

秋田県横手市

# よこてfun通信

横手をもつと身边に、もっと楽しむ 交流情報紙

ようこそ、  
発酵の世界へ！



全国に広がる  
発酵文化  
この秋、横手市で  
全国発酵食品サミットが開催!!

よこて発酵文化大使  
演歌歌手 岩本公水さん

昔から麹文化が盛んな横手は、発酵のまちとして日本の発酵文化を牽引しています。よこて発酵文化大使を務める、紅白歌合戦出場の演歌歌手 岩本公水さんも発酵食品で毎日元気！ちなみに、表紙の背景に使用している横手の工芸品“浅舞絞り”も、かつては天然の藍を発酵させて染めていたんだって～！さあ、横手発の発酵の世界をのぞいてみよう！

TAKE FREE 2022.9 vol.29

「発酵のまち横手」が今伝えたい、その魅力とチカラ！

# ようこそ、発酵の世界へ。

横手は昔から麹文化が盛んで、こうじ漬けの漬物をはじめ味噌や日本酒などさまざまな発酵食品が暮らしの身近にあります。また、発酵をキーワードにまちづくりをされている方々とのネットワーク構築を目的とした「全国発酵のまちづくりネットワーク協議会」の事務局が横手市に置かれるなど、「発酵文化=横手」として注目を集めています。さあ、横手発の発酵の世界へGO！※文章中では、特に米からできるこうじをひらがな、その他総称する場合等を麹と表記しています。

発酵食品ソムリエの資格を取得するほど発酵食品が好きです！今日は私が“横手の発酵の世界”をご案内します。

## ナビゲーター

よこて発酵文化大使  
岩本公水さん

秋田県雄勝郡羽後町出身の演歌歌手。1995年「雪花火」でキングレコードよりデビューし、1997年「第48回NHK紅白歌合戦」に初出場。2012年より、よこて発酵文化大使を務める。今年4月に「豪華海峡」を発売。



## 教えて発酵博士!!

### 発酵食品は微生物が作りだした究極の自然食！

発酵学の第一人者であり、全国発酵のまちづくりネットワーク協議会会長の小泉武夫先生に発酵に関するあれこれをうかがいました。

#### 発酵って何？

一般的に発酵とは、カビ、酵母、細菌といった微生物が炭水化物やたんぱく質などの有機化合物を分解する過程で、人間にとって有益な物質を作り出す現象のことをいいます。「腐敗」というものもありますが、これは、実は科学的にはほぼ同じで、微生物の活動により起こる変化です。人間にとっておいしいもの、役に立つものは「発酵」、人間にとて有害になるものは「腐敗」と区別できます。

#### 発酵のもつチカラとは？

大きく3つに分ける事ができると思います。まず1つ目は「栄養成分を増やす」ことです。例えば大豆と納豆を比較した場合、微生物により発酵してきた納豆は、ビタミンB2は大豆の約6倍、葉酸は約3倍にもなります。そのままの食品よりも、栄養価値を微生物が増やしてくれるということは本当にすごいことですね。2つ目は「保存性を高めてくれること」です。牛乳に乳酸菌を入れてチーズやヨーグルトにすると牛乳よりも長期間食べることができます。これは、ある環境の中に一定数以上の微生物

がいることにより、他の微生物が繁殖しにくくなるために保存性が延びるのです。そして、3つ目は「究極の自然食」であることです。発酵食品は、自然に存在する微生物が作り出してくれた自然の恵みです。さらに、発酵によって独特の香りやうま味、深みなど食品の良さをさらに引き出してくれます。

#### 横手の発酵食品の特徴は？

横手市内の4軒のこうじ屋が「発酵のまち横手FT事業協同組合」を設立し、共同で作っている味噌です。全国でも有数の種類会社、株式会社秋田今野商店が培養した味噌専用の「高機能麹菌」を使っています。発酵のチカラと横手の事業者の皆さんのチカラを活かした、とても良い商品だと思います。



先生がオススメする発酵メニューは「焼き納豆丼」  
フライパンに納豆と卵をのせ、フタをして蒸し焼きにします。味わいは奥深く、実は繊細！みなさん、ぜひ作ってみてくださいね。  
①フライパンの中央にサラダ油を適量入れて中火で熱し、納豆をのせる。  
②納豆の中心部にくぼみを作って焼き、ジグジグと音がしたらくぼみに卵を割り入れる。  
③水小さじ1をフライパンに入れてフタをかぶせ弱火にし、約3分間蒸し焼きにする。  
④丼にご飯を盛って③をのせ、削り節を散らす。醤油を少々かけて出来上がり！



写真上より、商品の一例と種類の見本。  
同社が国内外で評価が高いのは、米や麦など穀物を使った培養技術に秀でていることが理由の一つ。

明治43年創業の秋田今野商店は、発酵に必要な麹菌や酵母菌だけでなく、その他の有用微生物の種菌製造元です。酒・味噌・醤油などすべての発酵食品に使用できる種麹菌を製造している会社は日本に数社しかなく、その中の一社が秋田今野商店であり、日本の発酵文化、醸造産業を支えています。扱っている醸造食品微生物は、その数およそ1万種。全国の酒蔵や味噌・醤油生産者などに種麹菌を提供し、海外製造者にも日本の菌種を販売しています。

### 日本の醸造技術を種菌製造で支える老舗企業！

社長に聞きました  
秋田と発酵の関わり  
秋田の人々は麹を使って穀物や野菜、魚肉類をより滋養豊かにし、さらに長期保存できるよう発酵の技術を発達させてきました。秋田の先人たちは、飲んではうまく、食べては美味しい高濃度な味を麹に求めてきたのです。

株式会社 秋田今野商店  
代表取締役社長 今野 宏さん  
東京農大農芸化学科卒。オランダデルフト工科大学微生物研究所などを経て秋田今野商店社長に就任。秋田会議員などを歴任。農学博士。

1+1が10にも100にもなるような付加価値を与えてくれるのが発酵の魅力とおもしろさです。

麹菌は日本の食文化の原点に位置する微生物であり、桜が国花、キジが国鳥であるならば麹菌はまさに国を代表する微生物「國菌」と呼ぶにふさわしいものです。  
※株式会社秋田今野商店は、よこて発酵文化研究所のサポート機関としても日々より各種活動等に協力をいたしております。

#### 秋田今野商店のココがスゴイ！

近年は醸造食品微生物以外の生物農薬原体や環境浄化用微生物菌体に注目が集まっています。写真右上は、同社で販売している微生物農薬や生物殺菌剤の一例です。

「化学農薬を使うことで土壤汚染が懸念される中、これら生物農薬は冬になれば消滅します。環境に優しい農薬ですよ」

株式会社 秋田今野商店  
秋田県大仙市宇刈和野248 TEL.0187-75-1250



## 日本発酵文化発信の拠点は横手なんです!!

「全国発酵のまちづくりネットワーク協議会」の事務局が横手にあり、発酵をキーワードにしたまちづくり推進の拠点として、各県との連携強化や情報発信に努めています。

#### よこて発酵文化研究所について



全国の皆さんと一緒に発酵文化を継承していくためがんばっています！



#### 全国発酵のまちづくりネットワーク協議会会員一覧

全国で発酵によるまちづくりが盛んに行われています。皆さんの身近にある発酵文化にも注目！

##### 北海道地方

- ★小田島水産食品(株)(北海道)
- ★(株)中井栄策商店(北海道)

##### 関東地方

- ★栃木県大田原市 ★(株)山金水産(千葉県)
- ★千葉県神崎町 ★NPO法人発酵文化推進機構(東京都)
- ★(一社)日本発酵文化協会(東京都)
- ★(株)にんべん(東京都) ★イズミ食品(株)(東京都)
- ★(株)電通(東京都)

##### 関西地方

- ★徳山酢(滋賀県)
- ★たかしま発酵食品俱乐部(高島商工会)(滋賀県)
- ★滋賀県 ★兵庫県宍粟市

事務局は横手に設置



##### 中部地方

- ★(有)かんずり(新潟県) ★新潟県農林水産部
- ★NPO法人竹の浦夢創塾(加賀発酵文化研究所)(石川県)
- ★(株)あら与(石川県)
- ★(一社)白山市観光連盟(石川県)
- ★奥越前醸食推進協議会(福井県)
- ★(有)魚辻(福井県) ★山梨県農政部
- ★長野県 ★長野県上田市 ★長野県木曽郡
- ★白扇酒造(株)(岐阜県) ★岐阜県恵那市
- ★静岡県 ★静岡県富士宮市
- ★(資)野田味噌商店(愛知県)

##### 四国地方

- ★(株)ちから(高知県)

##### 九州地方

- ★福岡県北九州市
- ★熊本県農林水産部
- ★みやざき発酵文化ネットワーク(宮崎県)

本部町商工会(沖縄県)  
★沖縄県石垣市

# 酒 山内杜氏組合100周年

横手市山内地域から生まれた、酒造りの技術集団「山内杜氏」。今年、彼らが所属する「山内杜氏組合」が創立100周年を迎えました。その歴史や今後の展望など組合長の照井俊男さんにうかがいました。

## 山内杜氏とは？

## 麹文化と発酵が醸す酒

秋田県の酒造業は明治末期から大正時代にかけて大きく発展してきました。酒蔵では酒の仕込みが行われる冬期間の人手を必要とし、農家が多くた横手市山内地域では農閑期の働き先として酒造場が定着。山内地域からの出稼ぎ者が増え、これが山内杜氏の誕生につながったようです。

また、酒造講習会では組合独自の杜氏試験も行っています。受験資格も厳しく、蔵元に7年以上勤め、酒造講習会の推奨が必要です。試験内容も多岐にあります。これまで156人が合格。こうした取り組みを重ねてきた結果、県産酒は全国からも高い評価を得られています。

し続ける」という姿勢が、山内杜氏の強みだと思います。

山内杜氏として県内で活躍されているお二人にインタビュー。伝統や技術を受け継ぎながら、それぞれの酒造りにかける想いをうかがいました。

## 山内杜氏の志を継ぐ 蔵人の酒造り

### 飲んだ方が笑顔になってほしいと思いながら お酒を造っています

清酒「高清水」の醸造元で、秋田県産の良質な米と奥羽山系の清らかな地下水を使用し、伝統を守りながら丹精込めて仕込む酒造りにこだわっています。「入社後は研究室に配属されましたが、酒造りのおもしろさや奥深さに引かれ、一級酒造技能士の資格を取得。さらに、酒造りへの理解を深めるため杜氏試験を受けました」。そして、女性で初めて山内杜氏試験の合格者となりました。「山内杜氏の皆さんのように、根気強さや真摯な姿勢を忘れずに誠実な酒造りをしていきたいです。丁寧に扱えば、お酒も自然と調和のとれた良いお酒になると実感しています」。

杜氏  
おすすめ  
の一本



#### 精撰辛口

きれのある味わいがあり、どんな料理とも相性が良く「高清水といえばこれ!」という商品です。

秋田県秋田市川元むつみ町4番12号

TEL.018-864-7331

秋田酒類製造株式会社  
副杜氏 富岡 浩子さん

## 山内杜氏の強み

毎年夏に開催している酒造講習会では、「いい酒をつくる」という思いを強く持ちながら勉強をしています。この「勉強

大正11年、杜氏の養成と技術向上を図り、酒造りに従事する蔵人の確保などを目的に「山内村杜氏養成組合」が結成されました。戦時中は事業が中止されましたが、昭和24年に「山内村杜氏組合」として再び発足。昭和34年に「山内杜氏組合」と名称を変更し今に至ります。

横手は水がやわらかいので、まるやかで優しい酒ができます。



## これから100年

酒造りの技術や伝統を守りながら、新しいことにもチャレンジしていく必要があります。先を見据えた酒造りです。酒造講習会を行うことで若手も育っています。これからもお客様の喜ぶ酒を作り続けていきます。

横手には蔵元が5つあります。杜氏が多いので、いい酒ができるいるんだと思います。

## 組合の発足

秋田県の酒造業は明治末期から大正時代にかけて大きく発展してきました。酒蔵では酒の仕込みが行われる冬期間の人手を必要とし、農家が多くた横手市山内地域では農閑期の働き先として酒造場が定着。山内地域からの出稼ぎ者が増え、これが山内杜氏の誕生につながったようです。

## 横手の酒

また、酒造講習会では組合独自の杜氏試験も行っています。受験資格も厳しく、蔵元に7年以上勤め、酒造講習会の推奨が必要です。試験内容も多岐にあります。これまで156人が合格。こうした取り組みを重ねてきた結果、県産酒は全国からも高い評価を得られています。

株式会社齋彌酒造店  
杜氏 高橋藤一さん



### 国酒を醸しているという誇りを胸に お酒を造っています

創業以来、自社培養酵母と米の磨きにこだわった酒造りが特徴です。また、櫻(かい)入れ(※)をしないなど、自然の力による酒造りを実践しています。高橋藤一杜氏は「お酒を含んだ瞬間、豊かな自然や秋田の風景が浮かぶ酒、それが“秋田らしい酒”だと思うよ。これが表現できないと秋田の酒じゃない」と話します。流行の酵母や風味は求めず、伝統を重んじた酒造りに徹しています。

「弊社では、酒造りにおいて国籍や年齢、性別などターゲットは明確にしません。だって、うまいものは誰が飲んでもうまいからね」。



#### 雪の茅舎 純米吟醸

ふくよかで上品な喉越しとほどよい香りが生きているお酒です。  
秋田県由利本荘市石脇字石脇53  
TEL.0184-22-0536

※櫻入れ…長い棒の先に小さな板をつけた道具(櫻)で、酒母(じゅぼ)や醪(もろみ)をかき回す作業のこと。

## 発酵WEEK

発酵のまち横手を内外にPRするため、10月15日～23日までさまざまな発酵に関するイベントが開催されます。その中の2つがコチラ!!

### 10月15日(土)、16日(日) 秋田まるごと食の祭典

山内杜氏組合創立100周年を記念して開催。秋田県内の酒蔵が一堂に会する、酒と発酵食品のイベントです。日本酒片手に発酵文化を堪能しませんか?

- 山内杜氏100周年記念美酒王国あきた醸しフェア
- あきた発酵の郷マルシェ ● 美酒王国あきた発酵夜学会
- 会場／秋田ふるさと村ドーム劇場、お祭り広場 他
- 問い合わせ／(一社)横手市観光推進機構 TEL.0182-38-8652

### 10月21日(金)～23日(日) 全国発酵食品サミット

全国各地の発酵食品の紹介や発酵につわる講演会を開催。発酵の基礎知識はもちろん、発酵を暮らしに取り入れ健康意識を高められる内容になっています。

- 全国＆よこて発酵マルシェ
- 発酵フォーラム ● いぶりエキスポ
- 会場／秋田ふるさと村
- 問い合わせ／横手市役所農林部 食農推進課 ブランド推進係 TEL.0182-35-2267

発酵のまち横手を存分に楽しんでいただけるよう、上記以外にもいろいろな企画展や情報発信を行います。

\*新型コロナウイルス感染状況によっては、中止または内容を変更する場合があります。

LINE公式ページで最新情報をご確認ください。  
LINEの「友だち追加」から「@737ktavb」を検索するか、下記QRコードをスキャンしてください。



この秋、横手市で  
発酵について楽しく  
学んでみませんか?



### 知名度は全国区! いぶりがっこ

燃したダイコンを米こうじやザラメ、食塩などと一緒に樽の中に入れて漬けこんだ漬物です。



#### 麹をぜいたくに使用! 味噌

横手の味噌は米こうじを多く使用することが特徴で、その量は大豆の3倍以上!! そうして仕込まれる味噌(三重こうじ味噌)は、豊かな甘味とうま味で絶品です。



伊藤麹屋  
「Amakoso」



合资会社 羽場こうじ店  
「Miso Amakoso」

### 飲む点滴と言われるほど 栄養満点! 甘酒

米こうじ甘酒は、米こうじまたは米と種麹にお湯を加え、こうじの酵素の力で米のデンプンを糖化させ甘みを引き出したもの。昔から夏バテ防止のために飲まれていたので、俳句では夏の季語なんです!



麹屋近野商店  
「Amazake」



有限会社  
新山食品加工場  
「Amemochi」



浅舞婦人漬物研究会

### 発酵といえばコレ!! 漬物

野菜を塩漬けすることで生まれる乳酸菌により発酵が進み、うま味や香りを増幅。そぎ切りしたダイコンを塩で下漬けし、甘酒を加えてさらに漬けた「ナタ漬け」は横手を代表する“がっこ(漬物)”の一つ。



金屋の麹屋  
「Natazuke」

よこて発酵文化研究所のホームページ  
「FTtownよこて発酵のまち」で市内事業者のさまざまな発酵食品を紹介しています。

商品の購入もできます  
ので、ぜひご覧ください。



この秋から本格始動!! 身近な場所で、横手ファンが集える“拠点”ができます。

# Let's go! 横手応援拠店

これが横手応援拠店だ!

横手応援拠“店”とは?



右に掲げる3つの趣旨にご賛同をいた  
だいた横手市と縁のある飲食店の経営者  
の皆さまと、市がタッグを組み、県外各所  
に横手を感じられる拠点を作っていく  
事業です。

この8月までにご賛同をいただいた、  
下記の8店舗から横手応援拠店がスタート  
します。横手ファンの皆様におかれまし  
ては、お近くの横手応援拠店にお立ち寄  
りのうえ、飲食店のご主人との横手弁で

の会話や横手の雰囲気・情報に触れてい  
ただければ幸いです。皆さまと横手との  
つながりを深める拠点としてご利用くだ  
さい。

なお、今後もご賛同いただける店舗を増  
やしていきたいと思います。始まったばかり  
の事業となりますので、より良い横手応援  
拠店としていくため、ご感想やアドバイス  
もぜひいただければと思います。お気軽に  
おざつてたんしそう(来てください)。

- 1 横手ファンが気軽に集い、交流を深められる場
- 2 横手市のさまざまな情報に触れられる場
- 3 横手の雰囲気や味に触れられる場

<p>東京都 杉並区</p> <p>和食・小料理</p> <p><b>心ごはん 結卵</b></p> <p>東京都杉並区高円寺北2-20-4 2F</p> <p>竹内さん</p>	<p>東京都 中央区</p> <p>ラーメン・居酒屋</p> <p><b>中華そば三浦</b></p> <p>東京都中央区日本橋小網町13-8</p> <p>三浦さん</p>	<p>東京都 豊島区</p> <p>飲食店(稲庭うどん)</p> <p><b>秋田眞壁屋Esola池袋店</b></p> <p>東京都豊島区西池袋1-12-1 Esola池袋6F</p> <p>眞壁さん</p>
<p>東京都 杉並区</p> <p>居酒屋</p> <p><b>田け</b></p> <p>東京都杉並区高円寺南4-24-4</p> <p>武田さん</p>	<p>東京都 中央区</p> <p>イタリアンレストラン</p> <p><b>La Rosetta (ラ・ロゼッタ)</b></p> <p>東京都中央区築地2丁目14-1 新井ビル1F</p> <p>藤井さん</p>	<p>東京都 台東区</p> <p>うなぎ店</p> <p><b>うなぎさんしょ</b></p> <p>東京都台東区西浅草2-25-7</p> <p>浅賀さん</p>
<p>宮城県 仙台市</p> <p>居酒屋</p> <p><b>食・酒・笑 にこらす</b></p> <p>宮城県仙台市青葉区大手町7-20</p> <p>小原さん</p>	<p>東京都 中野区</p> <p>焼き鳥・居酒屋</p> <p><b>やきとり 鳥はし</b></p> <p>東京都中野区沼袋2-32-6</p> <p>高橋さん</p>	

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。

情報  
求む!!

横手市では、横手応援拠店事業にご賛同をいただける県外で飲食店等  
を経営されている横手市出身の店主を探しています。

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。

横手弁を話せる店主が  
いる(らしい)

出ている食べ物が  
横手っぽい

最新情報は  
横手市ホーム  
ページを確認  
ください。  
(HP)

お問い合わせ 横手市役所商工観光部 横手の魅力営業課 TEL.0182-32-2117 Mail:yokote-fun@city.yokote.lg.jp

3年ぶり!

# 「なべっこ遠足in東京」が帰ってくる!!

秋田県人が秋になるとやりたくなる/  
“なべっこ遠足”を東京でやるど!



「もっと横手と関わりたい」「横手を応援したい」という想いが横手の力になります!!

## 横手応援市民学校 なべっこ遠足in東京

開催日時 令和4年10月2日(日) 11:30~14:00(給食12:30~)

会場 ホテルルポール麹町

東京都千代田区平河町2丁目4-3(有楽町線「麹町駅」1番出口・徒歩3分)

募集人数 先着100名 会費 お一人様 2,500円(当日ご持参ください)

申し込み・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(平日8:30~17:15)

右記QRコードから申し込みできます。

皆さまのご参加、お待ちしております!!

(HP)

応募締切  
令和4年  
9月15日(木)  
まで

なべっこ大好き!



※新型コロナウイルス感染状況によっては、中止または内容を変更する場合があります。



## Aターンフェアに参加してみませんか?

### 1 オンラインAターンフェア

開催日時 令和4年9月25日(日) 10:00~15:00

Zoomによる個別オンライン面談です。事前予約が必要です。  
詳細は下記QRコードを読み込んでいただき、ご確認ください。



本社のほか、秋田、大館、大仙支店など、すべての拠点でライブオフィスを導入しています。最先端のワークスタイルを知つていただくことで、働き方やオフィスの課題解決のイメージがしやすくなります。

### 先輩のシゴト INTERVIEW



小野 瑞生さん  
2021年4月入社

### 先輩のシゴト

### INTERVIEW

「地元である横手を元気にしたい」という思いがあつたので、横手で働く希望が叶い、やりがいを感じています。

本社でオフィスプランニング業務に携わっています。図面の制作担当として、お客様の要望と最先端の機能や地域らしさを融合した最適なデザインをご提案できるよう心がけています。常に新しい製品や情報に出会える環境なので、私自身の興味の幅も広がり、毎日楽しみながら仕事を取り組んでいます。

自社のオフィスを改装し社員自らが働き方改革を実践。その成果を数値化したり、実際に社員の働く現場を視察できる「ライブオフィス」を導入してクライアントへの提案に活かしています。

また、オフィスプランニングの専門部署を立ち上げ、オフィスの新築や改修の要望に迅速かつ正確に対応できる体制を強化。企業の働き方改革、生産性向上につながるオフィス環境を提案し、作り上げています。

「株式会社渡敬」は、1933年に文房具雑貨の小売店「渡敬商店」として創業以来、地域に密着した企業として業務を拡大してきました。事務機器の販売からオフィスデザインまで幅広い業務を手掛け、オフィスの生産性向上をワンストップでサポートしています。

事務機器の販売からオフィスプランニングまで企業ニーズに対応したオフィス環境をつくりサポートする企業

株式会社 渡敬

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



従業員数122名  
設立/1973年11月  
住所/横手市卸町2番2号  
TEL.0182-32-2525  
<https://watakei.co.jp>



→カフェ風のエリアや個室空間など、社員自らさまざまなタイプのオフィス環境を体験。提案に役立てています。





秋田ノーザンハピネット株式会社

営業企画部

## 林崎 華帆さん

はやしさき かほ／24歳／秋田市在住(横手地域出身)

横手市立横手南中学校、秋田県立角館高等学校、立命館大学卒業。  
小学5年生よりアルペンスキーを始め、ジュニアオリンピック優勝、  
国体入賞、インカレ2部優勝、関西選手権優勝。昨年、秋田ノーザンハピネット株式会社に入社し、営業企画部に所属。

# やまと様手人 よこてびと

ずっとスポーツをしてきた  
私だからできること

「国内男子プロバスケットボールリーグ  
[B・LEAGUE(Bリーグ)]」の一部  
リーグ(B1)に所属する秋田ノーザンハピネット。同チームを運営する「秋田ノーザンハピネット株式会社」で営業企画部に所属している林崎さん。

幼少の頃からアルペンスキーに魅せられ、選手として海外を含めた多くの大会で輝かしい成績を残してきた。大学卒業とともに競技を引退。「冬になるとスキーがしゃかります。昔から外で遊んだり走り回っているタイプでした。スキー以外にも水泳やミニバス、陸上と習い事はすべてスポーツ系でしたね」。

関西の大学を卒業後は横浜の不動産会社に勤務。その後、もともと秋田に帰ってきたいと思っていました林崎さんは、昨年10月に現在の会社に入社した。「秋田県にはアルペンスキー選手として現役時代にさまざまな面で支えてもらいました。そのため『いつかは秋田に恩返しがしたい』という想いがあつたんです。ずっとスポーツをしてきた私だからこそ、スポーツで秋田を元気にしたいと考えていたとき、秋田ノーザンハピネットと出会いました」。同社は、バスケットボール事業だけではなく、ジュニアの育成や地域貢献活動にも力を入れている。林崎さんは営業企画部に所属。秋田ノーザンハピネットの魅力を多くの方に知つてもらい、企業営業に日々奮闘している。前職でも営業担当をしていた林崎さんは「営業する商材として自分が納得したもの提案するのは得意だと思います」と笑顔を見せる。「契約をいたいたときはやりがいを感じます。それだけではなく、日々の営業活動の中でも自分の考え方や私たちの活動に対して応援しているよ」と言つていただけるときが一番うれしいです。しかし、一方で難しさを感じている。「私たちは目に見えるモノやサービスではなく、『ハッピー』とワクワクを提供することが仕事です。お客様にどうでどこにワクワクするポイントがある

のか、それはバスケット事業なのか子どもたちの育成なのか。さらに、どうこの共感していただき、私たちの活動に賛同いただとか。これらを考えるのは難しい反面、やりがいもありますね」。

## 県民球団として認知度を高めていきたい

この2年、コロナ禍でスポーツ業界もさまざま変革を求められた。「私たちの業界は、言つてしまえば『生活に無くてはならないもの』ではありません。会場では感染症対策として声を出して応援できなかつたり、50%の収容という入場制限もありました」。それでも林崎さんは自分たちにできることを胸に、しっかりと対策をすることで楽しくて安全な会場作りを行つてきた。多くの方に楽しんでもらいたいという純粋な想いがある。「県民にとって、なくではない存在になつていただきたいです。『秋田ノーザンハピネットがあるからがんばれる!』『秋田には秋田ノーザンハピネットがある!』と、県民球団として多くの方に認知していただけるよう自分ができることを積み重ねていきます」。

## 厳しい参入条件をクリアするために必要なこと

新しいBリーグが2026-27シーズンに開幕する予定だが、参入のための審査が今シーズンから始まる。リーグ側が提示した新たな1部リーグ(新B1)への入会基準は、平均入場者数が4000人以上であることで、売上高が12億円以上あること、クラブが自由に使えるアリーナがあること、「弊社の課題は入場者数です。昨シーズンの平均は1958人、コロナ禍の前では平均3402人でした。ここが伸びれば

ります。ただ、現在はチケットが購入される発券率と実際に来場した方の着券率との乖離がみられる状況です。入場者数は、実際に魅力を届け、いかに多くの方に来場

林崎さんは秋田にスポーツの力で恩返しがしたいと、帰郷を決めた。「県外に出ていろいろ学ぶのは良いことです。そこで学んできたことを秋田に還元する若者が増えてほしいです。秋田の良い所や戻ってきてほしいと思える秋田を示していきます。私たちのような若い世代が発信することで説得力があるはずです。私は秋田が大好きです。もちろん、横手も!」。

昨シーズン、クラブ史上初のチャンピオンシップ出場を果たし、チームに勢いと熱量が増した。林崎さんたちフロントスタッフも選手同様、それぞれの役割でチームのパフォーマンス向上のために尽力。10月より始まる新たなシーズンに注目していきたい。

いたずら。これら参入条件を達成し、絶対に新B1に参入します!と意気込みます。

## 新シーズン開幕迫る!



**ホーム開幕!**  
10/22(土) 23(日)  
秋田ノーザンハピネット株式会社  
TEL.018-835-5582  
住所／秋田市中通7丁目1番2-3号  
秋田ノーザングートスクエア2F

### 増田地域 真人公園りんごまつり

増田地域特産のりんごにちなんだイベントで、「ミスりんごコンテスト」や「りんごの唄コンクール」、特産品の即売会などが行われます。  
●開催日／令和4年10月中旬頃  
●会場／真人公園  
●問／(一社)増田町観光協会 TEL.0182-45-5541



### 雄物川地域 第24回Wリーグ横手大会

「プレステージ・インターナショナル アランマーレ」が昨年からバスケットボール女子日本リーグであるWリーグに参戦しています。プロ選手の熱いプレーを間近で楽しむことができます。  
●開催日／令和4年10月22日(土)、23日(日)  
●会場／横手市雄物川体育馆  
●問／(株)プレステージ・インターナショナル  
秋田BPOメインキャンパス  
TEL.018-888-9497

### 横手地域 第62回奥羽横断駅伝競走大会

●開催日／令和4年10月29日(土)、30日(日)  
●会場／由利本荘市・横手市・北上市(西和賀町)  
●問／第62回奥羽横断駅伝競走大会実行委員会  
(スポーツ振興課スポーツ振興係内)  
TEL.0182-35-2173

### 横手地域 第54回菊まつり

●開催日／令和4年10月29日(土)～11月7日(月)  
●会場／秋田ふるさと村  
●問／(一社)横手市観光協会 TEL.0182-33-7111



### 平鹿地域 平鹿りんご味覚まつり

●開催日／令和4年11月3日(木・祝)(予定)  
●会場／ときめき交流センター「ゆっぷる」  
●問／平鹿りんご味覚まつり実行委員会事務局  
(平鹿地域課産業建設係内)  
TEL.0182-24-1118

### 大雄地域 大雄イルミネーション

●点灯期間／  
令和4年12月3日(土)～12月26日(月)(予定)  
●点灯式／令和4年12月3日(土)(予定)  
●会場／ゆとりおん大雄前  
●問／大雄地域課産業建設係  
TEL.0182-52-2111



### 平鹿地域 第35回櫛の木光のファンタジー

●点灯期間／  
令和4年12月3日(土)～令和5年1月9日(月・祝)(予定)  
●点灯式／令和4年12月3日(土)(予定)  
●会場／旧平鹿地域局そば  
●問／平鹿町観光協会 TEL.0182-24-1118



## 県外 横手市物産展フェア開催情報

市では、次の物産展・フェアを計画しています。新型コロナウイルス感染状況によっては、中止または内容を変更する場合があります。

最新の開催情報については、横手市ホームページをご確認ください。

### サカガミ横手秋フェア

◆開催日／令和4年9月23日(金)～25日(日)  
◆場所／首都圏 スーパーサカガミ

### 天神橋商店街物産展

◆開催日／令和4年10月28日(金)、29日(土)  
◆場所／大阪市天神橋商店街

### 九州屋りんごフェア

◆開催日／令和4年12月3日(土)、4日(日)  
◆場所／首都圏 九州屋

### 横手の雪まつりin大阪城(仮称)

◆開催日／令和4年12月10日(土)、11日(日)  
◆場所／大阪市 大阪城

その他、物産展・フェア情報についても随時更新します!

お問い合わせ  
横手市役所商工観光部  
横手の魅力営業課  
TEL.0182-32-2117









稻庭うどんが大好きで、毎年寄附させていただいている。コロナに負けずがんばってください。(埼玉県在住)

お客様にご満足していただくために徹底した品質管理のもと一生懸命つくっております。小麦粉(北海道産)、水、塩を使用し、受け継がれてきた手綱製法で一本一本丁寧に仕上げた稻庭うどんならではの食味や喉越し、美しさをご堪能ください。(京家:後藤)

きりたんぽ鍋や葡萄ジュースなど、美味しいものがたくさんあるので毎年楽しみにしています。(和歌山県在住)

小学校の社会科の教科書で、横手の農業を教えてました。毎年、岩手県北上市へ車で行き、横手市もたくさん通りました。「道の駅さんない」に寄り、「まんぞくセット」を食べるのが楽しみでした。また、機会を作つて訪れたいです。そんな思いで、ふるさと納税させてもらいました。がんばってください。(奈良県在住)



妻の出身地です。落ち着いた土地柄と温かな人々が暮らす大好きな街です。(東京都在住)

少人数なので1合パックは鮮度保持や取扱いしやすく助かります。(愛媛県在住)

お米屋さんだからできる商品づくりで、横手の魅力を発信しています。横手産のあきたこまち、ササニシキ、コシヒカリ、めんこいな、ゆめおぼこを真空パックにしました。澄んだ空気と雪どけ水が育んだ格別の味をお楽しみください。(米紀行ふじくら:篠木)

雪とともに共生していく前向きな姿勢に共感しました。今後のますますの発展を期待しています。(茨城県在住)

よこてfun通信を毎回楽しみにしています。毎号発見があり、知らなかった横手を知る喜びがあります。これからも、よろしくお願ひします!(神奈川県在住)

美味しい桃が食べたいと探していたら偶然こちらを知りました。自由に旅行ができるようになったら、もぎたての桃をいたいでみたいと思います。(茨城県在住)

当店オリジナルパッケージも好評いただいております。



五ツ星マイスターが選んだ横手米5銘柄を食べくらべ(計1.8kg)

## 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いたい、皆さまの声をご紹介いたします。貴重なご意見をありがとうございました!(ふるさと納税担当)

矢口高雄さんが好きで以前から興味がありました。故郷は鹿児島県ですが、一度は訪れたい町です。(大阪府在住)

選んでいただきありがとうございます。原画を展示している「常設展示室」、原画収蔵庫やアーカイブ作業を見学できる「マンガの蔵展示室」など、マンガ原画をテーマとした美術館ならではの施設を無料でご覧いただけます。(横手市増田まんが美術館:川越・大日向)

入館料無料です!お気軽にお越しください!



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」「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



※写真は調理例です。

横手牛カレー 200g入り 933円／横手牛シチュー 200g入り 933円

有限公司 秋田かまくらミート  
横手市横山町3番16号  
TEL.0182-33-0291



秋田の肥沃な大地で育ったおいしい牛肉や豚肉、鶏肉を提供している食肉総合卸「秋田かまくらミート」。プロの目利きで厳選した肉や加工品を販売しています。横手で育った横手黒毛和牛の深いうま味とコクを味わえる「横手牛カレー」や「横手牛シチュー」も好評です。隠し味に使用している横手市大雄産のホップの程よい苦味が味を引き締めて、横手牛とカレーの味わいを際立たせます。



代表取締役 村上 政勝さん



※写真は調理例です。

横手餃子 160g×4束、比内地鶏つけ麺 35g×8袋 3,240円

有限公司 ほりえ  
横手市大屋寺内字寺内37番地2  
TEL.0120-33-0667



良質な素材を使い、職人が丁寧に仕上げる稻庭うどんやそうめんの手造り工房「ほりえ」。贈答用はもちろん、家庭用として手軽に味わえる商品も取りそろえています。また、素朴な味を守り続ける地元の人気店「藤春食堂」の横手やきそばを家庭で作つて味わえるセットや完全無添加無着色でパリパリとした食感を楽しめる「いぶりがっこ」なども自社製造し、横手の味を全国にお届けしています。



代表 堀江 由起子さん

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 2022年9月20日(火) 消印有効

- 京家の人気3品詰め合わせ(稻庭うどんなど)…3名様  
◎提供/株式会社 京家
- 特別企画展の招待券 …3名様  
※有効期限:令和4年10月8日(土)~令和5年1月15日(日)  
(令和4年11月14日~11月18日はメンテナンス休館です。  
※こちらは「鬼灯の冷徹全原画収蔵記念展」で使用できます。  
◎提供/横手市増田まんが美術館
- 横手産新米あきたこまち3kg(1.5kg×2袋)…3名様  
◎提供/米紀行ふじくら
- 横手やきそば(4食入り)…3名様  
◎提供/有限公司 ほりえ
- 横手牛カレー(1箱)、横手牛シチュー(1箱)セット …5名様  
◎提供/有限公司 秋田かまくらミート

### (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よこてfun通信で取り上げて欲しいテーマ  
⑧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  
⑨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】  
◎応募により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。商品は原則として提供先からの発送となります。お届け先情報を必ず登録して下さい。  
◎ご応募の受付・処理・ご当選の確認に関するお問い合わせはお答えできません。当選者は既定なる抽選の上、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。

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

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

次回の発行は、  
2022年12月を予定

10

## 中山人形がカプセルトイに登場!



横手市の伝統的工芸品である中山人形の招き猫がカプセルトイに登場しました。中山人形の招き猫は、鮮やかな色彩とボタン柄の前垂れ、縁起を担いだ「上向き」の上目遣いが特徴となっており、その特徴を見事に再現したフィギュアとなっています。見かけた際はチャレンジしてみてたんしえ。

## 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

- 若者や送料など、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

ワング高輪WEST-1階  
東京都港区高輪4丁目10-8

- 酒類、書籍や資料は対象外  
●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