

# 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、『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!』は秋田の言葉で「ふきのとう」。あの独特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、ポン酢や醤油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、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/>

## はっつけよ〜い! 郷土力士 将豊竜が園児と交流

よこて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。



▲時津風親方(左)といぶりがっこを味わう将豊竜(右)。

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、出身者よこてfun通信読者一丸となって郷土力士を応援していこう!



▲園児たちの「押し相撲」に思わずよろめく将豊竜。