年いぶりがっこ作りを行っています。今年は12月にダイコンの編み込みと吊るし、漬け込みの工程を行いました。2ヶ月間熟成した後、商品化され販売。今年で12年目を迎える取り組みで、商品は毎年完売となる人気ぶりです。学生と地元生産者がタッグを組んで生み出した味わいにファンも多い逸品です。

参加した学生は、「多くの課外活動が中止になるなか、こうした機会を逃さずいぶりがっこ作りに参加できてよかったです」と話していました。

●問／秋田大学横手分校  
TEL.0182-38-8304

### 美味しさの秘密は研鑽の積み重ね 今年もいぶりんピックが開催されました。

2月5日(金)、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出来栄えを競う「第15回いぶりんピック」が行われました。いぶりんピックは、生産者の技術向上と後継者育成、いぶりがっこPRを目的に開催されています。焼し方や漬け込み日数など、作り手ごとにこだわりがあります。日々進化するいぶりがっこ。「今年もんめよー」。

お客様に喜んでもらえる  
いぶりがっこをつくりでな!!



### 横手への応援メッセージを ありがとうございました

新型コロナウイルスが世界中で猛威をふるう中…たくさんの方から応援メッセージをいただき、『応援宣言の木』にたくさんの実がなりました。ありがとうございました。いただいたメッセージの中から一部を紹介します。

冬は寒いが、人は暖かい横手。(福島県40代男性)

“山と川のある町”横手が大好きです!! 帰るといつも待っていてくれるたくさんの縁、きれいな水、空をずっと守っていきたいです。応援しています!! (東京都・30代女性)

高校(横手城南)の文集に「ねねね」と書いた記憶があります。そんな想い出が(笑)。横手の方言はちょっとした時にボロっと出ます。あつたかいですよね。何!?って顔されますけど…。根っからの横手人ですから!! (秋田県・40代女性)

家族でリンゴもぎをしていて、10時と15時近くになると、山に響く程の声で“たーばーごー!!”と呼び、“お茶っこ”したなあ。なつかしい響きですね。ひさしぶりに聞いた。(大阪府・40代女性)

横手愛。『横手』という文字をみると止まってしまいます。私も横手の応援人口になりたい! 大好きな横手を広めたいです!(京都府・30代女性)

毎号毎号よこてfun通信はおもしれな方言での表現がええな。またイラスト、カットが大のお気に入りです。通信に関わるスタッフの方々、コロナに負けずに頑張ってけれっちゃ!! (群馬県・70代男性)



『応援宣言の木』は市役所条例に掲示させていただきました。横手市民の元気チャージ!



応援メッセージを届けてくださった方の中から10名様を抽選いたしました。ご当選者様の発表は、横手の特産品の発送をもってかえさせていただきます。

## 日本一フード秋田株式会社

安心安全でおいしい商品を食卓へ

鮮度の高い原料を使つた焼鳥串や鶏惣菜を製造する企業

横手には、この地に会社を構え、世界に通用する技術や製品を有した、魅力的な企業がたくさんあります。

よこで働き、よこで暮らす



PR POINT

レバーが苦手な方も食べられるほど鮮度の高い焼鳥を作っています。みなで意見を出し合いながら、より良い作業の効率化に取り組んでいます。



従業員数／120名  
設立／2014年2月  
住所／横手市柳田1-16  
TEL.0182-36-6003  
[https://nihonichi.jp/index.html](http://nihonichi.jp/index.html)

### 先輩の シゴト INTERVIEW

高橋直己さん  
2017年4月入社

工作業や季節商品の製造に携わっています。どんな仕事でも、まずはチャレンジすることを心がけています。一人で黙々と作業することが多いですが、仕事で悩んだときは先輩や同僚に相談をしています。相談しやすい環境なので作業の改善がしやすく、できることが増えていくのでやりがいを感じています。

鶏肉を焼鳥の形にカットして串に刺す加工業や季節商品の製造に携わっています。どんなん仕事でも、まずはチャレンジすることを心がけています。一人で黙々と作業することが多いですが、仕事で悩んだときは先輩や同僚に相談をしています。相談しやすい環境なので作業の改善がしやすく、できることが増えていくのでやりがいを感じています。

日本一フード秋田株式会社は、千葉県野田市にある食品製造・販売会社「株式会社日本一」の焼鳥用串刺し加工や鶏肉加工品の製造工場として2014年2月に設立されました。100%国産の鶏肉を原料とし、徹底した品質と安全管理の上で商品を製造しています。

岩手県を中心としたブロイラー処理場から仕入れた鮮度の高いチルド肉を工場でカットし、手作業で串刺しにしています。鮮度を落さないようにマイナス20度のトンネルフリーザーで急速冷凍し、いつ誰が加工した製品なのかがわかるように、焼鳥製造業では初となるRFID(一Cタグ)システムを使って商品管理を行っています。製品は千葉県の本部へ収納され、特殊な解凍庫で鮮度を保つまま解凍してから、全国約300店舗に出荷。焼き立てを各店舗で販売しています。

内食需要の高まりを受け、現在新たな商品の製造に向けた準備も進められています。



→鶏の部位に合わせて1本1本丁寧に串刺しにしていきます。1時間あたり100本の串刺しをすることを基準として作業をしています。



# よこてびと



フリークライマー  
高槻美音さん

たかはしみおん／15歳／横手市在住  
横手南中学校3年。小学5年のときに父親に連れられスポーツクライミングと出会う。2019年『THE NORTH FACE CUP(ザ・ノースフェイスカップ)』で準優勝。2020年『第6回ボルダリングユース日本選手権』で10位。



『THE NORTH FACE CUP2019』大会の様子

新たな地で競技と学業の両立へ

4月から県外の高校に進学する。スポーツ推薦ではなく、外国語を学びたいとの思いから自らの意思で外国語学科のある高校に進学を決めた。「中2の夏休みにタイへ行った時、海外の文化に触れて新鮮な驚きがありました。大きなクライミングジムもあり、日本だけじゃなく世界のコースにも挑戦してみたいと思つたんです」と話す。いずれは世界を転戦する競技者になるのか、世界を股にかけて飛び回る仕事につくのか、夢と希望を胸に、これからも彼女は壁を登り続ける。

## 横手市のイベント情報

令和3年3月 ▶ 令和3年5月

- 森永あい回顧展**

デビューから2019年8月に急逝されるまでの作品を解説やエピソードをとともに展示します。少女漫画のきれいな絵柄とギャグセンス抜群のラブコメディをお楽しみください。

  - 期間／令和3年3月13日(土)  
～4月4日(日)  
※休館(展)日：3月16日(火)
  - 開館時間／10:00～18:00  
(最終入場17:30)
  - 会場／横手市増田まんが美術館  
特別展示室
  - 入場料／大人1,000円、高校生700円、  
中学生500円、小学生300円、  
未就学児無料
  - 主催／一般財団法人横手市増田まんが  
美術財団
  - 協力／森永あいメモリアル展  
実行委員会
  - 問／横手市増田まんが美術館  
TEL.0182-45-5569
- 真人公園さくらまつり**

園内にはソメイヨシノやヤマザクラなど2,000本の桜が植えられています。

松の緑の真人山を背景に、池や中島を配した公園で、桜が満開となる季節の眺めは圧巻です。

  - 日時／令和3年4月下旬～5月上旬
  - 会場／真人公園
  - 問／一般社団法人増田町観光協会  
TEL.0182-45-5541
- 2021秋田スカイフェスタ**

早春の横手盆地を会場に開催される熱気球の大会です。

  - 日時／令和3年5月3日(月・祝)  
～5日(水・祝)
  - 会場／浅舞公民館蛭野分館広場  
(旧蛭野小学校グラウンド)
  - 問／秋田スカイフェスタ実行委員会  
TEL.080-3335-5370(高村)  
TEL.080-3335-5371(佐々木)

スラリと伸びた細くしなやかな腕。その小柄な体格からは想像できないほどのパワーで高さ4～5メートルの壁をスイスイと登っていく彼女は、15歳という若さで「クライミング」の国内大会の上位に食い込む実力の持ち主だ。

「初めは遊びのつもりでやっていたのが、続けていくうちにもっと上を目指したいと思うようになりました」と話す高槻美音さん。楽しそうに笑う様子は中学生の元気な女の子だが、いざ壁を登り始めると、その目はまっすぐに上を見据え、アスリートの顔になる。

高槻美音さん。楽しそうに笑う様子は中学生の元気な女の子だが、いざ壁を登り始めると、その目はまっすぐに上を見据え、アスリートの顔になる。

## 憧れの人の背中を追いかけ 夢は国体出場、

スポーツだ。そして、ホールドの掴み方、どのルートで登っていくのか戦略を巡らすことから「考えるスポーツ」とも呼ばれている。「ただ掴んで登るだけではなく、横に飛んだり、ゆっくり移動したりといろいろな動きができることが楽しいです。一番はやっぱり頂上まで登った瞬間の達成感ですね」。

2015年、横手市にクライミングジム「タカ・クラ」がオープンしたことがきっかけだった。父親に連れられて見様見真似で始め、最初の頃は「難しいし、手も痛い…」と思っていたそう。だが、通り続けうちに仲間ができ、楽しさを感じるようになり、その頃から大会に出場し、メキメキと頭角を現した。2019年には国内最大規模の大会『THE NORTH FACE CUP』に出場。「Women's Division 3』のカテゴリで準優勝に輝く。この大会は全国各地で行われ

る予選を勝ち抜いた人だけが本戦大会に出場できる夢の舞台だ。翌年には『第6回ボルダリングユース日本選手権』で10位。コロナ禍で大会が延期になるなど苦難に見舞われる中、着実に力をつけて成長してきた。今の目標を問うと迷わず「国体出場」との答え。直近では、4月に鳥取県で行われるユース日本選手権での上位入賞が目標だ。憧れの人でもある日本のクライミングの第一人者・野口啓代さんの背中を追いかけ、大舞台での活躍を虎視眈々と狙っている。



## よこてfun通信 春の収穫便

横手直送 昨秋に大好評だった横手のおいしい产品が一度にそろうショッピングサイトの春バージョンがオープンしました。野菜・加工品・お菓子など、横手の名品をご用意しております。ご自宅用はもちろん贈答にも喜ばれる逸品ぞろいです!

ご注文金額が税込5,000円以上の場合 送料無料



受付期間 令和3年4月30日(金)まで  
YAHOO!ショッピング インターネットからのご注文はこちら あきた横手の収穫便 楽天

お問い合わせ 株式会社アクアス TEL.0182-33-9811 秋田県横手市条里1丁目14-32(担当:神谷大介)



# 横手のチカラ

株式会社吉田建設 除雪オペレーター  
佐々木 智陽さん

ささき ちはる／26歳／雄物川地域在住  
春から秋にかけては家業でもある農業に従事し、冬季間は㈱吉田建設で除雪オペレーターとして勤務。雪が少なかった昨シーズンのデビューだけに、今冬の豪雪は日々の作業がスキルアップに繋がっているという。

『当たり前の生活を支えること』  
早朝が舞台の除雪オペレーター

期待のルーキーは、  
目下成長中！

## 地域の冬季インフラを支える除雪オペレーター

アメダス（地域気象観測システム）による観測史上最大となる積雪を記録した今冬。雪を寄せても寄せても追いつかないと嘆く市民の姿は全国ニュースでも大きく取り上げられた。

『四八豪雪』にも迫るといわれる積雪だが、あの頃とは大きく異なるのが除雪環境だ。「通勤時間がかかる」渋滞が多い」と多少の不便があるものの、車は走れるし、道路脇の雪山も気がつけば無くなる。早朝早くから聞こえてくる除雪車のエンジン音を頼もしく感じる人も多いはず。当たり前の日常を享受している市民の背後には彼ら除雪オペレーターの存在がある。

通勤や通学の足元の確保も重要な作業。  
歩道専用の小型ロータリーで除雪していきます。

出勤はめちゃくちゃ怖かった」と、今でこそ笑って話せるようになったといふが、除雪車の操縦は常に緊張の連続だ。昨冬は雪が非常に少なく経験を積む機会が少なかったが、今冬は出勤回数、時間とも多く、技術を磨くことができて良かったという。「経験が物を言う」という言葉は除雪の世界にも当てはまる。まるで職人だ。

「キャリアが浅いので、今は小型ロータリーで精一杯ですが、いずれは大型の除雪車を運転したいし、除雪の機械は何でも操縦できるようになりたいです」と目を輝かせる。

横手市雄物川町に本社を構える株式会社吉田建設。そこで最年少の除雪オペレーターとして活躍中なのが佐々木智陽さんだ。昨シーズンにデビューしたばかりの新人で、現在は歩道用の小型ロータリー機を担当している。「初めて

の出勤はめちゃくちゃ怖かった」と、今でこそ笑って話せるようになったといふが、除雪車の操縦は常に緊張の連続だ。昨冬は雪が非常に少なく経験を積む機会が少なかったが、今冬は出勤回数、時間とも多く、技術を磨くことができて良かったという。「経験が物を言う」という言葉は除雪の世界にも当てはまる。まるで職人だ。

「キャリアが浅いので、今は小型ロータリーで精一杯ですが、いずれは大型の除雪車を運転したいし、除雪の機械は何でも操縦できるようになりたいです」と目を輝かせる。

次代を支える若者に寄せる期待

どこの世界でも共通だが、人材確保は除雪の現場でも大変なこと。そんな中にあって、吉田建設は比較的若いスタッフに恵まれているという。

取材にお邪魔した時間は丁度現場からオペレーターが戻ってきた頃だったが、年齢に関係なく談笑しているスタッフの明るさが印象的だった。「みんな優しくて、いろいろなことを教えてくれる先輩です」と笑いながら話す佐々木さんと、その場を茶化す先輩。早朝からの作業で疲れているはずなのに、皆朗らかで活力にあふれている。「平穡無事な生活を支えているという使命感と誇りがあるんです、みんな」と語るのは常務の吉田昌平さん。

深夜に響くエンジン音は、横手が誇るヒーロー登場の合図。今朝も通学路には子どもたちの元気な声が響く。



除雪作業員の生活リズムは昼夜逆とまではいかないものの、集中力を必要とする仕事だけにしっかりと休息や睡眠、自己管理が重要。信頼できる仲間がいることや、一体感のある現場環境が心の活力になっている。

株式会社吉田建設

住所／横手市雄物川町唐井字下原344  
TEL:0182-23-1116



### 十文字文化センターのあゆみ（編集部調べ）

昭和46年	竣工
昭和40年代	山口百恵コンサート開催
昭和49年	48豪雪の時、自衛隊が文化センターに宿泊
昭和50年代	全日本プロレス開催 十文字にブッチャー来襲
昭和61年	文化センター体育館で練習した十文字中学校男子バレーボール部が全国優勝
平成3年	第1回十文字映画祭開催 以降29回続く
令和3年	3月をもって閉館。ありがとう文化センター！



↑結婚式場として利用されていたことも!!親族、友人、ご近所さんたちが集い、盛大な披露宴を開催。ここからたくさんのカップルが生まれました。



## 半世紀にわたりありがとう 十文字文化センター



結婚式を挙げ映画祭を開催!!  
写真で振り返る  
横手の万能センター

十文字地域の人々にとって憩いの場として愛されてきた文化施設『十文字文化センター』。和室、講座室、ホールと各種の部屋があり、各種会議や研修、コンサート、スポーツの他、かつては結婚式も。平成に入ると十文字映画祭の会場としても活躍した万能センターでした。老朽化により半世紀の歴史に幕を閉じるセンターのこれまでを振り返ります。

もはやスイーツ!?

## 横手の時間

『晴れの日』は横手流の甘~い赤飯で祝おう!!

3月赤飯編

横手の赤飯はとにかく甘いんです!!

菅妙子さん

栄養士として学校給食に携わり、退職後も横手産食材を活用したレシピや特産品開発等の研究、料理講習会などの食育活動に尽力。

### 横手の赤飯は、なぜ甘い?

米どころ横手では、贅沢に米を活かした麹の食文化が発展してきました。米から麹ができる、甘酒ができます。砂糖がなくても甘酒を使って漬物を作り、甘くて“んめえもの”=ごちそうという意識が根付いてきました。また、糖質は体の主要なエネルギー源。農作業や雪寄せなど、力仕事をする中で自然と甘いものを欲しきつたのかもしれません。甘い“んめえもの”は、人をもてなす気持ちと仕事に対する意欲に満ちた食文化なのです。

### おもてなしの気持ち

昔は大きくて重い蒸し器を出してきて赤飯を作ったもんだ。そこまでして作るのは余程の想いがねばできね。ごちそうしたい、おもてなしをしたいという気持ちが強いんだな。

### たえちゃんと赤飯

#### おすすめ

お盆も誕生日もお祭りも、家族が集まる日に赤飯は欠かせねがったな。子どもが学校さ入学するってなれば、いっべ赤飯作って近所さ分けてまわったもんだ。近所の人たちにも育ててもらって、その感謝の気持ちもあったと思うよ。幸せな出来事を赤飯と一緒に“おすすめ”してたんだ。

### 横手の砂糖“あるある” 横手の甘党エピソードをご紹介

#### ネバリ倍増に驚き

納豆の味付けは、2つまみの砂糖に味噌or醤油。納豆と砂糖を混ぜた瞬間から粘りが倍増! 砂糖の甘みが納豆をやさしく包みます。お試しあれ!

#### 〇〇〇に砂糖を

半分に切ったグレープフルーツに砂糖をかけてスプーンで食べるのがごちそうで、幼い頃の憧れ。おばあちゃんは食卓でトマトに砂糖をトッピングするのが当たり前。

### 激戦の特売セール

漬物の時期になると、スーパーの砂糖売場の面積が広がり、積まれる砂糖タワーの迫力は圧巻。砂糖の特売日のチラシが入った日には完売必至の消費力。

### コイフナも…

正月料理にと、じいちゃんがナタで鰯をさばき、ばあちゃんが大鍋で煮付ける鰯の甘煮。あの絶妙な甘じょっぱさは何年経っても忘れずに覚えているものです。

## 自宅で簡単に作れる“赤飯”的レシピを大公開

手軽にできる“たえちゃん流”レシピを紹介! 炊飯器や電子レンジでもできますが、今回は昔ながらの蒸した赤飯を作ります。

### 材料(10人分)

- もち米…5合
- あずき…カップ1/2杯
- 砂糖…カップ1杯(130g)
- 酒…カップ1/4杯(50ml)
- 塩…小さじ1杯
- あずきのゆで汁…1/2杯(100ml)
- ごま塩…少々

①もち米を洗い、ザルにあげる。

**POINT** 水に浸したままにしていると、あずきのゆで汁を吸わず色がつかないため。



②あずきを洗い水を加えて火にかけ、煮立ってきたら一度ゆで汁を捨てる。改めて鍋に多めの水を入れてあずきを煮て、煮えたらあずきとゆで汁を分けておく。

**POINT** 上記とは別に、カップ1/2杯のゆで汁を取っておく。



③④のゆで汁が冷めたら、①のもち米を2~3時間浸しておく。

④⑤をザルにあげ、もち米とあずきを混ぜる。蒸し器で約20~30分蒸す。



8割ぐらいふかしたら  
(蒸したら)次の行程だな!!



⑤大きめのボウルに酒、砂糖、分けておいたあずきのゆで汁(カップ1/2杯)、塩を入れて混ぜる。この中に④を入れて、全体を混ぜ合わせる。



⑥再び蒸し器に⑤を入れて5~10分蒸す。

お好みでごま塩をかけて完成。

二段階で蒸すことであずきの味が染みた艶のある赤飯になります。

完成!!



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



### こちらもオススメ!! 晴れの日のごちそう『すしまんま』

もちろん、すしまんまもたっぷりの砂糖を使用しています。切り口に浮かぶ鮮やかな花模様は絵画のよう。もちもちで甘さ際立つごはんと一緒に巻かれた漬物の塩気がいいあんぱいです。作り方は、上記のQRコードからYouTubeでご覧いただけます。



色、履き心地、耐久性、すべてがお気に入りです。雪道を車で通勤するため、運転しやすいのもポイントです。(愛用歴 約5年)



写真左から丹尾恵里さん、  
丹尾悠里ちゃん、菅原奈津美さん。

同じ長靴でもなぜか自分のは分かるから不思議だな~!!



施設に置かれた長靴専用の下駄箱。十人十色の長靴が並びます。

横手人にとって、夏の革靴と同様、冬場は長靴が必要。マイ長靴には、それぞれのこだわりとい入れがあるようです。

### 長靴オシャレさん、みーつけ



三重保育所(十文字地域)の園児たち。「ソリすべりはこわ~い!でも楽し~い」と、何度も雪山に登っては笑顔で滑っていました。



赤坂総合公園内に設置されたソリ遊びなどが無料でできるスノーパークでは、子どもたちが元気いっぱい雪国ならではの雪遊びを楽しみました!

### 大人気のスノーパーク

## 「雪と共に過ごす」横手の時間

観測史上まれにみる大雪に見舞われた今年。例年になく雪投げ(方言)や雪下ろしなど除雪作業に汗を流しましたが、横手人は雪の多さを嘆いているだけではありません。特に子どもたちは雪が大好き。しなりづえぐ(方言)雪と仲良く過ごす横手の時間をご紹介!



## 返礼品を紹介します

横手市産 遊べる乾電池型IoT/



乾電池型IoT「Mabeee」

コントロールモデル

単3電池形状1本入り

(寄附金額 12,000円)

(提供事業者: 株式会社HOKUTO)

専用アプリを使い、おもちゃやイルミネーションをコントロールして、さまざまな遊び方を楽しむことができます。※上記QRコードよりMabeee製品の説明をご覧いただけます。

味を追求した至福のたまご/



至福のたまご(黄身の余韻)

贅沢卵かけごはん無添加セット

(寄附金額 20,000円)

(提供事業者: 東海林養鶏場)

自身のふんわりとした食感が特徴的な、黄身の濃厚さとうまさにこだわった卵です。

\*至福のたまご22個・たまり醤油・とろろ昆布・男鹿半島の塩のセットです。

令和2年度の横手市へのふるさと納税申込件数は、令和3年1月末現在約2万6千件、金額にして約3億7千円ものご寄附をいたしました。また、横手市を応援していた皆様に深く感謝申し上げます。

今後も、ふるさと納税制度を通じて、全国の皆様から横手市を応援していくだけではなく、さらにはふるさと納税ができるよう、皆様と一緒に魅力ある横手市を築いてまいりたいと思います。

これからも、引き続き横手市への応援をよろしくお願ひいたします。

## 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い、皆様の声をご紹介!!

登山が大好きで秋田にはよく行きますが、横手はまだ未踏です。自然豊かな所だらうと想像します。日本酒が大好きなので、かまくらと地酒を楽しみにいつか訪れます。まんまの自然をまんま後世に引継ぐ横手でありますように。(福島県)

『横手やきそば』を食べにドライブしたことがあります。今回は黄桃が大好きなので、秋田でつくっていることを知り、初めてふるさと納税に参加しました。(宮城県)

外出抑制の時も、健康は大事!がごめとろろで元気100倍!!!!!(福岡県)

以前、仕事で横手市にうかがわせていただき、横手市のファンになりました。コロナが落ち着いたらぜひひプライベートで遊びに行きたいです!(東京都)

よこてfun通信でますます横手市のこと応援したくなりました。東京有楽町にある秋田の物産館でも横手市のものを探すようになりました。いつか横手市に行けることを楽しみにしています。(千葉県)

同じ東北ということもあり、昔はよく訪れた場所でした。人も温かく食べ物もおいしいですし、また訪ねたいと思っていた中でこのような状況になりました。なつかしく思い、行けないなら応援しようという気持ちになり、寄附させていただきました。落ちついたらまたぜひ旅行をしたいと思います。(青森県)

妻が横手市出身でたびたび帰省しているので、なんとか横手市を応援できればと思い、今回申し込みました。過疎化で大変でしょうけれどもがんばってください。かげながら応援しています。(東京都)

子どもが小さい頃に横手市で過ごしたことがあります。温泉や自然豊かな環境で短い間ですが育てできたことを懐かしく思います。これからも魅力あるまちづくりをがんばってください!(福岡県)



## 横手市ふるさと納税DATA (1月末現在)

納税件数 約26,000件

納 税 額 約3億7,000万円

希望の使い道

### ●健康福祉に使ってほしい

(例:子育て、健康推進、高齢者福祉、障がい者福祉等)

10%

### ●教育文化に使ってほしい

(例:学校教育、スポーツ振興、生涯学習、文化財等)

6%

### ●生活環境に使ってほしい

(例:環境保全、消防・防災、交通安全、ごみ減量化等)

4%

### ●産業振興に使ってほしい

(例:農林業、商工業、雇用対策、企業誘致、観光等)

4%

### ●建設・交通に使ってほしい

(例:除雪、公共交通、上下水道、インフラ整備、まちなみ整備等)

2%

### ●市民活動に使ってほしい

(例:地域づくり活動、男女共同参画、電子情報化推進、交流活動等)

1%

### ●横手市増田まんが美術館を核としたまちづくりプロジェクト

2%

### ●横手駅東口再開発プロジェクト

1%

### ●市長におまかせ

70%

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』『楽天ふるさと納税』『ANAのふるさと納税』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. 0182-32-4655



まんさくの花 ほん酒ベースト チョコレート、ホワイトチョコ 各864円(税込)  
まんさくの花 ほんしゅフレーク チーズ風味 864円(税込)

株式会社ワンダーマート

横手市八幡字八幡147 TEL.0182-33-5103

株式会社ワンダーマートは、フードコーディネーターのたなかのりこさんが代表を務め、食品の商品開発などを手掛けています。地酒銘柄『まんさくの花』で知られる日の丸醸造(横手市)とコラボした『ほん酒ベースト』『ほんしゅフレーク』を企画・開発。日本酒のおいしさが詰まった酒粕を贅沢に使用し、チョコレート風味のペーストやチーズ風味のフレークに仕上げています。パンやクラッカーに乗せたり温かい飲み物に交ぜたりと、今までにない新しい酒粕の楽しみ方を気軽に食卓に取り入れられる商品です。

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



フードコーディネーター  
たなか のりこさん



合格祈願昆布 ねばり必勝、羽衣、飛翔 各600円(税別)  
佐藤こんぶ店

横手市増田町増田字中町97 TEL.0182-45-3216

大正13年創業の『佐藤こんぶ店』では、北海道産の厳選したがごめ昆布を主原料に、ねばりと風味を引き立てたとろろ昆布を作り続けています。進学受験や資格取得・就職などの試験に合格することを祈念して作られる『合格祈願昆布』は、職人が合格ハチマキをしめて作業を行います。粉末とろろ昆布の『ねばり必勝』、極薄でふんわりとしたおぼろ昆布の『羽衣』、削り出すときに天高く舞い上がる『飛翔』の3種類があり、贈り物としても喜ばれています。



代表 佐藤丈浩さん

横手市物産団体連絡協議会 ゼヒゴウタクイ

横手市の物産&特産品の情報を更新中



## 秋田を応援 特別割引特典

5%OFF!



秋田ふるさと館 Tel 03-3214-2670

東京交通会館1F 東京都千代田区有楽町2-10-1

●書籍や資料など、商品以外のものは対象外

●友の会、他の割引との併用不可

あきた美彩館 Tel 03-5447-1010

ウイング高輪WEST・1階 東京都港区高輪4丁目10-8

●書籍、音楽や資料は対象外

●ダイニングでのランチは対象外

●イベント時は使用不可 ●他の割引との併用不可

よこてfun通信の定期購読を希望の方は、右記のQRコードからも申込みできます。  
講読料・送料等は無料です。



次回の発行は、  
2021年6月を予定

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

10