

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

食卓を彩る
美味しい芸術

TAKE FREE 2017.3 vol.7

ごはんで花柄を描く『すしまんま』は祝いの席に彩りを添える郷土料理。おもてなしの心が生んだ、とっておきのごちそうです。華やかな見た目と味わいで食卓を飾る芸術作品をお楽しみください。

ART ~食卓に並ぶ横手の美~

SELECTION 2017

地域に根ざし横手の食卓に並ぶ数々の料理は、芸術作品のよう。眺めて、食べて心もお腹も満たされる芸術の世界をご紹介します。



虎皮巻き

巻寿司

裏巻き

晴れの日のごちそう すしまんま

横手の食文化には甘さやしょっぱさを強調した料理をこちそうとする風習があります。砂糖と酢をたっぷり使った『すしまんま』もそのひとつ。結婚式などの祝いの席、運動会をはじめとした地域の方々が集まる行事では、手作りのすしまんまが宴席を彩ります。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ばいです。写真の桃(巻寿司)や椿(虎皮巻き)のほか、桜や松など趣向を凝らした模様が特徴です。お客様をもてなす気持ち、家族みんなが集まる喜び、晴れの日を迎えられることへの感謝の気持ちを込めて、すしまんまを作ります。

初心者も簡単に作れる『裏巻き』レシピ



ラップの端を持ち上げ巻いていく。冬は、一晩常温でなじませて出来上がり。※夏は涼しいところに置きます。



海苔側が見えるようにひっくり返してラップをはずす。ごはんを少しのせ、具材を置く。



巻きすの上にラップ、海苔、色付けしたごはんを斜めに置く。ごはんを敷き終わったら、ラップをのせる。



ごはんが完全に冷める前に食紅で色をつける。ごはんが冷めたら巻き始める。



うるち米ともち米を合わせて普通に炊き、酒を入れて蒸らす。すし桶にごはんをあげ、ごはんの中に調味料を染み込ませるように混ぜ合わせる。

《材料》裏巻き3本分

- うるち米……4合
- もち米……1合
- 海苔……適量
- 酒……100cc
- 卵焼き……適量
- 山ごぼう漬け……適量
- 野沢菜漬け……適量
- かんぴょう(甘草煮)……適量
- 【調味料】
- 砂糖……400g
- 塩……15g
- 五倍酢……35cc
- 紅シヨウガ……適量
- 食紅……適量

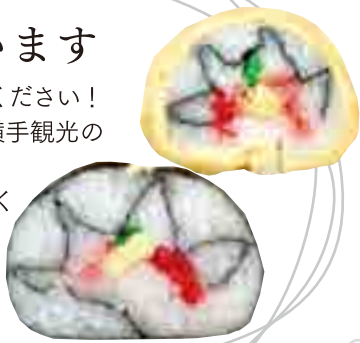
「作るの苦手」という方へ

巻寿司を販売しています

「作るの苦手…」という方、ご安心ください！道の駅十文字で購入できますので、横手観光の際は、本場の味をお楽しみください。※入荷状況は下記までお問い合わせください。

道の駅十文字

横手市十文字町字海道下21-4
TEL.0182-23-9320



ここまで進化しています！

ウエディングすしまんま

新郎新婦の希望で実現した、ケーキ入刀ならぬ『すしまんま入刀』。晴れの日にあふふさふさいい色彩豊かな巻寿司をピラミッド型に重ね、周囲に裏巻きを添えています。純白のドレス姿とすしまんまの組み合わせに、郷土料理の新たな継承のカタチをみましました。



ゲストハウス平源

横手市大町6-24 TEL.0182-33-1100



心も華やぐ 寒天いろいろ

マヨネーズで和えたサラダを固めた『サラダ寒天』、ゆで卵を散らした『たまご寒天』など、見た目や味わいは家庭ごとにアレンジされ、おふくろの味として受け継がれています。日常食であり、保存のしやすさから急な来訪者へのおもてなし料理として活躍しています。

今回ご紹介するのは、そのまま食べてもおいしい野菜を使った『野菜寒天』。見た目も華やかな一品です。甘い寒天が多いなか、白だしをプラスすることで食事のお供にもぴったりの味わいに仕上げました。寒天そのものが薄味なので、酢味噌やマヨネーズを付けていただくのもオススメです。

旬の野菜でアレンジは無限 野菜寒天の作り方

《材料》

- 粉寒天……(4g)2袋
- 水……800ml
- 白だし……大さじ1
- 砂糖……大さじ2
- 大根……4cm
- ニンジン……1/2本
- カボチャ……1/8個
- アスパラガス……3本
- シメジ……1/2株
- 枝豆……1/2カップ
- トマト※湯むき(シリアンルーजू他)……15個



濡らしたタッパー(縦20cm×横15cm×高6cm)に入れ、常温で約3時間経つと固まる。



火を止めて野菜を鍋の中に全部いれ、寒天とよく馴染ませる。



ポイントは沸騰させること。この段階でしっかり沸騰しておくことで、寒天が固まりやすくなる。



粉寒天をゆっくり煮溶かし、白だし・砂糖・塩少々を入れる。

作り方を教えてくれたのは

菅妙子さん
横手市出身。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料理講習会などの食育活動に尽力。



彩り、盛り付けが魅せる おもてなしの心

YOKOTE



味色 とりどり
秋田の田舎漬

こだわりは、すべて地元産の原料を使用すること。そして、時間と手間ひまをじっくりかけた『二度漬』製法。昔ながらの漬物文化に現代的なアイデアを加えながら、季節商品を含め約30種類の商品を製造しています。

朝採りのナスに甘いもち米を詰め、色鮮やかな菊の花を乗せた『花ずし』は見た目、彩りともに女性ならではの感性が活きた秋田の漬物。鮮やかなピンク色の『酢ちよろぎ』は、縁起物としても喜ばれる一品。ちよろぎは、秋に収穫されるシソ科の多年草の球根のこと。味噌漬けのものもあり、どちらもサクサクとした食感がクセになる味わいです。



会長 佐藤征子さん

ごはん、お茶うけ、お酒にもオススメです！



(写真左より)花ずし 4粒入 430円(税込)※10月頃～5月頃までの季節限定販売／酢ちよろぎ 80g 420円(税込)

★(一社)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 FAX.0182-24-2040

酸味さわやか あきたピクルス



横手の素材を
ふんだんに活かした
ピクルスです



店主 遠藤育子さん

雄大な山々に囲まれた山内地域は秋田の伝統野菜にも認定されている『山内んじん』や『いぶりがっこ』、『山内いものこ』など、豊かな自然が育んだ食材が豊富です。その土地の恵みをさわやかな酸味のピクルス液に漬けた『あきたピクルス』は、和食・洋食・お酒のつまみなど、さまざまな料理に華を添える逸品。奥羽山脈から湧き出す清らかな水を使って一つひとつ丁寧に手づくりで仕上げています。山内黒沢『安土養蜂園』のハチミツのほか、使用する食材はすべて国産素材にこだわっています。

甘酸っぱい初恋の味

こざきねり

こざきねりは江戸時代から横手に伝わる伝統食で、米から作ったスイーツです。こざきは漢字で書くと『小裂き』。もみ擦りのときに出る砕けた米さえ無駄にしないという、節米の精神から生まれたといえます。

名前も現代風にアレンジし『恋咲(こざき)』に。甘酸っぱさを残した一品は、そのままいただくほか、恋咲1袋に塩大さじ1、野菜(ニンジン、カブ、セロリなど)700〜800gほど入れて漬けると、サラダ感覚で楽しめる漬物が出来ます。



シャンパングラスに少量の『恋咲』を盛り付け、フルーツを添えました。



恋咲(こざき) 各300円(税込)
横手産の野菜やフルーツを使用し色鮮やかに仕上げました。写真左よりプレーン、リンゴ、トマト(シシリアンルージュ)、ブドウ、カボチャ、すいか糖



昔ながらの味をカラフルに仕上げました

★花工房
横手市雄物川町東里45-6 TEL&FAX.0182-22-2754

代表 佐藤イチ子さん



あきたピクルス 1瓶 1,188円(税込)
(写真左より)山内んじんピクルス、いぶりがっこピクルス、スチューベンピクルスほか、季節・数量限定商品もあります。(写真右) あきたピクルスチーズインいぶりがっこピクルス1パック 6枚入 750円(税込)

★杜のcafé SYANA
横手市山内土淵字小目倉沢43-2 TEL.0182-23-6325

チカヲ



ふさ
房工房
銀線細工職人
佐藤 房雄さん

さとふさを/36歳/横手市十文字町出身
湯沢商工高校(現・湯沢翔北高校)、専門学校ヒコ・みづのジュエリーカレッジ卒業後、銀線細工すとう(横手市)にて須藤至氏に師事。2015年1月に房工房をオープン。



佐藤さんの商品には花やリボン、ハートなどかわいらしいモチーフが多々あります。技巧の高さはもちろん、唯一無二のデザインセンスに魅力を感じてオーダーする方も多いようです。

伝統を守り継承し、次代に繋ぐ

秋田銀線細工は県指定の伝統的工芸品であり、秋田市指定無形文化財にも指定されている金属工芸の伝統技法。線状にした純銀の銀線で造形していきます。この銀線細工界で今、注目を浴びているのが佐藤房雄さんです。「子どもの頃からもの作りに興味がありました。中学生のときに見たテレビ番組で銀線細工の美しさを知り惹かれました」。高校卒業後、東京の宝飾専門学校で指輪やペンダントなどのデザインから製作までを学び、その後は秋田ふるさと村内『銀線細工すとう』で職人の道に進みました。「横手に戻ってきたタイミングで親方に出会い、銀線細工について基礎から教わる事ができました。これは本当に恵まれていたことだと実感しています」。そう熱く話すのには工芸品製作の技術を継承すること、さらにそれを職業とすることの難しさが関係しています。「やりたくても雇って貰える場所や師がいなくてどうにもなりません。弟子の生活を100%面倒みながら教えるということは容易なことではないと思います」。

経営と創作の二刀流

佐藤さんが独立を決意したのは一年前。地道な販売活動と作品の持つ力で徐々に知名度を上げ、経済面でも軌道に乗ってきたころでした。それまでは、クラフトイベントに出展したり首都圏のデパートに売込みをしたりと試行錯誤が続いていました。「作る技術を習得しても、作品をどこで売るのが、どうしたら売れるのか」と、頭を悩ませる日々だったと振り返ります。現在は、ほとんどがオンラインショップでの販売。売り切れのものも多く、オーダーメイドで購入する方も増えて

後継者を育てるために

そんな佐藤さんの目標は、工芸職人を目指す方々の活動基盤を構築すること。「伝統ある秋田銀線細工の道を絶やさないためにも私自身が顧客を増やし、習いたい人が習える環境づくりを整えていきたいです。後継者を育成できる職人になることが私の目標です」と、職人としての責務や自身の役割を果たそうと努力し続けています。

また、銀線細工の魅力を広めるための新たな試みとして体験教室も開催しています。「銀線細工は高級品という先入観をなくしてもらいたいし、とにかく手にとってさわってほしい」とのこと。よこてfun通信読者のみなさん、横手で銀線細工作りに挑戦してみませんか？

《体験教室》※完全予約制

ペンダントなどお好きなアクセサリに模様を施します。
◆料金…3,000円(税込) ◆時間…約3時間

房工房

住所/横手市十文字町海道下68-31
TEL.090-4316-9433
(HP)http://fusawo-sato.com/
メール(fusawosato230@gmail.com)にてオーダーメイド、商品の販売、相談も受け付けています。商品は(一社)LINK SUPPORTの下記ホームページで購入できます。
(HP)http://www.link-support.or.jp/

研ぎ出しのお箸づくり体験

川連漆器 躑躅の森
TEL. 0182-33-8848
◆時間: 20~60分
◆料金: 1膳 1,300円(税込)
5色に塗り重ねられた箸をサンドペーパーで磨き、オリジナルの箸を作ります。



④ ハート型が難しい!
サンドペーパーの角度を変えながら好みの形に整えます。偶然できた模様を楽しむのも研ぎ出しの魅力のひとつ。



① 使用するのは2種類のサンドペーパー。箸は黒と赤の2種類から選べます。



⑤ 目の細かいサンドペーパーでこすり、模様の輪郭をはっきりさせます。最後はクリームをつけてピカピカになるまで磨いて完成!

こちらもおススメ!

レジンという樹脂を使用したアクセサリ作りもできます。
◆時間: 15分程度
◆料金: 1,300円~



③ 黄→緑→白→赤と徐々に色が見えてきます。模様の高さや個数を自由に付けられます。今回は上に大きめの楕円、下にハート型を作ります。



② 目の荒いサンドペーパーに水をつけ、何度も軽くこすります。

ゴールデンウィーク

GWに行きたい!

「秋田ふるさと村」手づくり工房でMy箸づくり

横手市にある観光総合施設 秋田ふるさと村では、さまざまな手作り体験を行っています。今回は食卓に欠かせない箸の手作り体験をご紹介します! よこてfun通信スタッフがMy箸作りに挑戦しました。

秋田ふるさと村

横手市赤坂字富ヶ沢62-46
TEL. 0182-33-8800

秋田の美味しい食べ物、文化芸術、手作り体験、おみやげなどが一堂に集まったテーマパーク。1万点以上の商品が並ぶおみやげ売場や秋田の郷土料理が楽しめる飲食店のほか、館内には東北最大級のプラネタリウムもあります。

◇営業時間 9:30~17:00

◇入場無料

◇メンテナンス休館日あり

(HP)http://www.akitafurusatomura.co.jp/



秋田ふるさと村内では、上記以外の手づくり体験も実施しています。

桜皮細工 工房櫻皮 TEL.0182-33-8846

秋田の伝統工芸である桜皮細工にチャレンジ! 山桜の皮を切り抜き貼り付けるだけで、おしゃれな小箱が作れます。
◆時間: 60~90分(仕上げに時間をいただきます)
◆料金: 小箱 1,600円、壁かけ 1,500円



らくがき 遊工房 楽画喜や TEL.0182-36-1909

こけし職人がロクロをまわして創作したこけしに絵付けをします。世界に1本だけの作品を作ってみませんか。
◆時間: 30~40分
◆料金: 小1,000円(直径3cm×高さ14cm)
大1,200円(直径5cm×高さ15cm)



ゴールデンウィークはもちろん、横手観光の際はぜひ体験工房で旅の思い出づくりをしてみてください。



横 手 の



マーブル
菓子工房 marble
パティシエール
新山 亜希子さん

にいやま あきこ/32歳/横手市平鹿町出身
横手高校、辻製菓専門学校、辻製菓技術研究所
を卒業後、菓子店(大阪府)に6年間勤務。帰郷
後、2013年6月に菓子工房marbleをオープン。

地元食材と発酵食品で 独自の菓子作り

家業は味噌や麹の製造販売を
している新山食品加工場。その敷
地内で、地元産の食材や発酵食品
を使って菓子作りをしている新
山亜希子さん。「子どもの頃から
ケーキが大好きでした。作るのも
好き、食べるのも好き」と話す新
山さんは、高校卒業後に辻製菓専
門学校へ進学。高校には柔道をす
るために進学しました。当時、どう
しても習いたい先生が柔道部にい
らっしゃって、勉強はそこそこに
柔道の稽古ばかりしていました
(笑)。「そんな新山さんは県代表

にも選ばれるほどの実力の持ち
主。現在も時間を見つけては地元
中学校の柔道部に顔を出すとか。

菓子づくりと向き合う決意

柔道好き、スイーツ好きの少女
は、専門学校で菓子作りの基礎を
学び、大阪の菓子店で製造や接客
など経営のノウハウを身につけ
ました。「横手に戻ってからは
らくは、家業の手伝いをしていま
した。いつかお店を出したいと思
っていました。自分が想像して
いたより随分早く開店した印
象です」。そのきっかけとなった
のは友人たちでした。「家業を手
伝いながら、頼まれればうちの味
噌を使ったお菓子を作ってプレ
ゼントしていました。そしたら、
口コミでどんどん広がっていつ
て、手作りでは追い付かなくなり



『味噌パウンドケーキ』や『塩糰ガレット』、
あやめ卵(樽見内耕新農場/平鹿町)を使用
したマドレーヌなど。地元食材をふんだん
に使ったお菓子がたくさん。

菓子工房 marble

住所/横手市平鹿町樽見内字相川野3
TEL.0182-24-3567

加工場を作ることにしました。
設計士さんに相談すると、当然の
ようにお店も作るべきだと言わ
れました。悩みましたが、仕事の
合間にお菓子作りをするよりは
専業でお菓子作りと向き合おう
と決心しました」と当時を振り返
り笑顔の新山さん。

地元の食材にこだわる

それからは、秋田県オリジナル
麴『あめこうじ』を使った甘酒を
砂糖代わりに使うなど、菓子店と
しての個性の探求と地元食材で
の商品開発に没頭。甘酒を使うと
スポンジがしっとりとして焼き上
がることなど、家業を手伝うこと
で得た知識を役立て、積極的に発酵
食品を使用したお菓子作りを始
めました。中でも、味噌や麹を
使ったクッキーやシフォンケー
キは人気商品の一つです。横手の
食材を使った商品が並ぶのも
マーブルならではの。横手市平鹿町
産リンゴをたっぷり使用した
アップルパイも人気で、これは3
月末まで販売しています。

横手で就職を希望される方は必読!

横手で“やりたい”が見つかります

市内企業の求人情報が随時更新されます。

マッチングミスを解消

事前に職場情報を収集すると、『イメージと違う』を防げます。

横手市内の企業も必見!

横手で有能な人材を確保するために

横手で活躍されている方、Aターン希望者などにPRできます。
ホームページへの掲載料は無料です。

新たな取引先、販路拡大につなげてください

全国の企業に商品や技術などを広くアピールできます。

よこてfun通信読者のみなさんへ

『横手で就職を考えている』または、『新たな取引先を
探している』ご家族・友人・知人はいませんか?
ぜひ、横手JOBナビを教えてください!

昨年9月に公開したばかりの『横手JOBナビ』。
今後、サイトを利用して就職された方や販路
拡大に成功した企業の声などもお届け予定です。

●問/横手市商工観光部 商工労働課
TEL.0182-32-2115



《横手JOBナビ トップページ》

アナタも横手のチカラになろう!

秋田県横手市の企業・雇用情報サイト



『横手で働きたい!横手の企業と一緒に仕事が
したい!』という方をサポートする『横手JOB
ナビ』は、インターネット上で求職者と求人企
業との出会いの場を提供しています。

また、企業データベースとしての機能も備え
ているので、取引先開拓や企業間取引にも活
用できます。みなさんも『横手のチカラ』になり
ませんか?

求人情報数 **112**件

情報掲載 & 閲覧
無料です

情報公開企業数 **約2,200**件

※ともに1月25日現在

横手JOBナビ

検索

横手市は桜の名所! 春はお花見で決まり!

横手市内は桜の名所が多数あります。ぜひ、お花見しに来てくださいね。
開花情報は随時、市HPやfacebookでお知らせしていきます。

●期間/平成29年4月~

●検索/市HP【「横手の桜」開花情報】で検索。(No. 000019844)

●問/各地域課または観光おもてなし課 TEL.0182-32-2119

横手地域 横手公園、金沢公園

平鹿地域 浅舞公園、十五野公園

雄物川地域 木戸五郎兵衛村、河川公園

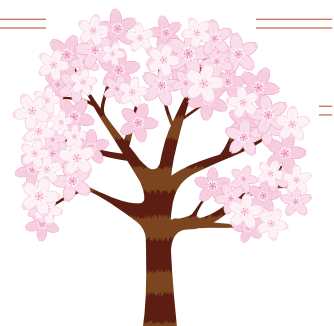
大雄地域 桜づつみ公園

増田地域 真人公園

十文字地域 梨の木公園

大森地域 大森公園

山内地域 鶴ヶ池公園



島田書店 (雄物川町今宿)
TEL.0182-22-2045



夢のため一生懸命
勉強していたあの頃



街ものがたり

～あの日、あの味、あの場所をめぐる～

雄物川町 編

幼少期、青春時代とそれぞれ過ごした年代は違っても、ふるさと想えば胸に去来する『懐かしさ』。そんな淡い思い出を、今と重ねて紹介。みなさんの記憶の中にあるふるさととは、どんな色・味・においをしていますか？



なまこそばや (雄物川町沼館)
TEL.0182-22-2010

ホルモン中華



天中華



蔵光院 (雄物川町沼館)
TEL.0182-22-4174

待ち合わせは山門前
「まだ来ないかほみ」と
そわそわ



ヤナギ薬局 (雄物川町今宿)
TEL.0182-22-3013

絵:高橋一親



酒の肴のざこ蒸し
ほろ苦さがヤミツキ



さいとうストア (雄物川町今宿)
TEL.0182-22-2067

※今季は小魚の収穫量減少のため品薄となっております。

母なる川「雄物川」が町の中央を南北に貫流。平成に入ってから整備された雄物川河川公園は、国の「川の通信簿」で5つ星評価を受け、市民の憩いの場として親しまれている。雄物川で魚獲りや川遊びをした幼少の頃を思い出す人も多いだろう。

今日はぶらり商店街を訪れてみた。最初は、店先のコクヨという文字に懐かしさを覚える島田書店。学生時代の立ち読みの聖地？文具、参考書などを買い求め、近隣町村からも多くのお客さんが訪れた。次に向かったさいとうストアは、日用雑貨から野菜まで何でもそろう、オラほの店屋だ。伝統漁法「ためっこ漁」で獲った小魚を蒸し、塩味や醤油味でいただく「ざこ蒸し」は雄物川出身者の馴染みの味。厳寒の頃に店頭に並び始め春先まで楽しめる、酒の肴としては至極の逸品だ。

通りでひととき存在感を放っているのが、樹齢300年を超える今宿の大柳。江戸時代からしめ縄を巡らし「市神様」として崇められてきた。大柳の隣に建つヤナギ薬局には、健康や美を求めてお世話になった方も多はず。由緒ある古木に願掛けし、小腹を満たしになまこそばやへ。暖簾をくぐる前から魚系ダシのいい香りが鼻先をくすぐる。帰省時には必ず立ち寄り、手打ちのそばと天中華。でもやっぱり、手打ちのそばで食す冷掛けが一押しか。

最後に訪れたのが、地域で「ぞうごいんさん」と親しまれている蔵光院。史上名高い沼柵の跡といわれる地で、山門であの子と、彼と待ち合わせ。杉木立の中をデートした淡い思い出の場所…。境内を散策するとあの頃の記憶が蘇る。

青春時代に見た風景や通った店を、年月重ねた今、再び訪れてみてはいかがだろうか？

なんじが来てくれえ!

平成29年3月▶5月 首都圏 & 仙台圏で開催される横手関連イベントの情報

※問合せ共通/横手の魅力営業課 TEL.0182-32-2117
※詳細は今後、市HP等でお知らせいたします。

横手市を始め、秋田県南地域の特産品販売を行います。ますます横手が、秋田が好きになること間違いなし！ご家族・ご友人…たくさんのご来場をお待ちしています。

東京 秋田県南地域 春の芽吹き市

- 開催日/平成29年3月13日(月)13:30~19:00
14日(火)~16日(木)
11:30~19:00
17日(金)11:30~16:00
- 会場/TIC TOKYO イベントスペース(屋外)
(東京都千代田区丸の内1-8-1
丸の内トラストタワーN館前)

東京 秋田県南フェア

- 開催日/平成29年4月5日(水)~10日(月)10:00~20:30
11日(火)10:00~19:00
- 会場/国分寺マルイ地下1階 食遊館
(JR国分寺駅南口徒歩1分)

仙台 春のクロッサム卸町ふれあい市

- 開催日/平成29年4月15日(土)9:00~16:30
16日(日)9:00~15:00
- 会場/産業見本市会館サンフェスタ 周辺テント
(宮城県仙台市若林区卸町2-15-2)

今年で3回目。横手北中3年生が修学旅行研修の一環として、横手市の特産品販売に挑戦します！ぜひ、生徒たちを応援しに来てください！

生徒たちへの応援を
よろしくお願いします!

東京 今年も行きます！ 横手北中学校修学旅行団！

- 開催日/平成29年5月9日(火)10:00~12:00(予定)
- 会場/早稲田大隈通り商店街
(東京都新宿区西早稲田1-9-13-102)
墨田区キラキラ橋商店街
(東京都墨田区吾妻橋3-4-5)
巢鴨地藏通り商店街
(東京都豊島区巢鴨4-22-8)



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〜!



首都圏増田会

芋の子汁とお酒で楽しい交流を!



首都圏にお住まいで、増田町出身の方やゆかりのあるみなさんこんにちは!『首都圏増田会』事務局です。毎年11月第3日曜日に総会を開催します。100名を超える皆様が、故郷の「芋の子汁」やお酒、歌を楽しみ笑顔あふれる会となっています。昨年は豪華景品の当たるビンゴゲームで盛り上がりました。みなさんの入会をお待ちしております。

〈主な活動〉総会(毎年11月)、役員会、ふるさと探訪ツアー、研修会など。
〈年会費〉2,000円 〈入会方法〉事務局にご連絡ください。

■代表/会長 佐藤章 ■申込・問・事務局/細野芳之助 TEL.044-722-0263

東京かまくら会

来年は創立30周年の節目の年です!



↑和気あいあいの役員会風景です!

当会は平成元年に創立され、来年は創立30周年の節目を迎えます。これからも横手市の観光PRや物産販売などの応援を続けていきます。旧横手市は、横手市街地・金沢・栄・旭・黒川・境町などそれぞれの歴史ある地域の集まりです。当会はその特色を生かしながら運営をしております。一年を通して会員の募集をしています。

〈主な活動〉総会(毎年9月)、役員会(年5回程度)など。
〈年会費〉2,000円(強制ではありません) 〈入会方法〉事務局にご連絡ください。

■代表/会長 向山五郎 ■申込・問・事務局/木曾進 TEL.047-321-2518

関東地区大森町ふるさと会

毎年大盛況の総会!今年も乞うご期待

昨年の総会は、大勢の会員に出席いただき大盛況でした。今年も一層にぎやかで楽しい会にしようと、役員一同張り切っておりますのでご期待ください。今年は7月30日(日)に、上野精養軒で開催予定です。一年に一度、上野に大森町が現れる瞬間です。会員のみならず、ぜひお集まりください。入会も大歓迎!大森町出身のみなさん、お待ちしておりますよ〜。大森町の話と一緒に語り合ひましょう!



〈主な活動〉総会(毎年7月)を兼ねた親睦会を開催しています。
〈年会費〉2,000円(行事参加費用別) 〈入会方法〉事務局にご連絡ください。

■代表/会長 佐野章 ■申込・問・事務局/佐野章 TEL.0467-32-1846

東京平鹿町会

ふるさとに感謝

都会育ちの友にふるさと会の話をする。「いろんな活動があって、故郷のある人はうらやましい」という。さらに「自分には幼友達や仲間はいない。あえて言えば元会社の同僚数人」と。私たちに故郷がある。幼馴染や仲間が大勢いる。こんな環境にある今がなんと幸せなことか。東京平鹿町会での喜びを一緒に分かち合ひましょう!



〈主な活動〉総会(毎年11月)、交流会、役員会、新年会、忘年会など。
〈年会費〉3,000円 〈入会方法〉事務局にご連絡ください。

■代表/会長 公地晃 ■申込・問・事務局/高橋豊 TEL.090-9825-4636

ふるさと会の人々
〜首都圏十文字会 会員紹介〜



首都圏十文字会 副会長 佐藤 登
十文字町古内出身
名古屋大学 未来社会創造機構 客員教授
エスベック(株) 上席顧問
前・サムスンSDI 常務

〈主な活動〉
総会・懇親会(年1回 7月第1土曜日開催)、役員会、忘年会など。
〈年会費〉2,000円
■代表/会長 三輪優子
■申込・問・事務局/三輪優子
TEL.03-3440-0550

十 文字会結成30周年の2015年には、記念事業として『十文字探訪ツアー』を企画しました。十文字に宿泊、十文字で食しながら、地元と交流する「コンセプト」に、他ふるさと会員を含む総勢23名が、首都圏から参加。地元十文字町の方々からも大変な歓迎をいただき、参加者はとても感動したひと時を味わいました。

私 自身は2014年から横手市の「横手市産業振興アドバイザー」に任命され、市内の企業経営者や市職員の方々と議論を重ねています。また、2013年4月から「日経ビジネスオンライン」のコラムニストとしても執筆活動をしており、横手市の企業を題材にすることもあり。併せて、秋田県高校教育課からは「高校教育視察」を拜命しており、高校生への講演や教育行政の方々と意見交換にも務めています。

当会の活動とコンセプト

横手市とのつながり

私たちができること

四季折々の原風景と食文化に触れることを毎回楽しみに、年10回ほど秋田に帰省しています。毎年8月に開催される「YOKOTE音フェスティバル」には、首都圏で活動しているジャズバンド「ヨコテ・ヒーローズ」のメンバーとして、2011年の第1回目から参加し、地元メンバーと一緒に演奏しています。

当会のコンセプトは、全役員の意見やアイデアを共有し議論し決定していくプロセスをとることです。そして、気配りが得意な女性役員を積極登用し、フロントで最大限活躍していただくことを重要視しています。その最たる例が、三輪優子さんに会長になっていただくことでした。会長の求心力と献身的な行動が、役員間の絆をとっても強くし、会全体の原動力になっています。

ふるさと会が地元へ貢献するには、実際に横手市を訪問し、地元と交流することが最善なのですが、毎年7月第1週土曜日に開催される総会・懇親会での交流も大変有意義なものです。ここ数年、200名近い参加者があり活気づいています。ふるさと納税も実践しながら、今後も横手市と大いに関わっていきたくと思っています。

横手市出身力士 時津風部屋 力斗&将豊竜 情報

※平成29年1月場所現在の番付



同じ時津風部屋だった時天空関の分まで十両を目指して頑張ります。



来場所は自分の相撲を見直して初心に戻り、突き押しに徹していきたいと思っています。

力斗 (横手市平鹿町出身)
西幕下三十八枚目
(平成29年1月場所 4勝3敗)

将豊竜 (横手市十文字町出身)
西三段目二十七枚目
(平成29年1月場所 2勝5敗)

※よこてfun通信 定期好読者数(2017年1月末日現在/3,827人)

首都圏横手市ふるさと会連絡協議会 事務局

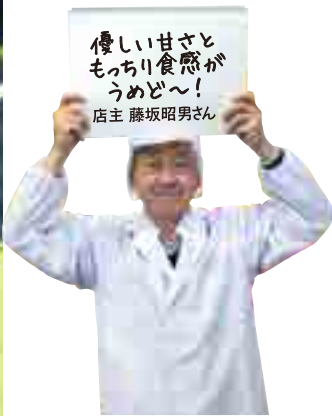
各ふるさと会では、会員の拡大を目指して会員を随時募集中!

会員募集中

平成29年度 横手市ふるさと会 総会日程

- ◆東京大雄会 4月8日(土) 問/栗谷秀美 TEL.090-4364-4490
- ◆関東地区大森町ふるさと会 7月30日(日) 問/佐野章 TEL.0467-32-1846
- ◆さんない古里会 11月4日(土) 問/岩崎富美江 TEL.03-3684-5594
- ◆首都圏増田会 11月19日(日) 問/細野芳之助 TEL.044-722-0263
- ◆首都圏十文字会 7月1日(土) 問/三輪優子 TEL.03-3440-0550
- ◆東京かまくら会 9月9日(土) 問/木曾進 TEL.047-321-2518
- ◆東京平鹿町会 11月12日(日) 問/高橋豊 TEL.090-9825-4636
- ◆秋田のふるさと雄物川会 11月26日(日) 問/鈴木信公 TEL.080-5196-9870

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



1 花見だんご 1本 135円(税込)
銘菓処 かぶき屋 大町本店
〒013-0021
横手市大町8-14
TEL.0182-32-0736
〈HP〉<http://www.h3.dion.ne.jp/~kabukiya/>

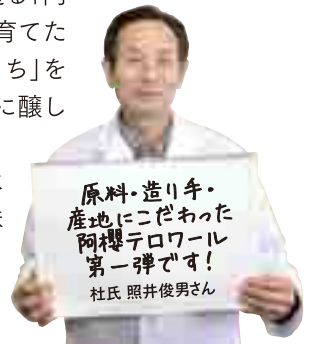
大正8年創業。横手の四季を愉しむ銘菓を熟練の職人が丁寧に作り上げています。「横手の花見だんご」は黒くツヤツヤの羊羹に包まれ、つるりとした口当たりが特徴で、平たい形がスタンダードです。心がほっこりするような懐かしい味わいを守り続けています。

よこての うめもの



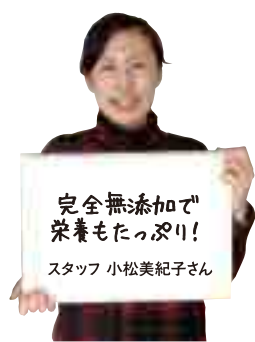
※写真は1,800ml

創業130年を数え、山内杜氏・照井俊男氏のもと「蔵人の情熱が伝わる酒」を造る「阿櫻」。こちらの商品は、蔵人が大切に育てた横手市山内産の酒米「あきた酒こまち」を60%まで磨き上げ、照井杜氏が丁寧に醸しました。スッキリとした香りの中に感じられるキレと米のうま味。冷やはもちろん、ぬる燗まで幅広い温度で味わえる阿櫻の人気NO.1商品です。



2 阿櫻 特別純米 無濾過生原酒 超旨辛口
720ml 1,458円(税込)
1,800ml 2,916円(税込)

阿櫻酒造株式会社
〒013-0041
横手市大沢字西野67-2
TEL.0182-32-0126
〈HP〉<http://www.azakura.co.jp/>



3 とろろ昆布 42g 502円(税込)
小松富之助商店
〒013-0105
横手市平鹿町浅舞字千刈田25
TEL.0182-24-3109
〈HP〉<http://tominosuke.shop-pro.jp/>

大正15年創業の昆布加工・乾物卸の老舗店。昔ながらの手漉きにこだわり、職人の努力と工夫の結晶が昆布本来の味わいを生み出しています。がごめ昆布は粘りが強く加工が難しいため、がごめ100%で無添加とろろを作るのは全国的にも大変珍しい製法です。

4 山葡萄(原液) 600ml 2,376円(税込)
亀谷食品加工場
〒013-0035 横手市平和町14-7
TEL.0182-32-2734
〈HP〉<http://marukame.net>

さまざまなブドウの個性を知り尽くす職人の手で70年以上変わらず、すべて圧搾汁法で作られるマルカメのジュース。『山葡萄』は栗駒・鳥海山系などの山野が育み、山菜採りのプロが厳選し摘んだ「山ぶどう」を使用しています。水や砂糖、添加物は不使用。果汁100%かつ、果実本来の味や香りを味わえるストレートジュースです。水や炭酸、お酒で割ってもおいしくいただけます。

山ぶどう本来の酸味と甘みの自然の恵みをぜひ味わってください!



昭和35年から養鶏をはじめ、現在は14万羽を飼育。活性酵素を抑制するアスタキサンチンやビタミンEを加えた独自の配合飼料を与えることで、栄養価の高い卵を生産しています。黄身と白身の弾力が強く、黄身は箸で持ち上げられるほど。生で食べたくなる栄養満点のこだわり卵です。

5 あやめ卵 10個入り 355円(税込)
農事組合法人 樽見内耕新農場
〒013-0104
横手市平鹿町樽見内字新処157
TEL.0182-24-0287



6 十文字中華そば 450円(税込)
丸竹食堂
〒019-0524
横手市十文字町本町7-1
TEL.0182-42-1056



透き通った黄金色のあっさりスープに極細のちぢれ麺。化学調味料を使わず煮干しやカツオ、昆布から丁寧にとったダシは素材本来のうま味を凝縮し、通も唸る極みの逸品です。毎日食べても飽きのこないおいしさ、60年以上守り伝えてきたこの一杯をぜひどうぞ!

読者プレゼント

1~6の商品をそれぞれ2~5名様にプレゼントいたします。

応募締切/3月20日(月・祝)消印有効

〈応募方法〉①住所 ②氏名 ③年齢 ④電話番号 ⑤希望プレゼント番号(第1希望、第2希望) ⑥よこてfun通信の感想 ⑦横手の思い出を明記の上、下記までご応募ください。

◎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

◎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」係

1 花見だんご
(10本入り)…2名様
◎提供/銘菓処 かぶき屋

2 阿櫻 特別純米 無濾過生原酒 超旨辛口
(720ml)…2名様
※未成年の方は応募できません。
◎提供/阿櫻酒造株式会社

3 とろろ昆布・おぼろ昆布 粉末 納豆昆布のセット
…2名様
◎提供/小松富之助商店

4 山葡萄(原液)
(600ml)…2名様
◎提供/亀谷食品加工場

5 あやめ卵
(30個入り)…2名様
◎提供/農事組合法人 樽見内耕新農場

6 十文字中華そば 無料券
(中華そば2杯分)…5名様
◎提供/丸竹食堂

【個人情報の取り扱いについて】

◎応募ハガキで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。商品はすべて提供先からの発送となります。お届け先情報のみ提供先へ通知させていただきます。
◎ご応募の受付・受理、ご当選の確認に関するお問い合わせにはお答えできません。
◎当選者は厳正なる抽選の上、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。



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、2017年6月を予定