

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

特集

よこての酒



TAKE FREE 2025.3 vol. **39**

世界中では、様々なお酒が造られています。日本の酒造り文化は、その土地の水や農作物、そして“こうじ”とともに職人の手により受け継がれ、日々研鑽されてきました。そんな中、日本の「伝統的酒造り」がユネスコの無形文化遺産に登録されました。今回は、その日本酒に注目し「よこての酒」がどのようなものか、どんな楽しみ方があるか、ご紹介します。



豊かな土壌で育った美味しい「お米」、横手盆地を囲む山々から流れ込む清らかな「水」、
そんな美味しい日本酒を造る条件がそろっている「発酵のまち」横手市。

日本が誇る「伝統的造り」がユネスコ無形文化遺産に登録となった今、改めて「よこての酒のおいしさ」に向き合うべく、
市内の蔵元のお酒から、横手人のお酒の楽しみ方まで、じっくり調べた「よこての酒」の魅力を紹介します。

よこての酒のおいしさ

酒造りになくはならない米と水。
横手盆地の中央に位置し、広い平地には田んぼを潤す川が流れ、朝晩の寒暖差が大きい盆地特有の気候により、昔から良質な米が盛んに栽培されてきました。山脈からは、清らかな水も湧き出ており、酒造りに最適な条件が揃っています。

また、全国五大杜氏（とうじ）の一つ「山内杜氏」の故郷であり、秋田の伝統的造りの技が引き継がれてきた地域でもあります。

市内には、現在、5つの蔵元があります。杜氏をはじめとした蔵人は、受け継がれてきた伝統のもと、各蔵元らしさを生み出す酒を醸し、飲む人を魅了します。どの蔵も独自に酒と向き合い続け、横手の酒文化を支えています。横手の酒は、ほかの地域より味付けが濃い横手の料理に合わせて造られており、程よいうま味があります。すっきりとした味わいとなっています。

よこての酒の特徴



5つの蔵元の代表的なお酒を日本酒度と酸度で比較してみると、甘口、辛口の基準となる「日本酒度」が、+0.1〜+1.0にあり、全体的にやや辛口のお酒が多いようです。また、味わいの参考となる「酸度」では、1.5〜1.8に集まり、やや淡麗（すっきりとした味わい）となっています。しかし、日本酒度と酸度を合わせたチャートによると、淡麗と濃醇のほぼ中間にあり、原材料であるお米の味が楽しめるお酒であることが、横手の日本酒の特徴と言えるかもしれません。

酸度

日本酒に含まれる酸の量を指したものです。日本酒に含まれる酸は製造過程で原材料から発生した、コハク酸、リンゴ酸があります。日本酒での酸は酒にキレを生む役割があります。

日本酒度

日本酒の甘さや辛さを表す指標として、日本酒度というものがあります。日本酒に含まれる糖分の量で決まり、+（プラス）であるほど辛く、-（マイナス）であるほど甘くなります。

全国五大杜氏の一つ

山内杜氏のふるさと

技術の継承と向上を続ける杜氏組合

酒造りの最高責任者である杜氏。

全国五大杜氏（五大杜氏集団）の一つである山内杜氏組合は、大正11年に山内村杜氏養成組合として結成されて以来、酒造技術の向上や杜氏・蔵人の育成に取り組み、103年の歴史があります。伝統を守りつつ、時代に合った酒造りを通じて横手のみならず秋田の酒の基盤を築きました。

杜氏は、蔵元で重要な役割を担っており、日本各地で独自の文化を受け継ぐ杜氏集団が存在します。その中でも、地元である山内地域に酒蔵があった記録のない山内杜氏は、たゆまぬ努力で現在の名声を築き上げてきました。

明治末期から大正時代にかけて秋田の酒造業が大きく発展したことに伴い、酒蔵では、冬季の出稼ぎ者を多数必要としました。農家が少なかった山内村（現横手市山内）では農閑期の

働き場が少なかったため、酒蔵が冬の働き口として次第に定着してきました。

各酒蔵で冬に人を雇い、技術を伝え、酒造りを任せ、各地で杜氏が育っていきました。大正時代には山内地域からの出稼ぎ者が300人前後いたといわれており「酒屋若勢」（さかやわかぜ・今でいう蔵人）と称され、これが山内杜氏の発生につながったとされています。

山内村杜氏養成組合は、夏場に酒造講習会を開催し、杜氏や蔵人の技術修得と素質向上を図ってきました。昭和初期には全国清酒品評会で好成績を収め、山内杜氏の名も全国に知れわたる。昭和34年に「山内杜氏組合」に改称し、これまで酒造技術を研鑽してきました。

山内杜氏組合の講習会と杜氏試験



山内杜氏組合では、独自の杜氏試験を実施しています。受験資格は、酒造に7年以上勤め、組合の酒造講習会を通算7回以上受講し、現職杜氏3人の推薦を得ることが要件。筆記・利き酒・小論文・面接の試験科目で、それぞれ100点満点中80点以上獲得する必要があります。

全国五大杜氏（五大杜氏集団）とは

青森県の津軽杜氏・岩手県の南部杜氏・福島県の会津杜氏・新潟県の越後杜氏・秋田県の山内杜氏。それぞれの地域で伝統的な酒造りの技術を受け継ぎ、優れた日本酒を生み出してきた杜氏集団です。



よこての食と酒 春夏秋冬



おいしいお酒が身近にあるので「横手の人は酒豪」のイメージがあります。
お酒が強い人、弱い人、飲み方は人それぞれですが、酒処だからこそ酒によく合う食文化も充実しています。



枝豆、くじらかやきなど



夏酒
オンザロック専用酒、シュワシュワの発泡系、酸で切らす白ワイン系など、バラエティ豊か。

夏

に合う食と酒



山菜の天ぷら・おひたし(こごみ、わらび、ぜんまい、こしあぶらなど)、バッケみそ



生酒・うすにごり

旨味幅の増した生酒や雪解け水を思わせるうすにごり酒。クセの強い山菜には芳醇辛口の生酒を。

春

に合う食と酒



なべ(きりたんぼ鍋、いものこ汁など)、かやき、つけもの(ナタ漬、いぶりがっこなど)、ハタハタ(鮫、焼き魚、鍋など)



しぼりたて・にごり酒・お燗酒

はつらつとしたしぼりたて生酒や、シュワシュワ系&クリーミー系のごり酒。寒い時期に身も心も温まる「お燗酒」も。

冬

に合う食と酒



きのこ、菊のおひたし、いものこ汁など



ひやおろし

風味豊かな食材・お料理に、旨味幅の増した芳醇な味わいのお酒を。

秋

に合う食と酒



お酒にまつわる
こんな話…
横手の「のんべえ」を
見守る狸々さん

「狸々の道標」は、1811年に十文字の道しるべとして建立された石像です。その昔、十文字の街道と浅舞と増田を結ぶ街道には道標がなく、酒に酔った人が夜中に方向を間違えることがありました。そこで、大のお酒好きと言われる伝説の生き物「狸々」の石像を街道の十字路に建て「酒に酔って道を踏み外すことのないよう」戒めるとともに、道標ができたことで道に迷う者がいなくなったそうです。現在、毎年9月上旬に「狸々まつり」が開催されています。

横手の呑みがだ あるある

飲み会

全員が集まる前に「練習」と称して、飲み会が始まる。

なじみの店では、好みの温度の日本酒が出てくる。

乾杯のあいさつの始まりは「お晩です」。

酒飲みのスマホには、ひいきの代行の番号が登録されている。

秋田県には「日本酒で乾杯する」という乾杯条例がある。

代行を呼んで、1時間ぐらいいでは、焦らない。次の店にGo!

「乾杯は、日本酒で」という上司が、ときどき現れる。

家族代行を使うと、後が怖い。(翌日、何を要求されるんだろう…)

日本酒の温度にやたらとこだわる人がいる。(熱燗でも、人によって温度が違う)

日本酒を飲む女性は、美人に見える。

酔いつぶれても、自宅に無事に届けてくれる代行がいるのが、よこてののんべえ!



高橋 大 市長

横手の酒のおいしさと奥深さを多くの方に知っていただけるよう、地域をあげてより一層盛り上げていきましょう!



秋田県酒造組合平鹿支部長
柿崎 常樹 さん
(浅舞酒造株式会社)

地域の発展や次に繋がる技術になるよう、日本酒に限らず、発酵のまちとして、味噌、醤油などこうじを使った食品と共に魅力を発信していきたいと思ひます。

令和6年12月9日(月)、横手市生涯学習館「Aona(あおな)」にて記念セレモニーが開催されました。
当日は、横手の5つの蔵元の代表や関係者、一般市民の方などが集まり、日本酒をはじめとした「日本の伝統的造り」がユネスコの無形文化遺産に登録となったことをお祝いしました。



ユネスコ無形文化遺産
登録記念セレモニーが
開催されました!

市内の5つの蔵元の代表
や関係者による鏡開き。



日の丸醸造株式会社



創業 元禄2年 (1689)

伝統を大切にしながら多種多様な酒米や酵母を使用し、年間を通じてバラエティ豊かな酒造りに挑戦しています。全量サーマルタンクを使用し徹底した品質管理を行っています。蔵人も対面販売を行うなど、一丸となって酒のおいしさを全国に広めています。また、週休二日制など、労働環境の改善にも努めています。

日の丸
醸造
代表的な
一本

特別純米酒
うまからまんさく

旨辛口を目指した大人気シリーズです。米の個性を活かした酸味とうま味のある辛口に仕上げています。冷酒から熱燗までいろんな楽しみ方ができる懐の深いお酒です。

横手市増田町増田字七日町114-2
TEL.0182-45-2005



阿櫻酒造株式会社



創業 明治19年 (1886)

山内杜氏照井俊男さんのもと、技の粋を集めた酒造りが行われています。地元米にこだわるなど原料素材を精選し、長期低温発酵の「秋田流寒仕込み」を受け継いでいます。蔵付き酵母の特性を活かし、米由来の甘さを感じながら酸が甘味と辛味を引き締め、自然と2杯目に手が伸びる後を引く味わいが魅力です。

阿櫻酒造
代表的な
一本

阿櫻 純米吟醸酒
超旨辛口

「2杯目が飲みやすい酒」と評される1本。米と種こうじと協会901号酵母の阿櫻でしか出せない独特なうま味を楽しめます。現在、各種ラベルを一新しています。

横手市大沢字西野67-2
TEL.0182-32-0126



製造課長
ながえ ゆうすけ
長江 祐昌さん



私の
おすすめ
の一本

スパークリング清酒
まんさくの花
微炭酸の美味しい日本酒

すっきり爽やかにお飲みいただけるよう「微発泡感」にこだわり「瓶内二次発酵」に挑戦したお酒です。秋田米「サキホコレ」を当社としては初めて使用しました。

副杜氏
さかい たいち
酒井 太一さん

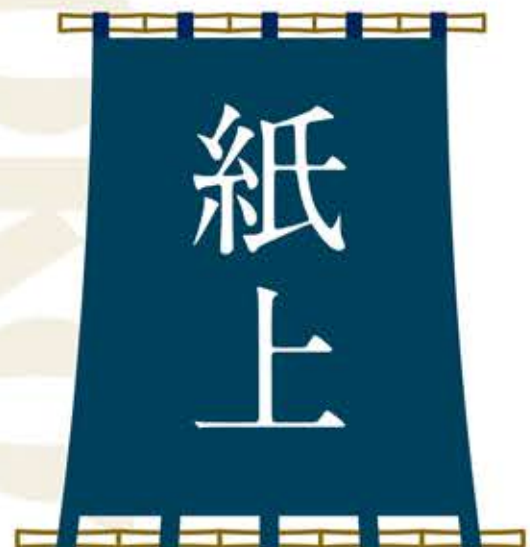


私の
おすすめ
の一本

阿櫻 純米大吟醸
無濾過原酒美郷錦

「美郷錦」と協会1801酵母が織りなす、香り高いすっきりした味わいのお酒です。38%まで磨き上げて醸した純米大吟醸を原酒のまま味わっていただけます。

よこての酒



蔵元探訪！

山内杜氏のふるさと横手市にある5つの蔵元を代表的なお酒とともにご紹介いたします。また、蔵元の方々から「私のおすすめの一本」もお聞きしました！さらに、お酒に詳しい地元酒店の店主さんから各蔵やお酒の特徴などをお聞きした「教えて！高留さん」もご紹介。今宵のお酒選びの参考にご覧ください。

イマドキのお酒から、クラシックで王道のお酒まで幅広いラインナップ。貯めたポイントで蔵元グッズと交換できる「日の丸醸造マイレージクラブ」も魅力♪

大ベテランの照井杜氏が醸す看板商品「超旨辛口」は透明感と抜群のキレ感を持ち合わせた純米吟醸。ぜひ、様々なお料理と合わせてお楽しみください！

教えて！
高留さん
のコーナー

蔵元やお酒について地元の酒店、高留酒店さんに聞きました！

横手の酒屋 高留酒店



TEL.0182-36-1252
横手市猪岡字山神下12-1



「あなたの暮らしをちょっぴり豊かにする秋田の地酒」をモットーに、横手で商いをしています！用途・ご予算・お好みに合わせたお酒探しのお手伝いをさせていただきます！



横手のお酒の魅力は「バラエティの豊富さ」。定番のお酒はもちろん、毎月、季節限定酒が登場しており、様々な味わいが楽しめます。季節毎の旬酒をどうぞ！

高留酒店 高橋 知広さん



株式会社大納川

舞鶴酒造株式会社

浅舞酒造株式会社



創業 大正3年(1914)

2種類の蔵付き酵母を使い「飲んで酔うだけでなく、心を酔わす酒を醸したい」という思いのこもった味わいを醸しています。それぞれの酒をイメージしたポップなデザインのラベルが印象的。「酒蔵見学も行っているの、ぜひ酒造りの様子を見に来てください」と、山内杜氏の佐藤好直さんは話します。

創業 大正7年(1918)

純米酒だけにこだわり、山廃仕込みの熟成古酒をつくっている蔵元です。仕込んだ酒は3年から5年熟成されています。熟成させることでまろやかでうま味の強い味わいを醸し出します。火入れをして熟成させるので常温で保存できます。酵母の働きにより、時期により味わいが変わるのも特徴的です。

創業 大正6年(1917)

代表銘柄「天の戸」は、創業者の柿崎宗光さんが「天の戸は静かに明けて神路山 杉の青葉に日影さすみゆ」という古歌から名付けました。「酒は田んぼから生まれる」を信念に米作りから取り組み、全て横手産地産米による純米酒造りにこだわっています。水と米のみ使用し、変わらぬ品質の酒がつけられています。

大納川
代表的な
一本

大納川
純米大吟醸

酒造りのコンセプトである「甘くてキレる」を体現した大納川の真骨頂。山内杜氏伝統の秋田寒仕込みの、奥行きが見える味わいと余韻を楽しめます。

横手市大森町字大森169
TEL.0182-26-2004



舞鶴酒造
代表的な
一本

秘蔵古酒 田从

平成7年に仕込んだ秘蔵古酒です。蔵内常温にて30年間熟成させました。お酒自体のうま味が強く感じられます。食卓に置いて食中酒として、お料理と一緒にぜひどうぞ。

横手市平鹿町浅舞字浅舞184
TEL.0182-24-1128



浅舞酒造
代表的な
一本

天の戸
純米大吟醸45

コンセプトは「親しみやすい純米大吟醸」。45%精米で仕込まれており、飲み応えとキレを両立させました。優しく華やかな吟醸香とのバランスもよい逸品です。

横手市平鹿町浅舞字浅舞388
TEL.0182-24-1030



杜氏
佐藤
好直さん



私の
おすすめ
の一本

大納川天花純米大吟醸
無濾過生原酒 亀の尾

大納川シリーズの中で一番人気のお酒です。特約店限定酒です。蔵付き酵母と酒米「亀の尾」の組み合わせから生まれる穏やかな吟醸香と深みを楽しめます。

杜氏
工藤
華子さん



私の
おすすめ
の一本

山廃仕込み純米酒 田从

伝統的な自然の発酵力をいかした純米酒です。熟成にするとうま味ももっとふくよかになり、温度が下がると味わいが変わって燗冷ましも風味豊かになると喜ばれています。

蔵人
高橋
昂照さん



私の
おすすめ
の一本

純米吟醸 五風十雨

自分で栽培した美山錦を使い仕込みました。やや熟成感のある深い味わいとキレの良い後味が特徴です。ぬる燗、熱燗にすると米の味わいが広がり、キレのある後味へと変化します。

年々、酒造りの精度が上がってファンも増えている酒蔵です。目を引くポップなラベル、そのデザインの意図を考えながらお酒を飲むのも楽しいかも♪

他の蔵とは一線を画す「熟成酒」を展開。カaramelを連想させる甘み、スパイシーな香り、様々な温度帯での表情の変化など、マニアの心をくすぐります！

柔らかな口あたりで、お米の素朴な味わいが感じられる酒質。日本酒だけでなく、横手産のぶどうと日本酒酵母を用いて醸造した「天の戸ワイン」にも注目！

今回の特集はいかがだったでしょうか？発酵のまちよこての風土とそこに住む人々が育てた「よこての酒」の魅力を少しでも感じていただければ幸いです。

ぜひ！
見てたんしえ

横手のんめもの
マスコットキャラクター
よこてん



横手の「んめもの」集めました！

横手の「んめもの」ポータルサイト
横手の「んめもの」集めました！

の蔵元が仕込む横手産地産米の中核に位置している蔵元には「んめもの」(美味しいもの)がたくさんあります。あなたもぜひ入りの「蔵元」を見つけてみてください。

横手のお酒が
気になったら
こちらから！



横手市HP

横手の「んめもの」
ポータルサイトで
お取り寄せが
できます！

横手市ホームページ内で横手の特産品を取り扱っている市内事業者を紹介。各事業者のショッピングサイトや、お電話などで、日本酒だけではなく、さまざまな食べたい、飲みたい商品をお取り寄せできます。

みんなでつくろう 横手の未来

横手
大好き～！



会場の東北カフェ&バル
トレジオン エスバル仙台店

東北6県の食材にこだわった料理やお酒を気軽に楽しめます。



全問正解者には「幼虫チョコ」をプレゼント！また、参加賞として全員にりんごジュースを差し上げました。

このイベントは、仙台市周辺在住で横手市を応援してくださっている方々に対して、市からの感謝の気持ちを伝えることを目的に開催したものです。これからも横手をもっと応援したいと思っただけのよう市の魅力をPRしたほか、市内事業者の取組や生産者の想いをビデオメッセージで紹介しました。

11月9日(土)「リトルよこてfunパーティ！」が開催され、会場の「東北カフェ&バルトレジオン エスバル仙台店」には38名の横手ファンが集いました。

横手ファンの皆様へ
感謝を込めて

もっと横手を好きになる&
深く知るイベント

リトルよこて
funパーティ！

よこて愛が
いっぱい詰まった
イベントだっ



各席に置かれたネームカードとカードスタンドは横手市内の企業が製作。イベントの記念品としてお渡ししたところ、皆様にとっても喜ばれました。



司会のげんちゃん&かなちゃん

横手市産食材のスペシャル料理を堪能！

funパーティ限定の特別メニュー6品。



なめこの
ジュレサラダ

味わい深いプリプリ食感のなめこのサラダ。



肉厚椎茸の
ハッセルバック風

肉厚で食べごたえのある
ジューシーしいたけ。



横手のりんごを
食べて育った
「あつぷるとん」の煮込み

トロトロで素材のおいしさを
生かした味わい。



親芋(里芋)の
スパイシーフリット

スパイスがいつもの(里芋)の
良さを引き立てる。



サクッパリッの
アップルカスタードパイ

横手のりんごと
カスタードが最高のマリージュ。



いぶりがっこの
とろりチーズ
オムライス

チーズソースと
いぶりがっこの相性抜群。

横手を思い思われ、楽しい時間はあっという間でした！



お料理をいただきながら
楽しめました！



クイズに正解して賞品の
横手産りんご5kgをいた
だきました！



横手市産の食材をふんだ
んに使った、趣向を凝らし
た料理をいただくことが
できて新鮮でした。



サラダ寒天初めて食べ
ました。横手の食文化
おもしろいです！

寒天BARも大人気！

「寒天文化」を楽しめるコーナーでは、たまご寒天・くるみ寒天・サラダ寒天と山内産いぶりがっこが登場しました。横手市産の日本酒やワインもご用意！料理がお酒によく合う味わいでした。



どの味も
気になる!!

「リトルよこてin仙台」も開催！

11月8日(金)～10日(日)はJR仙台駅東西自由通路で横手市物産展「リトルよこてin仙台」も開催されました。ご利用くださった皆様、お手伝いくださった皆様ありがとうございました！





イベントには多くの方が訪れ、オープニングセレモニーを見守りました。



応援団第一号としての活躍を誓う元祖爆笑王さん。

横手の魅力を発信！ よこて応援団、誕生！

「かまくら×東京タワー」オープニングセレモニーで、
元祖爆笑王さんに委嘱状を交付！

元祖爆笑王殿をよこて応援団に
任命します！



たくさんの方が横手に来てくれる
イベントを企画したいです！

「よこて応援団」第1号

よこて応援団とは、横手市にゆかりのある著名人や横手市を応援したい方に横手市を盛り上げる「応援団」の団員になっていただき、横手の魅力を団員がそれぞれの得意分野で自主的に発信していただくものです。

元祖爆笑王さんの応援団としての活動に「応援団を増やすこと」があります。これまで数多くのテレビ、ラジオ、イベントなどの企画に携わり、著名な方々とも交流のある元祖爆笑王さんは「応援団第一号に任命されたからには、横手の魅力を発信してくれる応援団の仲間をどんどん増やし、世界に向けて横手をPRしていきます！」と力強く挨拶してくれました。

横手の物産展が開催されていたら、ぜひ足を運んでください！

よこて応援団 第1号

元祖爆笑王さんインタビュー

＼四季を折々の横手の魅力を多くの方にPRしていきたい／



幼少期を過ごした
横手を応援したい

これまでの活躍と豊富な経験から「秋田県PRメディアアプロデューサー」や、県内の市や町のPRも依頼されている元祖爆笑王さん。

「父が横手市の出身で、子どもの頃横手で暮らしていたこともあり。今回お声がけいただきうれしいです。」

昨年9月には横手市内で開催されたイベントで特別企画をプロデュースし、司会を務めました。現在の住まいが東京タワーに近く「かまくら×東京タワー」のイベントにもよく足を運び、屋台の横手やきそばを味わっているそうです。

四季を通じて魅力のある
横手のPRが大切

7歳のとき、昭和48年に起こった記録的な大雪「48豪雪」を経験したそうで、「当時、雪が家の二階まで積もり、出入り口が二階の窓になってしまいましたね。祖父が入口から雪のスロープをつくってくれて、二階でプラスチックのスキー板を履き、スロープを下って小学校に登校したんです。その話を横手以外の方にとすると、冗談を言っていると思われるが、ホントです（笑）。なので、横手には雪が多いところという印象があります。」

横手といえば「かまくら」、「豪雪地帯」という冬のイメージが全国的に強いと思うと元祖爆笑王さんは話します。「で

も、横手には魅力的なものが四季折々にあります。私はロケで増田地域に行ったとき、りんご畑の景色が素晴らしいと思いました。毎年秋に市内に住む叔母さんから届くりんごもおいしくて楽しみにしています。季節ごとの魅力をもっと発信し、四季を通して横手を訪れる方が増えてほしいと話します。

応援団の仲間づくりと
企画への思い

「応援団第一号として共に横手を応援する仲間を増やすために声をかけていきたいですね。横手の良さを知ってもらうため、旅番組を企画するのも良いと思います。テレビに横手の風景が映れば分かりやすくPRできますから」。横手の魅力を発信するだけではなく、横手に直接来たくなる企画を考える必要性についても熱く語ってくれました。

「自分の経験を活かしたエンターテインメント性のあるイベントも企画して、今まで横手を訪れたことのない方にも来てもらえるきっかけにしたいですね。」

心強い横手の応援団が誕生しました。よこて応援団の今後にも、ぜひ注目ください！



元祖爆笑王（かんそぼくしょうおう・60歳）

東京都在住（能代市出身）／放送作家、演芸作家、演芸プロデューサー。「笑っていいとも!」「めっちゃ×2イケてるッ!」など数々のテレビ、ラジオのバラエティ番組を担当。秋田愛が最強。秋田県PRメディアプロデューサー。さらに県内の市や町のPR活動も担当。



東京タワー入口前の広場では横手やきそば、きりたんぽ鍋、りんご飴、農産物などの販売も！



かまくら×東京タワー を開催しました

昨年12月29日、30日に「かまくら×東京タワー2024」が東京タワー入口前の広場で行われました。横手の伝統的な「かまくら」の出張展示を中心に、横手の地酒やお菓子などの物産をはじめ、横手やきそば、きりたんぽ鍋など当地グルメも味わうことができ、たくさんの方に横手の文化を楽しんでいただきました。

豊かな田んぼの風景を守り続ける
ために新規雇用もできる持続可能な
農業を目指していきます！



田んぼには、あきたこまち、酒米、飼料用の米を生産し、畑には、スイカや菊芋などを生産しています。菊芋は菊芋茶に加工し販売するなど、6次産業化で生産した製品を自社の飲食店で提供する循環型の経営により、雇用を生み出せる農業経営を実現しています。

ともき 森谷 友樹 さん

平鹿地域生まれ。32歳。県外の大学に進学後、横手に戻り、地元の銀行に勤務。現在は株式会社a.baseの代表取締役社長。

我ら 農家族

横手市は東北で5位の農業産出額を誇ります。基幹産業を支える「横手の農業ファミリー」をご紹介します！

未来の農業を考えて起業した森谷友樹さんにインタビュー！ 農業をクリエイイトする新しいカタチを目指して！

森谷友樹さんは、農業・醸造・フードサービスを行う「株式会社a.base」の代表取締役社長として活躍されています。会社では、自社製品の日本酒などの委託醸造・販売を行い、農業閑散期である冬に雇用を生み出すことにも繋がっています。森谷友樹さんに事業に対する思いをお聞きました。

父の跡を継ぎ代々続く農業の道へ

私の家は、先祖代々続く農家で、自分もいつかは農業に携わるんだろうなと思っていましたが、私自身は地元で銀行に就職しました。
銀行員としてやりがいを感じていたので定年まで勤めるつもりでしたが、6年前に父が亡くなり、私が継がなければ農業を辞めなければならない状況となり、就農しました。

持続可能な経営のための ビジネスとしての側面を重視

父が亡くなった2日後に長女が生まれ、親となったこともあり、先を見据えたビジネスとしての農業を意識するようになった。父は蔵元で杜氏をしていたので、父と農業や酒造りで関わりのある方々と一緒に翌年会社を立ち上げました。

起業当時は、天候による水不足、高温障害などが続き、目標の半分しか米ができない田んぼがあり、また、農業機械などへの投資などランニングコストがかかる業種でもあるので、経営がギリギリの状態のときもありました。そんな中でも、社員全員が培ってきたスキルを活かし、厳しい状況を乗り越えることができました。

地域農業のために成長したい

現在、市内で地酒を楽しめる飲食店も経営し、会社全体で約30名を雇用しています。年間通して雇用できる農業を目標にしていたので、取り組みに対する手応えを感じています。弊社に事業で関わってくれる方が増えていることにも成長を実感できます。

一方で、担い手不足などで農業を辞める生産者から手放した農地を引き継ぐ取り組みも行っていますが、そのスピードに追いつけない現状に、もっと会社として成長しなければ田んぼを守れないなという思いがあります。今後は農業のフランチャイズ化事業なども考えています。広い地域で農業ができ美しい田園風景が広がっていく環境をつくってきたいと思っています。

米からつくる自社の日本酒、酒米亀の尾の 純米大吟醸「A.BIRTH」の仕込み作業



「呑んだとき横手の田んぼの風景が思い描けるようなお酒をつくりたいですね」と森谷さん。



平鹿地域の豊かな土壌約30ヘクタールで米や野菜を育てています。

横手出身の方が帰ってきたとき、変わらぬ田んぼの風景にほっとしてほしいです

目指すビジョンの実現に向け、森谷さんは進み続けます。

株式会社a.base



農業をベースに新しい食をクリエイイトする会社です。



株式会社a.base
横手市平鹿町浅舞字後野1-1
TEL.0182-23-6710

旬の地酒と肴 もっきり マルキュウ



50種の地酒と酒に合うつまみを楽しめる人気の酒場。お酒に詳しい店員・スタッフにお酒の話を聞きながら味わうのもおすすめです。



旬の地酒と肴 もっきり マルキュウ
横手市四日町6-8
TEL.080-1843-2014

令和7年3月 ▶ 令和7年6月 横手市のイベント情報

状況によっては、中止または延期、内容が変更される場合がありますのでご注意ください。
この他、各種イベントの開催予定については横手市ホームページをご確認ください。

増田地域

真人公園

さくらまつり・たらいこぎ競争

真人公園は「日本さくら名所100選」に選定されており、ソメイヨシノやヤマザクラなど約2,000本の桜が咲き誇ります。

4月29日(火・祝)には、昔から酒造りが盛んな地域であった増田にちなみ、42.195mたらいを漕いで速さを競う「たらいこぎ競争」が行われます。

●開催期間／令和7年4月中旬～5月上旬

●会場／真人公園

●問／(一社)増田町観光協会 TEL.0182-45-5541



2019年「たらいこぎ競争」開催の様子

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おすすめです。

●開催期間／令和7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

2025秋田スカイフェスタ

横手盆地を会場に開催される熱気球の大会です。

●開催期間／令和7年5月3日(土・祝)～5日(月・祝)

●会場／浅舞地区交流センター蛭野分館広場
(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.080-3142-5370(鈴木)

TEL.080-3145-5371(佐々木)

※問い合わせは3月下旬～5月上旬となりますのでご注意ください。

よこてfun通信 継続好読の手続きについて

私も連れてって...

3月は別れと出会いの季節でもあります。新天地への引っ越し等による住所変更が生じた場合は、ぜひ下記手順でよこてfun通信の継続好読手続きをしていただき、皆さまの新住所によこてfun通信も連れていってください。

1 電話で連絡 TEL.0182-32-2117

発行元の横手の魅力営業課へお電話ください。
横手市役所 横手の魅力営業課内よこてfun通信担当 まで
※お名前、従前の住所、新住所をお知らせ願います。

2 ネットで連絡

右下の二次元バーコードのサイト中段にある「よこてfun通信」ご住所・宛名変更フォームを使って、変更した住所をお知らせください。

3 FAXで連絡 FAX.0182-36-0088

横手市役所 横手の魅力営業課内 よこてfun通信担当宛に「お名前、電話番号、従前の住所、新住所」を明記の上、よこてfun通信担当宛まで送信してください。

横手市HP





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〜!

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など。

《年会費》2,000円

■代表/会長 手塚慶一 ■申込・問・事務局/寺田修 TEL.090-1400-9595

「かまくら会? 鎌倉のご出身ですか?」「いえいえ、秋田県横手市の冬の行事で…」東京かまくら会の名刺を見た人との会話は、おおむねこんな風に始まります。その都度、当会の役員は「横手のかまくらは…」と説明する。観光大使に早変わり。ふるさと会情報発信もかまくら会の目的の一つです。



昨年9月14日(土)の総会・懇親会の様子



ミニコンサートの風景

会員である首都圏在住の横手市出身者及び縁故者の親睦や情報交換を目的とした総会・懇親会が、昨年9月14日(土)に行われました。出席者は98名。徐々にコロナ禍前の人数に戻りつつあります。会では、横手市出身の歌手Yuki Konoさんとスベイン出身のチェリスト、パコ・オチャンド氏のミニコンサートが行われ、澄んだ歌声とチェロのコーラボは皆さんに大変好評でした。

懇親会のミニコンサートは大好評!
当会のホームページもぜひご覧ください

東京平鹿町会

《主な活動》総会・懇親会(毎年11月)、役員会、横手市関連行事への参加。

《年会費》3,000円

■代表 高橋豊 ■申込・問・事務局/山方ナミ子 TEL.090-9345-9899

「楽しく為になり幸福度がアップする平鹿町会」として、総会以外にもさまざまなイベントや横手市の各種行事への協力など、出合いと共感の場づくりをして参



「鍋倉囃子」演奏風景



「鍋開き」の様子

昨年11月10日(日)、設立50周年記念総会に平鹿町の宝である「鍋倉囃子」のメンバー18名の方々が祝いのために駆け付け、魂の演奏を披露してくださいました。前年から新たに増えた21名を含む94名の参加者をお迎えし、感動的な総会・交流会になりました。今回ご友人に誘われ、初めて参加された方はふるさと会への存在をこれまでご存じなかったとのことで、今後の広報活動とネットワークづくりの必要性を痛感しました。

次の60周年に向け、新たな一歩前進の年に

横手応援拠店 情報

2025年2月1日現在

- うなぎざんしょ 東京都台東区西浅草2-25-6
- 中華そば三浦(みうら) 東京都中央区日本橋小網町13-8
- La Rosetta(ラ・ロゼッタ) 東京都中央区築地2-14-1 新井ビル1階
- 居酒屋 田け(たけ) 東京都杉並区高円寺南4-24-4
- 田舎っぺラーメン 東京都中野区中野1-32-7 第3仲栄ビル1F
- やきとり 鳥はし(とりはし) 東京都中野区沼袋2-32-6
- 日本酒割烹 ひが 東京都港区六本木7-10-27 国分第2ビル2階
- 心ごはん結卵(ゆう) 東京都杉並区高円寺北2-20-4 2階
- Shibuya101 東京都渋谷区宇田川町34-6 M&Iビル3F-A
- 秋田ばる七尾 東京都杉並区西荻南1-23-11-104
- でんでん 東京都目黒区目黒本町4-13-12
- 居酒屋 秋田屋 神奈川県横浜市旭区二俣川1-37
- 食・酒・笑 にこらす 宮城県仙台市青葉区大手町7-20
- 海鮮処 横手屋 東京都品川区西五反田1-14-1 クレインズビル1F
- のんびり酒場ニコル 宮城県仙台市青葉区大町2丁目11-1
- いちふじ 東京都豊島区亀有3-15-10
- Friend Blend 東京都調布市若葉町2-25-42-1F
- おうちカフェFika 神奈川県横浜市緑区西橋本3-14-4
- 創作家庭料理 美弥 東京都港区赤坂2-15-13-1階
- お料理 とみやま 神奈川県鎌倉市小町2-10-18 二の鳥居ビル2階



↑左からそれぞれ単品で、ふぐの唐揚げ、ふぐ刺し、冬うるいのごま和え、せりのおひたし。「ふぐ刺しは美しさが命」と見田さん。フルコースは12,000円(税別)にて提供しています。詳細はInstagramや予約サイトを確認ください。



↑秋田産のせりのおひたし。根までいただける横手流の逸品。根もしっかり味わえるのは鮮度が良い証です。季節限定です。

↑ふぐのアラの唐揚げはお酒が進む味わいです。「ふぐは捨てる所がない魚なんです」。

特典

よこてfun通信を持参した方はご注文時にお見せください。ドリンク1杯サービスの特典が受けられます。
※上記特典の有効期限:2025年4月末日まで
※1名様1回限り有効です。

元気にお店を続けていくことが目標です。おいしいふぐ料理を食べに来てください!



女将 見田 悦子さん
明酒師・日本酒学講師

横手応援拠店に関する最新情報は、下記の二次元コードから横手市ホームページを確認ください。



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。

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、ぜひ右記まで情報をお寄せ願います。

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



時津風部屋 将豊竜

(横手市十文字町出身)
東幕下三十九枚目(令和7年1月場所 4勝3敗)

今場所も無事勝ち越すことができました。来場所も勝ち越せるように頑張ります!



式秀部屋 豪鬼神

(横手市平鹿町出身)
西序二段九五四枚目(令和7年1月場所 4勝3敗)

いつも応援ありがとうございます。自分らしい相撲をとって、まずは勝ち越しを目指して頑張ります。

応援してね!
ふるさと出身力士

※令和7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

令和7年度 ふるさと会総会日程

- ◆東京大雄会 4月12日(土)
- ◆首都圏十文字会 6月28日(土)
- ◆関東地区大森町ふるさと会 8月 2日(土)
- ◆東京かまくら会 9月13日(土)
- ◆東京平鹿町会 11月 2日(日)
- ◆さんない古里会 11月 3日(月・祝)
- ◆首都圏増田会 11月16日(日)
- ◆秋田のふるさと雄物川会 11月23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。



令和6年12月8日(日)、アルカディア市ヶ谷(東京都)において第二回役員会が開催されました。様々な意見が上がり、有意義な会となりました。

よこてfun通信 定期好読者数(2025年1月末日現在/12,310人)

魅力的な自社商品を
思いっきりPR!

我が社 おらほの逸品魅力紹介

横手の定番商品や今まで
知らなかった逸品も!?

農事組合法人 山楽里（さらり）



出来上がってから
5ヶ月ぐらい経つと丁度
良い熟成具合となります。
本場の味を気軽に
お楽しみください。



代表理事
佐藤 健一さん

・いぶりがっこスライス（小）374円（中）704円 ・1本（M）968円

豊かな自然にめぐまれた山内の伝統と文化を守り、塩こうじを使った昔ながらの製法で造り上げています。独特の香ばしい香りとパリパリとした食感とともに、こうじの風味も感じられます。添加物を使わず素材のおいしさをしっかり味わっていただける本場のいぶりがっこをご賞味ください。

10月末から3月までが、いぶりがっこ造りの最盛期です。3月いっぱいいぶりがっこの樽出し作業を行っています。樽出し作業を体験することもできるので、興味のある方はお問い合わせください。

住所／横手市山内土測字軽井沢17 TEL.0182-53-3630



HP

有限会社 ほりえ



いぶりがっこのほか、
職人が1本1本真心を
込めて仕上げている
「稲庭鱈鮓」も販売
しています。



・いぶりがっこスライス（95g）410円（150g）600円 ・1本880円

秋田県産大根を桜とナラのチップでスモーク後、1本ずつ丁寧に漬けています。完全無添加無着色の商品となっており、砂糖、塩、米ぬかのみを使用し独自の配合で漬けています。素材の味を生かした自然な味わいで、パリパリとした食感も好評です。試行錯誤の結果この味に辿り着きました。飽きのこないおいしさで、ワインや日本酒によく合います。手軽におつまみとしてぜひどうぞ。数量限定ですので、無くなり次第終了となります。

住所／横手市大屋寺内字寺内37-2 TEL.0182-33-0550



HP

記事広告のコーナーです。

BSよしもとで 横手市が紹介 されました

【BSよしもととは】

多数のお笑い芸人を擁する吉本興業が放送するBSチャンネル。(BS265ch) 地方創生をコンセプトに地域の魅力をお伝えするBSよしもとが、笑いの力で全国に元気をお届けする番組を発信しています。インターネット・スマホで無料視聴可能です。

BSよしもとの番組「発信Live ジモトノチカラ!」内のコーナー「市町村長うた自慢まち自慢」で、横手市が全国に紹介されました。

秋田住みます芸人の「きり亭たん方」と「ちえす 若松」さんをリポーターに迎え、高橋市長が横手市の魅力をPRし、横手の魅力営業課長が美空ひばりさんの『愛燦燦』を熱く歌い上げました。



見逃した・もう一度見たい方へ
公式チャンネルで
動画配信中!



BSよしもと公式YouTube
で動画を配信中です!「横手
愛」を体現する熱唱をぜひご
覧ください!

動画はこちら▶▶▶

BSよしもと
【市町村長 うた自慢まち自慢】



横手の“んめもの”
(おいしいもの)を
見つけるは
お取り寄せするなら

横手の“んめもの” ポータルサイト



横手市ホームページ内で、横手の特産品を取り扱っている市内事業者のショッピングサイトを紹介します。あなたもお気に入りの逸品を見つけてみませんか?

お気に入りのサイトを探してみよう!

横手 んめもの 検索



横手市HP

よこてfun通信 継続好読の手続きについて

引っ越し等により住所変更が生じた場合は、よこてfun通信の継続好読手続きを下記のいずれかによりお願いいたします。

①電話・FAXで連絡 TEL.0182-32-2117
横手の魅力営業課へお電話 またはFAXください。 FAX.0182-36-0088

②ネットで連絡 右記二次元コードのご住所・宛名変更フォームにて、変更した住所をお知らせください。



横手市HP

よこてfun通信の定期好読を希望の方は、右記の二次元コードからも申込みできます。
購読料・送料等は無料です。



横手市HP

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

〒013-8601 秋田県横手市中央町8番12号(かまくら館5階)

TEL.0182-32-2117 FAX.0182-36-0088 E-mail:yokote-fun@city.yokote.lg.jp

またね
来回の発行は、
2025年6月を予定