

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 2022.3 vol.27

徐々に雪が解け春の兆しが見え隠れする3月。だんだん近づく春に心躍る反面、新たな門出を迎える人たちにとっては別れと出会いの季節でもあります。別れは確かに悲しいけれど、新たな出会いにも期待が膨らみます。そこで、今回の特集は「横手・出会いのグルメ」。思いがけない組み合わせにより、横手を代表するグルメが生まれています。歴史的組み合わせから、現代のコラボまで。横手で生まれた食べ物の出会いの数々をぜひご覧ください。

○○と○○が出会いて生まれた新しい味わい

横手・出会いのグルメ

春は旅立ちの季節であり、新たな出会いも生まれます。ということで、今回の特集のテーマは“出会い”。コラボレーションやマリアージュなど、組み合わせることでお互いを高め合い、相乗効果を生み出している“出会いのグルメ”をピックアップ！横手が生んだ最強タッグの面々を、その味も想像しながらご覧ください。



油揚げ×もち米＝油揚げまんま

米どころ横手ならでは、田舎のおやつと言えばコレ。油揚げにもち米を入れ、醤油や酒、ざらめなどを入れた鍋で煮ます。たっぷりのもち米を使用しているので、冷めてもモチモチ！



納豆×みそ汁＝納豆汁

すり潰した納豆をみそ汁に入れて作る郷土料理です。正月や祝いの席で食べるほか、普段の食卓にも並びます。納豆以外にも山菜やキノコ、里芋(いものこ)などを入れた具だくさんのみそ汁です。

虫の形×チョコレート＝幼虫チョコレート

見た目は奇抜、味は本格派！

平成18年に横手市で開催された昆虫展で配るお菓子を依頼され誕生した「幼虫チョコレート」。リアルさを追求した形が話題になり、多いときは1日3万個を売り上げたことも！クーベルチュールチョコレートを使用しており、しっかりとしたミルクの味わいも楽しめます。◎小松屋本店(横手地域)



何でも飲み込むブラックホール！？

寒天×無限大∞

横手の食文化を代表する寒天はツルッといただけるので、お茶のお供にピッタリ。汁気がないので持ち運びにも便利です。フルーツを入れたり、色彩で個性を出したり。バリエーションの豊富さとアレンジのしやすさで、組み合わせは無限大！



抹茶の寒天と牛乳の寒天をそれぞれ作り、マーブル柄になるように固めています。きれいな模様になるように丁寧に仕上げています。



道の駅十文字内の産直コーナーに出品されている横手産のリンゴを煮り込んでいます。旬のリンゴのおいしさと程よい食感を楽しめます。



満開の桜を思わせるピンク色。シンプルだけど華やかな寒天です。さくら色の手延べうどんを使用しています。



適度にココアを染み込ませた食パンを固めています。佐藤さんにとっては道の駅で寒天を作り始める前から作っている、子どもたちの定番のおやつのこと。

「私が寒天作りをするようになったのは結婚してから。やっぱり冠婚葬祭や祭りがあると、よく寒天を作りました。ツヤツヤとして見栄えも良く、食べやすいのでお茶うけに出しても喜ばれます」。佐藤さんの作る寒天は「おいしくて見た目もきれい！」と評判になり、15年前に道の駅が誕生したときから施設内の加工所で寒天を作り続けています。「この食材を使って寒天が作れないかなと常に考えています。うまくできなくて試行錯誤を重ねていくと、「いいな」と思えるものになります。お客様に喜んで食べてもらえる寒天になるように心がけて作っています」。今後も佐藤さんが作る寒天に注目です！どのような新作（出会い）がある楽しみですね。

道の駅十文字に出品されている果物や野菜を使って寒天を作っている、さくらグループの佐藤哲子さん。「地元で採れる旬の野菜や果物の素材の良さを生かしてシンプルに」が佐藤さんの寒天作りのモットーです。

寒天名人にインタビュー



佐藤哲子さん
さくらグループ



地元で採れたみずみずしい野菜や果物が自慢の道の駅。近隣市町村から多くの方がやってくる人気のスポットです。漬物や燻製、和洋スイーツなど地元のお母さんたちの手作りの味も豊富に取りそろえています。



チーズ

いぶりがっこでチーズをはさんだ、ワインと相性バツグンの一品です。ボリボリとした食感のいぶりがっこには、ねっとりとしたクリームチーズを合わせるのがオススメです。

スモーキーな出会いに乾杯 いぶりがっこ×無限大∞

全国区の人気を誇る「いぶりがっこ」。もちろんそのまま食べてもおいしいですが、多数のアレンジレシピも誕生しています。いぶりがっこ風味を感じつつ、家庭でも簡単にできるメニューをご紹介します。

タルタルソース



卵、マヨネーズ、酢、砂糖などでタルタルソースを作り、刻んだいぶりがっこをイン! いぶりがっこ風味を楽しみたい方は大きめに刻むのがポイント。煙しの芳醇な香りが食欲をそそります。

ポテトサラダ



スモーキーな香りと食感を楽しめる大人味のポテトサラダ。刻んだいぶりがっこを焼いたベーコンを入れて満足感の高い一品に。おかげとしてはもちろん、ビールが進むポテサラです。

ピザ



チーズと相性の良いいぶりがっこは、ピザの上に乗せてもOK。薄くスライスして焼くことで、スモーキーさに香ばしさがプラスされヤミツキになること間違いなし!

横手で長く愛されている

納豆×ラーメン

横手のソウルフード「納豆みそラーメン」



味噌と納豆の相性が◎

「県南では子どもの頃から納豆汁を食べる習慣があり、納豆のバランスを調整し、独自の味を生み出しています。味噌のコクと豆の粘りと風味が加わり深みが倍増。残った納豆を網じらくで一粒残らず食べていく常連さんも多いね。」

麺家秀吉

横手市朝日が丘3-6-1

TEL.0182-33-9050

営/11:00~14:30

17:00~20:30

休/第3水曜日



白鳥サブレ

横手市のデザイン会社「モノクロ」が、大正時代創業の菓子店「松井松盛堂」(十文字地域)で販売していた「白鳥サブレ」を再現。小松屋本店で製造、販売しています。

◎小松屋本店(横手地域)



忠義な猫サブレ

横手市平鹿町で米をネズミの害から守り、神様と称えられた「忠義な猫」をモチーフにした、サクサク食感が特徴のサブレです。キリッとした瞳と耳がキュート!

◎おかしの加賀屋(平鹿地域)



まつたけサブレ

横手市雄物川町で取れるマツタケをイメージしたサブレで、ほんのりとマツタケの香りがします。フレッシュバターを100%使用した贊沢なお菓子。香ばしい食感も特徴です。

◎かしの木(雄物川地域)



かまくらサブレ

横手の冬の風物詩「かまくら」の形をしており、お土産としても人気。発酵バターをたっぷり使った高級ビスケットに、ココナッツとメープルシュガーを加えています。

◎銘菓處木村屋(横手地域)

○○×サブレ

まだまだあるよ! 奇跡の出会い♪

今回の特集はいかがでしたでしょうか? さまざまな食材の組み合わせの数々に、横手人の食への探求心を感じさせられました。出会い(組み合わせ)の結果、新たな味はもちろんです。これから皆さんに訪れるすばらしい出会いに思いを馳せていただければ幸いです。



今、横手応援市民が熱い! 全国に広がる横手愛

Season4



Team-c 自己肯定感・地元愛をアップ! アイデアの6次産業化

Team-cでは、横手市の現状を、「市民の地元愛や自己肯定感が低い」と捉えました。

また、この状態が続くと「地元愛の減少」「若者の流出」「コミュニティ弱体化」などの悪循環が起こると考えました。

そこで、「面白い人が集まる場所」「誰もが気軽に意見できる場所」を創ることで横手を活発化させ、さらに「横手への興味関心アップ」「自由に表現できる風土醸成」「アイデアの6次産業化」の3つが循環する仕組みを提案しました。



現状を打破したい。

Team-d 横手発!「応援人口産業」の創出

Team-dでは、横手市と他自治体における応援人口関連事業を比較分析した結果、横手市は「応援人口が関わる対象範囲が広いものの、関わりの度合いが低い」と分析しました。

そこで、横手の地域資源や課題と応援人口との関わりをマッチングさせ、応援の形を“見える化”するためには、民間の力が必要と考えて、「地域応援商社」を創設することを提案しました。



既存施設にも応援人口パワーを
引き出す潜在能力がありそう!?

横手の基幹産業である農業の将来性と地域応援商社の役割について現地で再確認しました。



各チームからは、さまざまな発想に基づく提案がありました。
今回の研究の中で出された意見や着眼点を今後の取り組みに生かします。
※研究発表会の前後には、各チームによるフィールドワークを行いました。

Team-a 横手の自然をグラマラスに堪能できる 滞在型拠点で横手ファンを増やそう!

Team-aでは、「横手市が持っている魅力を感じてもらい、その方のできる形で応援してもらう」ことが重要と考えました。そのためには、まずは横手に来てもらい、横手を満喫してもらうこと。そこから、自分の応援したい《何か》を見つけてもらうこと。

魅力を感じるために
現地に行くことが一番!!



チームの提案にあるグラ
ンピング候補地を視察しました。

課題解決へのアプローチ① Team-aの考える「応援人口」



図説の文: 「横手市」というフレームが「横手ファン」で埋まる
スタンドで開かれ、様々な形で応援されている状況。

その手段として、自然豊かで食が豊富な横手との
相性抜群な「グラミング」を提案しました。(グラマ
ラス(魅惑的な・豪華な)×キャンプによる造語です。)

横手市に「あるもの」
を応援人口と共有する
ことで応援してもら
える横手市に!

※イメージ写真。ハメコミ合成です。

Team-b 「わかじえ(若者)」のいない横手に未来はない! 横手応援わかじえ本音会議

Team-bでは、横手市の課題を「わかじえ(若者)に漂う息苦しさ、閉塞感があること」と捉えました。

しかし、いま、横手ではわかじえの少子化が深刻で、意見が通りにくい現状です。

そこで、全国にいる「応援わかじえ」の力を借りることで、住んでいない方もまちづくりに参加できる、拡大市民自治の形として「わかじえ本音会議」を提案しました。

横手市のホント
住んでる「わかじえ」は少なくとも、
応援「わかじえ」がいっぱい!



※「応援わかじえ」のイメージイラスト

発表会終了後、市議会議員との意見交換を行いました。

横手を中と外から
盛り上げられれば
最強ですね!!

「応援される横手に」 東北大学・宮城大学の学生たちと市職員が共同研究を行い、発表会を開催しました。

横手市地域おこし協力隊 座談会

横手市地域おこし協力隊

昨年、横手市で初となる地域おこし協力隊員に3名が着任しました。それぞれが感じる横手のイメージや思いについてうかがいました。

田谷 慶さん

たたけい／千葉県出身
羽田空港旅客管理業務などに従事。妻の実家に近い横手市で奉仕を行った際、スタッフの印象が良くて住みやすそうだと感じ、地域おこし協力隊の採用を経て移住。一般社団法人横手市観光推進機構では、観光資源の磨き上げや受入環境の整備として各種セミナーやワークショップの開催事務を担当するほか、ツアーやイベントの企画運営などにも携わっている。

小原 四季がはっきりしていて、一つひとつの季節にキャラクターがあるところです。「空気がひんやりしてきたから、そろそろ雪降るべな」「もうすぐ田植えの時期だな」というのを細かく感じることができるのがおもしろいですね。

田谷 僕は千葉の木更津から来たので東北地方も横手も住むのは初めて。それでもみんな歩かないですね(笑)。僕はご飯を食べに行くとき15分くらいは徒歩圏内ですが、みんな車で行こうとします。あと、駐車場の規模!どこに行つても無料でデカイです。

小原 都心では有料で利用時間も決まっているのが当たり前だもんね。

田谷 冬になって驚いたのが、コンビニの駐車場で雪を上に高く積み上げていることです。建物より高いのは当たり前じゃないですか。そこらへんもびっくりしたし、おもしろい。あと、白鳥が畑にいる感じが不思議でしたね。

横手の「ココ」が気になる

多いので、野菜をたくさん食べているのも健康につながっていると思います。

小原 機会があつたらいつでも横手に来てほしいですね。お盆や正月、かまくらの時期以外にも四季が豊かな街だし、「りんごを収穫しますよ」「いぶりがっこを仕込みますよ」とか、季節の便りが頻繁にある街だから、いつ来ても横手の特色を楽しめるということを伝えたい!

田谷 実際に住んで分かったことです
が、アクセスの良さに加え、山や田んぼに囲まれた街のバランスもすごくいいなと思います。それに、移住の関係で市の窓口に行つたときに見た光景なんですが、行政の方々の対応が丁寧!おばあちゃんが困っていたらカウンターの中から出てきて対応してしたり。サービスというか優しさというか、良く言うじやないですか、田舎の人は優しいって。でも田舎だからというより、横手の人の優しさというのが独自にあると思うので掘り下げて伝えていけたらなと。暮らし方や考え方、歴史、自然などソフト面に軸をおいて魅力を発見し、市外にアピールしていくたいです。



横手市地域おこし協力隊YouTube
よこてほんちーず

横手市地域おこし協力隊からなる「よこてほんちーず」が、横手市や近隣市町村も含めた横手盆地全体の活性化を目的に動画を配信中です。



よこてで働き、よこてで暮らす

よこての魅力企業を紹介します

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。

株式会社 ヴァルモード

横手で高品質のブランドニットウェアを生産
グローバルブランドの伝統を技術と誇りで支える企業

「株式会社ヴァルモード」は、1988年に設立されたブランドニットウェアの縫製を行っている企業です。ラコステジャパンの専属工場に認定され、ブランドのカジュアルウェアを生産。日本で作られているラコステのポロシャツの90%以上がここで誕生しています。

二ニーズに対応してきた同社の品質の高さは、「生涯保証ボロ」という、ラコステジャパンが会員を対象にポロシャツの傷、汚れを含め無償で交換に応じるサービスを導入するきっかけになつたほどです。

また、昨年11月からはSDGsへの取り組みとして、月に2トン出る裁断ロスを車の緩衝材として完全リサイクルするなど、時代のニーズにも素早く対応しています。



先輩のシゴト INTERVIEW

かなで
藤田 美智子
2017年4月入社

会社見学で明るくきれいな会社だと感じ、縫製する方の作業姿もかっこよかったのでここで働きたいと思いました。
心者。簡単なネームづくりから始めて、現在は本縫いミシンでポロシャツなどのスリットを作っています。生産枚数は先輩と比べるとまだ少ないのですが、先輩たちに教わりながら作業スピードアップに努めています。できる枚数が日々増えていることに成長とやりがいを感じています。

うちの会社
ここが
すごい
PR POINT

残業ゼロ・育休取得率100%を実現。女性の割合が90%ということもあり、これからも女性が働きやすい環境づくりを進めています。



従業員数 77名
設立／1988年12月
住所／横手市朝日が丘3-27-25
TEL.0182-32-8677





第34回ジュノン・スーパーイー・グランプリ

齋藤 璞佑さん

さいとうりゅう／17歳／横手市在住
芸能誌「JUNON(ジュノン)」(主婦と生活社)の2021年11月に開催された美男子コンテスト「第34回ジュノン・スーパーイー・コンテスト」で、1万6,622人の応募者の中からグランプリに輝いた。趣味は筋力トレーニングとテレビゲーム。筋トレでは最近、ベンチプレス82.5kgを達成。

よこてびと やまばれ桂チ人



緊張の大舞台、
最終審査で自己アピール

審査のリハーサルでは緊張していたが、本番は「この場を楽しむ」ことを意識し、自分

「思い立ったが吉日」が信念の璃佑さん。家族にコンテスト応募について相談すると、「父が背中を押してくれて、それがとても心強かったです」と笑顔を見せた。

幼稚園児の頃の夢は、「バスケット選手になってダンクを決める」こと。小学生になると「世界で活躍する会員」へと変化。璃佑さんは、いつでも追い求める夢があつた。そして、高校進学を前に見たバラエティ番組が新たな夢を抱かせた。「誰かに勇気を与え、笑顔にする人になりたい。芸能界を目指そうと思ったきっかけです」。

「自分がやりたいことは何か?」と自問し、挑戦することを決意



撮影近藤宏一 © 第34回ジュノン・スーパーイー・コンテスト／主婦と生活社

第35回ジュノン・スーパーイー・コンテストは
応募受付中！ JUNON ON TVで検索

演技や自分の存在を通して、元気を与える人になりたい

12月上旬、冬の横手城をバックに一枚、さわやかな笑顔が印象的だ。

アピールでフリースタイルバスケットボールやダンスを披露。ヒューマンビートボックスでは、「たくさん練習したから大丈夫」と自身を鼓舞し、演技審査は自然体で取り組んだ。「憧れの俳優はムロツヨシさんと質来賢人さんです。コミカルからシリアルまで幅広い演技をしているお二人がとても魅力的です」。さらに、憧れがもう一つ。それはヒーロー。幼少期は仮面ライダーに夢中になり、中学生の頃はヒーロー系の漫画を読みふけった。特撮作品への出演にも意欲を示し、「全国の方々に勇気や希望、元気を与える人になりたい」と、目を輝かせた。



たくさんの努力を重ね 応援していただける存在に

グランプリ受賞後に帰郷すると、サイン

や写真撮影を求められた。高校生ということもありクラスメイトの反応も気になっていたが、「友達はそつとしてくれているので助かっています(笑)」と璃佑さん。

横手の魅力を発信しながら、 がんばっていきます！

夢実現に向け一歩を踏み出した璃佑さんは、昔見たテレビ番組、小さなきっかけから夢が生まれた。「私が芸能という世界に挑戦し、すばらしい賞をいただけたのは夢を持ち続けたからです。この春進学や就職などで新たな道に進まれる方も、その時々に芽生える夢や目標を大事にし、夢を持ち続けてほしい」と、同世代の若者にエールを送る。

最後に、よこてビン通信読者へメッセージ。「これから読者の皆さんにも自分の存在を知つていただきたい」と、がんばつていただきたいと思います。応援よろしくお願いします！」と意気込む。

令和4年3月 ▶ 令和4年5月

横手市のイベント情報

横手地域 横手公園・金沢公園 桜まつり

公園内には、ソメイヨシノやヤマザクラなどが植えられています。横手公園武者溜り付近にはソメイヨシノが咲き、横手城をバックに写真撮影もおすすめです。

- 開催日／令和4年4月中旬～下旬
- 会場／横手公園・金沢公園
- 問／(一社)横手市観光協会 TEL.0182-33-7111

平鹿地域 2022秋田スカイフェスタ

- 横手盆地を開催される熱気球の大会です。
- 開催日／令和4年5月3日(火・祝)～5日(木・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)

※新型コロナウイルス感染状況により開催の可否について、4月上旬とします。

横手市公式LINEスタンプ第3弾 「よこてん」の横手弁スタンプ発売！

横手の「んめもの(おいしいもの)」マスコットキャラクター「よこてん」は横手の魅力を紹介したくてうずうずしているお米の天使です。

今回、さまざまな横手弁を話す「よこてん」がLINEスタンプとなって登場。40種類の「よこてん」と一緒に横手の魅力を発信してください。

1セット120円で購入できます。
購入はこちらから

増田地域

萩尾望都SF原画展 宇宙にあそび、異世界にはばたく

- 会期／令和4年3月5日(土)～5月29日(日)
- 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
1階コンベンションホール
- 料金／大人 800円、高校生 600円、中学生 400円
小学生 200円、未就学児 無料
- 主催／横手市増田まんが美術館
(一財)横手市増田まんが美術財団
- 協力／株式会社河出書房新社
- 問／横手市増田まんが美術館 TEL.0182-45-5569



© 萩尾望都

ソメイヨシノを中心に約2,000本が咲き誇り、「日本さくら名所100選」にも認定されています。

- 開催日／令和4年4月下旬～5月上旬
- 会場／真人公園
- 問／(一社)増田町観光協会 TEL.0182-45-5541

増田地域 真人公園さくらまつり



「さんない四季彩館」のメンバー5人。(写真左から)照井勇人さん、佐々木哲也さん、高橋健太郎さん(代表)、伊藤昇平さん、藤田映希さん。年齢は違うものの同じ地域内に住み、以前から気心した仲間同士という関係で絆も深い。



どぶろくは酒造好適米ではなく、「一般的な」「あきたこまち」が主原料。米をより熟成したフレーミング質の「どぶろく作りも視野に入れている」という。



(右)あきたこまちとあめこうじの掛け合わせで生まれた「六華-Rikka-(500ml/1,100円)」。
3月までの期間限定仕込み。
(左)六華を深化させ、コク深くとろみを生かした味わいに仕上げた「Rikka-宵-(500ml/1,600円)」。※数量限定

●注文・問い合わせ／さんない四季彩館
sannai.shikisaikan@gmail.com

長年愛されてきた山内どぶろくの歴史的な背景を守り継承するため、2020年に山内地域の若者が結束して「山内どぶろくプロジェクト」を立ち上げた。横手市で唯一どぶろくを作っていた杜氏の坂本勇さんから作り方などを受け継いだ。

プロジェクトを構成する「さんない四季彩館」の代表・高橋健太郎さんは、「それまでどぶろく造りをされていた方から教わりながらやればスムーズにいくと思っていました。しかし、意欲とは裏腹に実際の作業は想像もつかなかつたこととの連続でした」と、当時を振り返る。

「製造工程が一番難儀だらうと思つていたので、製造免許や作業(製造)場所

横手の厳しい冬に華開く、キリッとした冴える口当たりの酒が真っ白に輝く。麹の風味もしつかり味わえる仕上がりだ。

地元デザイナーの協力を得て作ったスマートでおしゃれなラベルは、どこか郷愁が内包された温もりが感じられる。「りっか」と名付けた。

また、「山内濁酒」と表記しているのは、新しい時代に向けて「山内発」という地域を売り出していきたいという願いが込められている。これまで培われてきたどぶろく文化を土台にし、ブランドの再構築を行なうリブランディング事業として注目を浴びている。

「ぜひ一度味わってみてほしい」と、今後もプロジェクトは続きます。

「山内」から「外」へ どぶろくに新しい風を吹き込む

プロジェクトの記念すべき第一弾となつたどぶろくは、2021年3月にデビューを飾った。秋田県産あきたこまちと秋田オリジナル麹あめこうじを掛け合わせ奥羽山脈の清らかな水で仕込んだどぶろくは、雪の結晶をイメージして「六華(りっか)」と名付けた。

横手の厳しい冬に華開く、キリッとした冴える口当たりの酒が真っ白に輝く。麹の風味もしつかり味わえる仕上がりだ。地元デザイナーの協力を得て作ったスマートでおしゃれなラベルは、どこか郷愁が内包された温もりが感じられる。「六華-Rikka-(500ml/1,100円)」はそれを表現している。現在は予約販売のみだが、予約状況も好調だという。

先人の文化を後世に！地域の若者が挑むリブランディング事業

どこの地域にも特有の生活習慣や文化があり、そこには長い時間かけて培われてきた先人たちの知恵がある。どぶろくの製造もその一つ。

しかし近年、高齢化や後継者不足により、どぶろく作りの担い手や文化的な背景が失われようとしていた。

「やらねばね！」という気持ちが突き動かしたプロジェクト

どぶろく特区として認定されている横手市で「山内どぶろく」を製造・販売している醸造所。2020年、横手市でどぶろくを造っていた杜氏から製造方法などを継承し、2021年3月に初出荷。完売するほどの人気で、今季も3月までの製造を予定している。左は醸造所内の写真。

横手のチカラ

どぶろく 山内濁酒 さんない四季彩館



情報、求む!! あなたの近くの 横手出身者が経営しているお店の 情報を募集中です。

横手市では、県外で飲食店等を経営されている横手とゆかりのある方々との連携を模索しております。皆さまの身近にある飲食店等で…

店主等関係者が
横手市出身
(らしい)

出ている食べ物が
横手っぽい

お店に横手弁を
話せる方がいる

などの情報がありましたら、ぜひ下記まで情報を寄せ願います。情報を提供いただく際は、店名・経営者の氏名(可能であれば)・お店の住所等できるだけ詳しい情報をいただければ幸いです。

Coming
soon...

横手市では、皆さまからいただいた情報をもとに市外でも応援人口の皆さんが集まる事業を企画しています。今後の情報を楽しみに！

横手市役所商工観光部 横手の魅力営業課 よこてfun通信担当宛
TEL.0182-32-2117 FAX.0182-36-0088 Mail:yokote-fun@city.yokote.lg.jp



2月上旬、ハウスはすっぽり雪の中!



今回は横手市大雄地域でアスパラ菜を栽培している安藤学さんのハウスにお邪魔してきました。アスパラ菜は、食感や味わいがアスパラガスに似ていることからその名が付けられました。クセが少なく甘みもあるので食べやすいと最近人気の野菜。豪雪のものともせず、真冬の出荷に励む姿をご紹介します。

よこて あぐりめぐり

～真冬の収穫編～



これまで紹介してきたスイカやシンビジウムは“わき芽”を除くことで親芽に栄養を集中させていましたが、アスパラ菜の主役はわき芽。親芽を取ることでわき芽を伸ばし、おいしく生長させます。

アスパラ菜農家のオススメメニュー

コーンと一緒に揚げると彩りも綺麗ですよ。茎をペーパーで巻き、フライパンで香ばしく焼いて食べるのもオススメです。

中でも私の一番好きな食べ方は、サッと茹でて“味どうらく（万能調味料）”をかけたもの。アスパラ菜の風味をダイレクトに味わえます！

調理方法(出会い)は無限大!!



つぼみの部分は
プチプチとした食感。
家族で取り合いになります(笑)。



10月下旬～11月上旬に植え付けをし、
12月下旬から収穫。花が咲き、25～
30cmに伸びた頃が目安です。太陽と
土壌と作物のチカラで生長!!

ハウス周辺の雪をあえて残して除雪することで、雪室効果を発揮。かまくらの中が温かいのと同じですね。



ハウス内は約15°C。氷点下になりそうなときは
保温カーテンやストーブで葉が凍るのを防ぎます。

出荷途中で
咲いてしまい
そうなものは
すべて摘み取り
ます。

就農して5年目になります。夏はミニトマト、
冬はアスパラ菜を栽培しています。メジャーだけど
他の人があまり作っていない作物を栽培したくて
アスパラ菜を選びました。寒さに強くなるべく
暖房費はかけず栽培しています。
「一人農業」は、責任も作業も一人で背負う大変
な納得いくまで取り組めるのでやりがいを感じ
ています。



一本一本手をかけて行う出荷作業

「新鮮なアスパラ菜を食べていただきたいので」と、
収穫後はすぐに出荷準備に取りかかります。不要な
茎を取り、サイズや量など出荷先のニーズに合わせ
て調整していきます。

主にJAや道の駅十文字に出荷しています。多い
ときで、1日100袋を出荷したことがあるそう。



グラム数を計測後、アスパラ
菜を傷つけないよう慎重に袋詰め
をします。



一本ずつ並べて長さをそろえて
いきます。ここもすべて手作業。



規格に合わない部分を取り除く
と、とってもスリムな形に!!これで
終わりではなく、出荷作業はまだ
続ります。



移住定住促進のために、 こんな取り組みをしています！

移住マッチングサービスの活用

移住希望者の移住先探しをサポートする移住マッチング
サービス「ピタマチ」を活用して、移住アドバイザーによる「よこて
暮らし」の紹介など、リアルな横手市を知っていただけるよう
情報を発信しています。

移住定住促進動画によるPR

横手での暮らしをイメージしていただけるよう、横手の四季
と人々の生活をテーマに制作した動画を、市公式YouTubeにて
公開中です。ぜひご視聴ください。

オンライン移住相談受付中！

Zoomを活用したオンライン移住相談を実施しています。
ご自宅からご相談いただけるので、横手市への移住を検討して
いる方など、どなたでもお気軽にお申し込みください。オンライン
移住相談の詳細は、横手市のホームページをご覧ください。

お問い合わせ 横手市役所総務企画部 経営企画課 TEL.0182-35-2164



「角川食堂」と横手産品のコラボレーション！

横手の美味しいが味わえる 「角川食堂×横手市」が開催されます！



令和4年
2月28日(月)～3月13日(日)
11:00～20:00(L.O 19:00)
※3月7日(月)～3月9日(水)臨時休業予定

角川食堂
(埼玉県所沢市東所沢和田3-31-3
ところざわサクラタウン3階)



食を通じてファンの皆さんと交流できることを楽しみにしてあります!!

一緒にハウス見に行くべ~。(おどご)
んだな。行くべ~。(おなご)

