

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

いぶし用紐っこ  
(10年物)

## 特集 におい。 ○

TAKE FREE 2018.12 vol.14

表紙はいぶりがっこの燻し小屋。そして、右上の紐っこは、いぶりがっこを作るときにダイコンを編んでいた縄をほどいたもの。ほら、ほのかにいぶりがっこのにおいがしませんか？特集は横手の『におい』。よこてfun通信初の試み、におい付き情報紙を存分にお楽しみください。

クンクン (いぶりがっこ)



# 五感で伝える 横手の時間 におい編

お国が変わると“におい”も変わる…。『紙面を通じて横手ファンの皆様の嗅覚を刺激する』チャレンジ特集。ふるさと横手に流れる時間を“におい”をテーマにお伝えします。※文中で『方言』のついた表現は、P9の横手弁コーナーで意味の説明を行なっています。

## におい×発酵

### においの横手代表 発酵を支える米麴

豊富な収穫量を誇る米どころ横手では、古くから米麴の文化が根付き、長い冬を越すための保存の知恵として発酵技術が育まれていった。

「10年くらい前までは、各家庭で味噌を仕込んでおくのが当たり前だったんだよ」と話すのは、麴や味噌の販売をしている新山食品加工場代表取締役の新山肇さん。敷地に入った瞬間、店舗奥の麹室から、米麴の甘い香りが漂ってくる。「真夏はもっとにおいが強いよ。このにおいが出ないと味噌はおいしくならないからね」と肇さん。

かつて横手の大半の家庭では自家製の味噌を仕込み、遠い親戚にも送るなどしていた。また、各集落に1軒ずつあったといわれる「麴屋」では、お客さんの持つてくる米を麴にして仕込み味噌を作ってきた歴史がある。

春には、家々から預かった米で作った仕込味噌用の麴を配達すると、家の外では大豆を煮たにおいが立ち込め、夏には、味噌樽からあふれる発酵のにおいがこの地域の暮らしの中にあふれていた。「もちろん今でも味噌を仕込んでいる家はある



発酵文化のもと、米麴。



有限会社 新山食品加工場  
代表取締役 新山肇さん



ふた夏を越して出荷される、新山食品加工場の味噌たまり。醤油とは一味違う強く甘い香りと黏色が特徴だ。

けれど、だいぶ少なくなってきたよ。それに味噌から生まれる「味噌たまり」もかつては定番の調味料だったんだけどな。自家製味噌の中にザルを沈め、編み目の隙間から自然に染み出て溜まるのが味噌たまり。まるやかな味噌の風味と味わいが活かされたこの調味液は、醤油とは一味違ううま味で食卓を華やかに味付けた。「私の場合、味噌汁のにおいで幼少の頃を思い出します。母さんがこしやでけだ(方言)ったなあって。においは思い出を呼び覚ましてくれる存在だんすな」と懐かしそうに話してくれた。

麴は生き物。横手の食文化は麴とともに歩んできた歴史がある。発酵により食材が持つ力がまさに引き出されている。においは、横手の食文化そのものであり、引き継がれてきた知恵のにおいでもある。新山さんは今日も麴づくりに励んでいる。

## ハタハタ箱買い

多少生臭くても冬のハタハタは欠かせません!箱買い・爆買いが横手流。かつては各家庭で箱を山積みしていました。そして、たくさん買ったら、やっぱり麴に漬けちゃいます。



## 冬のにおい

辺り一面真っ白な雪に覆われた中、不思議と鼻にツンとくるようなにおいを感じたことはありませんか?においそのものがあるわけではないけれど、冷えた空気を鼻で吸い込んだときに感じる体中が澄み渡るようなあの瞬間は、横手の冬を体験した方なら馴染みの感覚。



## 収穫

横手市雄物川地域でトマト農家をしています。夏、トマトの収穫時期になると朝一番のハウスの中はトマトの葉っぱのにおいで満たされています。においと共に収穫の喜びも一緒に感じますね。季節の変わり目をはっきり感じることもできるのも横手の特徴。仕事柄、春と言えは堆肥のにおい。冬は吹雪の中の形容し難いにおい。というか寒さが印象的です。においを通して、横手の自然の中で生きていくという実感を得られます。(鈴木知行さん・雄物川地域在住)

旬のものはにおいが強いと思います!



横手ファンがオススメ!  
ワタシのお気に入りのにおい

納豆汁

横手にまつわるものや  
慣れ親しんだあのにおいが郷愁を誘う。



## 納豆汁

横手で納豆汁、  
食べて～なあ。



横手を離れてから郷土料理と知ったほど当たり前になってしまった納豆汁。すり鉢で丁寧にすり潰した納豆に、塩漬けワラビと山内いものこを具にするのが家の定番です。支度中の母と楽しくおしゃべりしながら作るうちに、納豆の香ばしさが部屋中に充満したっけな。アツアツのトロトロで母の愛情たっぷり、心も体もぬぐだまる納豆汁は格別!ひさびさに横手の寒さを肌で感じながらわが家の「母の手作り納豆汁」食べてえなあ。(那珂扶見子さん・埼玉県在住)

## 「横手はFRESH!」 From N♡Y.

横手のにおい、  
癒される〜!



横手市内で外国語指導助手(ALT)をして5年目になります。ニューヨーク出身なので、横手に初めて来たときは「フレッシュなおい」を感じました。日本語だと新鮮、清々しい、爽やかというニュアンスです。また、地域によっても違うにおいを感じます。山内地域ではブドウ、増田地域ではリンゴなどフルーティなおい。包まれていきます。平鹿地域では酒蔵で米が発酵するにおいを感じます。一番好きなのは、いぶりがっこのにおい。スモーキーな香りがたまりません。もちろん食べるのも大好きです!横手のにおいに癒されています。(ジャクリン・ジャン＝フランソワさん・横手地域在住)





## におい×自然

### おいで感じる 四季の移ろい

横手市街から車で約40分。山内三又地域は周囲を標高300〜900メートルの山々に囲まれ、横手川上流部に沿って拓かれた農村集落だ。自然あふれるこの地で、稲作のほか農家民宿「三又長右エ門」を営む高橋篤子さんは、眼前に広がる山々と共に生きてきた。

三又の暮らしを体験できる農家民宿は、親戚の家にいるようなアットホームな雰囲気。「一番好きなのは春のにおい。ワラビを探りに山に入ると草木の芽吹く香りがします。言葉で表現するのは難しいけれど、生命力を感じるにおいです。」

夏は農作業に追われ山から足は遠のくが、その輪郭はくっきりと色濃いものになるという。そして今、篤子さん宅ではいぶりがっこ作りが最盛期を迎えている。「燻し小屋から立ち上る煙りのにおいか、もみながら焼けたにおいか。秋にはそんなにおいの印象があります。」



農家民宿 三又長右エ門  
高橋篤子さん



11月上旬、三又地区から眺めた山々

いも覆い隠してしまう。「そんな風景もきれいですよ。そして、雪解けと共に鳥のさえずりが聞こえ、土が見え始めるといよいよ今年も農作業が始まるなあと感じます。山々が目覚めると同時に私もがんばろうと思えるんです」と、篤子さん。この地に溶け込み自然と一緒に生活できることがとてもぜいたくに思えると話す。「若い頃はあまりそう思わなかったけれど、この年になって季節の移ろいやにおいははつきり強く感じるようになったのよね。」

特別なものは何もない。けれど、山深い地にあふれる。大自然のにおい、が全身を包み込む。雄大な山々を目の前にすると、思わず深呼吸したくなる。勢いよく鼻から空気を吸い込んで、自然の発するにおいを嗅ぐ。みなさんも横手に訪れた際は、においを通じて自然と一体になる感覚を体感してみてくださいいかがだろうか？

## このにおい、未来に残したい

これまで、よこてfun通信に登場した希少なにおい。

### いぶりがっこの燻し小屋のにおい

よこてfun通信vol.10(2017年12月発行)では、地域一丸となっていぶりがっこを守り続けようとする山内のいぶりがっこ農家の取り組みをご紹介しました。11月からダイコンの収穫が始まり、収穫と同時進行で行われるダイコンの『吊るし・燻し』の作業。燻し小屋からモクモクと立ち上る煙のにおいが山内地域の秋の風物詩です。



### 酒蔵

よこてfun通信Vol.2(2015年12月号)でご紹介した酒蔵特集。5つある横手市内の造り酒屋では、新酒の仕込みが始まっています。ぶ〜んと漂う日本酒のにおいは、秋田の香り代表メンバーと言ってもいいでしょう。熱燗の恋しい季節です。今宵は横手のお酒で乾杯！



よこてfun通信に結んでお届けした  
紐っこの正体はこれだ!!

いぶりがっこの燻しを支えてきた縄は、横手市山内地域でいぶりがっこを作り13年、高橋誠一さん宅で使用していたものです。小屋には燻し始めて3日目のダイコン、約1,000本が吊るされていました。ナラとサクラの木を燃やして燻し、火を入れた後は、22時、24時、2時、4時と夜間から早朝にかけて2時間ごとに小屋内の様子を確認します。

長年使用してきた縄には燻しのにおいがしっかり染み込んでいます。



高橋さんの燻し小屋

### クサイけど、忘れられないアノにおい

アネコムシ(カメムシ)…駆除を失敗すると強烈なにおいを発する。

肥塚(こえづか)…家畜のふんや生ゴミ、枯れ草などを発酵させ有機肥料を作るところ。

スキーの手袋…裏返して乾かさないと大変なことに…。



におい特集はいかがでしたか？紙面を通して、「横手のにおい」を感じていただけたらうれしいです。ほのかにアノにおいが漂ってきませんか？

### 編集担当、実家のにおいで盛り上がる

よこてfun通信の特集内容を決める会議中、担当課内が一気に沸いた話題が「実家のにおい」。

実家の亡き祖母のタンスのにおい。ショーノーのにおいはあちゃんを想い、癒されますわ〜。(魅力営業課・山本)

父が大工だったので、家は木のにおいにあふれていました。(魅力営業課・瀬島)

反射式ストーブの上でイチジクを煮たり。甘い香りが漂っていました。(魅力営業課・高橋)





# 全国に広がる横手愛！横手応援市民学校プロジェクト

10月7日(日)、ホテルポール麹町(東京都千代田区)を会場に『横手応援市民学校なべっこ遠足in東京』を開催。『なべっこ遠足』とは、秋田県内の小学校の生徒たちが少人数のグループに分かれていものこ汁や豚汁を作る秋の一大行事です。

この日は、学校の先生に扮した市職員が生徒(参加者)105名をお出迎えし、いものこ汁・横手やきそば・新米のおにぎり・いぶりがっこなど、横手の魅力あふれる食材、料理を楽しんでいただきました。

また、特別授業として実施した関係人口の講義においては、横手市以外にお住まいの方の関わりがいかにか今後の横手市にとって大きな力になるか、具体的な例を挙げ説明しました。

最後に『横手応援宣言』として、参加者から横手市との関わり方について『ふるさと納税をします』『横手の特産品を購入します』など横手愛が感じられる力強いコメントが多数寄せられました。

応援市民のみなさま、これから温かいご支援をよろしく願います。

都内で開催した  
なべっこ遠足で  
横手愛、  
見つけた！



グリーン  
キーパー  
イシカワ先生



スタック  
カート  
ニシカワ先生



シュノーケル  
イナカワ先生



ジョヤサ  
ヤマモト先生



おいしく  
できました



ダウ  
インチ  
アカガワ先生



カンブラー  
ヒロアキ先生

農業の担い手  
募集してます！



シリアン  
リョウ先生

移住や横手市内事業所など  
お仕事マッチングなど  
各種ブースも設置



他にも漬物や  
おやきなど  
横手の味覚が  
いっぱい



なべっこ  
メモリアル

写真で振り返る、『なべっこ遠足in東京』。イベント当日は、ステキな出会いがたくさんありました。みなさんの“横手愛”がひしひしと伝わってきましたよ！



応援宣言がたくさん  
集まりました。



第2回  
応援研究ゼミを  
開催しました



10月21日(日)、ゼミメンバー全員参加のもと『第2回応援研究ゼミ』を東京で開催しました。

今回のゼミでは、『なべっこ遠足in東京』に参加した感想やアンケート結果、現地応援モデルの事業内容を確認しました。

アンケート結果から、次回も『なべっこ遠足』に参加したいと思っている人が多く好評であった点が高く評価され、参加者の『応援宣言』については、地域課題解決につながる応援方法をより一層PRしていくことが必要との見解が示されました。

現地応援モデル事業については、今後の事業展開を検討していく上での重要な点をメンバーのみなさんにお伝えし、モデル事業実施後の検証内容についてさまざまな意見をいただきました。







横手のおいしいがいっぱい!

SNSを利用して  
横手の良さを  
PRしていきます!

応援宣言

関東に住んでいても  
育ててくれた  
横手を忘れません

年に1回は帰省し  
お土産を買います。  
知人に横手を  
アピールします!

『横手を応援したい』という熱い想いを持った“横手応援市民”のみなさまから寄せられた、応援宣言をご紹介します!

帰省回数を  
増やすよう  
努力します!

横手産の消費を  
一層進めます

秋田のアンテナ  
ショップで  
故郷の味を  
購入しています

いろいろな  
イベントに参加して  
応援しています



▲横手市黒川小学校の卒業アルバムより。



▲9月7日(金)～10日(月)に開催された作品展の様子。

横手のためにできることって何だろうか?  
**私の応援のカタチ**

同期会パワーで作品展を開催!  
全国から巨大油彩画など76点の作品が集結

**横手西中二期会のみなさん**

学び舎を後にしてから54年、古希(70歳)を迎えた横手西中学校二期同期生のみなさんが全国から作品を持ち寄り、横手駅前のY<sup>2</sup>ばらざにて作品展を開催しました。

この会を提案した味水睦男さん(神奈川県平塚市在住)によると「古希という節目の年に、作品展という形で故郷に貢献することで、西中二期生の心意気を見せようじゃないか」ということで開催を決定したそうです。

会場には、国立新美術館にも出展している渋谷公子さん(美郷町在住)の作品をはじめ、油彩画、生け花、写真、パッチワークなど、芸術の秋にふさわしい計76点が集まり展示されました。

味水さんは、「母校は統合でなくなりました。同期生のつながりは宝物です」と感慨深く話していました。

故郷に貢献しようという同期会の形。かつて共に学んだつながりは、横手の大きな力となっています。



# 横 手 の チ カ ラ



抹茶づくり  
**阿部 キヌ子 さん**

あべ きぬこ / 77歳 / 大森地域在住

## 正直に丁寧な心を尽くす 手づくり抹茶

横手市大森地域上坂部地区では、仏前で焼香のときに使われる抹茶を家々で手づくりしていた。阿部キヌ子さんも、祖母や母から受け継いだ抹茶づくりを今に伝える一人。キヌ子さんがつくる抹茶は粉がとて細かくふわふわの手触り。長持ちする上、すべて燃え切るといふことで全国から注文が絶えない。

### 周囲の人に助けられ 今がある

19歳で婿をとるが28歳のときに夫と死別。「母と子ども3人にはごはん食べさせるために夏は田んぼ、冬は出稼ぎさ行った。大変なんでもんでねがった。こっちはいるときはチェーンソーを持って山さ行って、男の人たちと木切ってた。ここら辺の人たちみんなに助けられてもらって、本当にありがたかった。」

キヌ子さんにとって抹茶づくりは重要な収入源の一つだった。「一袋約40〜50gの抹茶を多いときは一年で9000袋はつくったな」。原料は桑、桂、ねむの

### 木の芽ひとつも愛しい 山の恵みに感謝

木の葉で、これらを近隣の山へ取りに行く。採取した葉を家の前で広げていると、ご近所さんが干す作業を手伝ってくれた。「声なんてかけなくても集まってくれて、おしゃべりしながら楽しかったな」と、懐かしむ。

どの葉をどれぐらいの分量で配合するかが、抹茶の仕上がりに差をつける。鮮やかなヨモギ色と桑の葉が香る手づくり抹茶。7月頃から葉の採取を始め、天気の良い日に天日干しし、作業小屋に保管。翌年再び天日干しをして機械で粉砕していく。「山さいくのが大変だ。朝ま(方言)4時に起きて行って軽トラ一台分は枝から葉っぱ取ってくる。だから何でも取ればいってんでね」。キヌ子さんは枝の芽を残しながら枝を切るようにして葉っぱを採取。「芽のあるところを間違えて切れば、次の年に葉っぱがつかねんだ。毎年取らね(方言)って思うが木も大切にねばね」と、笑う。

### また作るから、 待ってね

しかし、昨年夏に入院し山へ行くことができず、今年は抹茶づくりを休んでいる。「抹茶を卸している店の人たちも今年も休んで言っている。山さ行きでな」と、窓の外に広がる山々を愛おしそうに眺める。この秋にはキノコを採りに行くまで体調が回復。「山が好きだから、足はあんまりあんべいぐね(方言)けど違っててもいぎでな」。

来年は抹茶づくりを再開したいという。「坂部の葉のにおいがよかったって言われるのが、一番うれしい」と、キヌ子さん。正直に丁寧な心を尽くしてつくる抹茶には、自然と共存し周囲の人たちへの感謝の気持ちをおぼれ、キヌ子さんの愛情が込められている。心に沁みる抹茶の香りをぜひ一度、手に取ってみてほしい。



▶自宅向かいの作業小屋にある、天日干した葉と特注の機械。取材時の天候は雨で葉が湿っていたため粉砕に時間がかかったが、晴れた日に行うとあっという間に細かな抹茶ができていくという。

## 奇跡の出会いで 誕生した ご当地アイス



「平鹿林檎と濃厚ミルクのソフトなアイス」は、横手市内のリンゴ農家、デリカテッセン、洋菓子店の3者がタッグを組んで誕生したご当地アイスだ。

赤い果肉が特徴のクッキングアップル(調理用のリンゴ)、「紅の夢」を生産しているひららぎ果樹園の平良木亨さんは16年前にこのリンゴと出会い、6年前から植栽を始めた。「横手市をクッキングアップルの研究場所にしよう」と思い一歩を踏み出しました」と、当時を振り返る。

見た目のインパクトと酸味の強さから、それまで主流だった生で食べる果物とは違う、調理して食べる果物の販路を模索。その中で縁を結んだのが十文字地域にあるデリカテッセン&カフェテリア紅玉だった。「クッキングアップルは酸味が際立ち、調理加工することによって香りや味にコクを生み出します。当店のお菓子づくりにはぴったりでした。加工したときの華やかな香りには本当に驚きます」と高橋さん。このアイスに入っている「紅の夢」のコンポートを作っている。

そして、このアイスの商品化した小松屋本店の小松啓亮さんは、「紅の夢」と出会った時の感動が忘れられないと話す。「蓋を開けた瞬間に私が感じた感動を伝えたい」と思い、横手市産「紅の夢」の果肉がたっぷりの、見た目にも重点を置いた商品づくりを心がけました」と小松さん。秋田県内で搾乳された、乳脂肪分約4.0%の新鮮な特濃牛乳を厳選して使用。秋田のおいしさを凝縮したアイスができあがった。「紅の夢」の酸味と濃厚ミルクが生み出すハーモニーは絶品!

商品は、小松屋本店と秋田新幹線こまち車内で販売中。車窓を眺め、横手市産リンゴたっぷりのアイスを楽しむながら旅をするのもおすすめです。

平鹿林檎と濃厚ミルクの  
ソフトなアイス(420円)



見た目だけじゃなく  
アイスのおいしさにも  
自信ありの商品です!



小松屋本店  
小松 啓亮さん

酸味の強い  
リンゴだからこそ  
生まれるコクを味わって



デリカテッセン&  
カフェテリア 紅玉  
高橋 紅さん

リンゴの  
新たな可能性を  
見せてくれた「紅の夢」



ひららぎ果樹園  
クッキングアップルの郷  
平良木 亨さん



# がんばる横手人

第8回

よこてびと

365日路上演奏家  
高橋 のりえさん

「毎日路上ライブをするようになり、歌手としてもっといろいろなか所で演奏してみたいという思いが強くなりました」と話す。初めは苦手だったギターも独学で覚え、今ではなくてはならない相棒だ。



1stシングル  
「十七、十九」  
1. 声  
2. 灰色の空の街  
3. 夜



2ndシングル  
「それを愛と呼ぼう」  
1. このまま  
2. 帰り道  
3. おやすみ  
4. 愛のかたち



## 都会の雑踏に響く透き通った天性の歌声 365日歌い続ける若きシンガー

学生から会社員、外国人など多くの人々が行き交う東京・下北沢。喧騒の中、街を歩けばどこからともなく音楽が聞こえ、一人、また一人とその演奏に耳を傾ける。そんな音楽の街・下北沢に、一人奮闘する若き女性シンガー・ソングライターがいる。

黒く長い髪と凛とした瞳が印象的な高橋のりえさんは20歳の短大生。「365日路上ライブ」を掲げ、365日、自ら作詞作曲を手がけた数曲を下北沢駅周辺を拠点に演奏している。「上京後すぐは、ライブハウスでの演奏が中心でした。もっと多くの人に聴いてもらいたいと考えたとき、路上ライブなら普段ライブハウスに行かない人にも曲を聴いてもらえるきっかけになると思い、365日路上演奏家になるろうと思ったんです」。

### 孤高の路上ライブ

ギターを片手に颯爽と歩き出すのりえさん。普段は夜9時を目安に演奏を始めるが、場所は決まっていない。ライブ場所の確保は争奪戦。目当ての場所ではかのバンドが演奏を始めていることもしばしばだ。この日はようやく道路脇にスペースを見つけ、彼女の路上ライブがスタートした。しっとりとした声がかげやかに

ロディーを紡ぐ。決して大きな声でなくとも、耳に残る彼女のソプラノボイスが印象的だ。

### 音楽と共に育ち、そして夢へ

歌手になるという夢を持ったのは、小学生の頃。音楽好きの父親の影響で、小さな頃からよく歌っていたという。小学校で合唱部、中学校では吹奏楽部に所属し、いつも音楽が身近にある生活。そんな中、シンガー・ソングライター・YUIの曲に出会い、自分の音で音楽を作りたいと思うようになった。「初めて大勢の人の前で歌ったのは地元の『は・は・は祭り』に出演した中学3年の時です。その後、横手駅前や道の駅十文字でのコンサートに参加して、ライブ活動に明け暮れる毎日でした」と話す。高校卒業後、保育系の短大に進学。音楽を仕事にしたいという夢と音楽一本で生活できるかという不安がせめぎ合いながら、音楽と学業の両立を目指している。来年6月には、代々木でワンマンライブを開催予定。活動の様子やライブ情報はツイッターなどで告知している。シンガー・ソングライターとして着実に歩み続けているのりえさん。今日も下北沢には彼女の歌声が響いている。

平成30年12月▶平成31年2月

## 横手市のイベント情報

※詳細は今後、市HP等でお知らせいたします。

### 第27回銀河系宇宙ほらふき決勝大会

各地から集まった“ほらふき”たちが、笑いのあるパフォーマンスで奇想天外な地域おこしのアイデアを披露します。宇宙規模のほら話に抱腹絶倒間違いなしです。  
●日時/平成31年1月12日(土) 13:00~  
●会場/雄物川コミュニティセンター  
●料金/無料  
(但し、コップ1杯の白米を持参ください。)  
●問/雄物川コミュニティセンター  
TEL.0182-22-5535

### かんじきウォーキング

赤坂総合公園周辺の約2kmの雪上を約1時間かけ、かんじきを履いてウォーキングします。終了後は参加者のみなさんに温かい豚汁が振舞われます。  
●日時/平成31年2月3日(日) 9:00~12:00(予定)  
●会場/赤坂総合公園周辺  
●料金/無料 ●募集定員/60名  
●申込・問/地域づくり支援課 TEL. 0182-35-2266

### 第28回あきた十文字映画祭

邦画新鋭監督作、邦画新作・話題作の上映とゲストを招いたトークショーを開催。国際社会の多様性について、映画を通じて知る機会を提供する外国語映画などを組み込んで3日間行われます。「君から目が離せない〜Eyes on you〜(監督:篠原哲雄)」、「火口のふたり(監督:荒井晴彦)」ほか、計12本程度上映予定。  
●日時/平成31年2月9日(土)~11日(月・祝)  
●会場/横手市十文字文化センター  
●料金/1日券(前売り3,000円、当日3,800円)、作品券(1,300円)※各日全作品を鑑賞できる1日券はプレイガイドにおいて前売り価格で販売。作品券は当日会場販売のみ。  
(HP)akita-jcf.sakura.ne.jp  
●問/あきた十文字映画祭実行委員会事務局  
e-mail:akita.jcf1827@gmail.com

## 横手の雪まつり

横手の冬はおもしろ〜。遊びに来てたんせ。

### 狙半内幻灯

雪壁約10kmにわたり約3,000本のローソクの光が優しく揺れる。  
●日時/平成31年2月9日(土)~10日(日) 18:00~21:00  
●会場/横手市増田狙半内地域(県道274号沿い)  
●問/横手市増田地域局 狙半内地域交流センター TEL.0182-45-9020



### かまくら・ぼんでん

●開催日/  
〈かまくら〉平成31年2月15日(金)~16日(土)  
〈ぼんでん〉平成31年2月16日(土)~17日(日)  
●会場/横手市役所本庁舎前道路公園、横手公園、二葉町かまくら通り、羽黒町武家屋敷通り、よこてイーストほか市内一円  
●問/(一社)横手市観光協会 TEL.0182-33-7111



### かまくらin木戸五郎兵衛村

江戸~明治時代の茅葺き民家4棟を移築、復元した木戸五郎兵衛村。情緒あふれる古民家とかまくらの共演をお楽しみください。  
●開催日/  
〈かまくら撮影会〉平成31年2月14日(木)  
〈かまくら〉平成31年2月15日(金)~16日(土)  
●問/雄物川地域課 TEL.0182-22-2111



## 幻想的な灯りに包まれる横手市イルミネーション情報



### 樹の木光のファンタジー

●期間/平成30年12月15日(土)~平成31年1月13日(日)  
●会場/旧平鹿地域局そば

### 大雄イルミネーション

●期間/平成30年11月24日(土)~12月24日(月・休)  
●会場/ゆとりおん大雄前

### おもしろケヤキ並木イルミネーション

●期間/平成30年12月1日(土)~平成31年1月6日(日)  
●会場/大森地域局前



### よこてイースト イルミネーション

●期間/平成30年11月17日(土)~平成31年2月16日(土)  
●会場/よこてイースト「にぎわいひろば」

### 十文字イルミネーション

●期間/平成30年12月8日(土)~平成31年1月14日(月・祝)  
●会場/十字の里(十文字図書館前)



# 技と人

～後世に残したい技術と想い～

わら細工職人

森田 照雄さん

(もりたてるお/81歳/平鹿地域在住)

森田さんは  
この道20年!  
「わらの温もりが  
好きなんだ」



「しべ」は、ぼんやんのときに  
麻く「わらぐつ」のこと。

「縄なえ」の作業



一本の縄を編むのに  
30秒という早業だ。



座イスの周辺には  
いたるところに  
道具を配置。

森田さんの実位置

ラジオやCDを聞きながら  
作業をすることが多い。  
好きな演歌歌手は  
水森かおりさん。

手作りの圍炉裏。  
ご近所さんと  
枝肉パーティーを  
するのを楽しみ。

手がすべらないよう、  
わらに水を吹きかけて  
編んでいく。



針金にわらを通して、細い穴に  
通す道具。わらが散乱した工房  
でも見つけやすいよう先端に  
鈴が付いている。



「しべ」の型をつくる型。  
木や竹で作られているもの  
もあるが、これは鉄製。



編んだわらに穴を  
開けるときに使う。



木製のトンカチで  
形を整える。

絵:高橋一親

右記QRコードから横手の魅力営業課のYouTubeチャンネルで  
しべ作りの様子をご覧いただけます。



かまくらとともに横手の小正月行事として知られる「ぼんやん」。毎年2月17日には、我れ先に旭岡山神社本殿に奉納しようと雪道の急な斜面を駆け上がる。森田照雄さんが稲わらで作るわらぐつ「しべ」は、雪の上でも滑らず境内も傷付けない、ぼんやんに欠かせないもので、縁の下の力持ちだ。

照雄さんはわら細工職人として、そのしべ作りを一手に引き受けている。ぼんやんを奉納する団体からの依頼は耐えないが、「一日せっべ(方言)編んでも2足作るのがやっとだな」と笑う。

東京や神奈川県への出稼ぎを約30年間続けた後、60歳を過ぎた頃からわら細工に興味を持ち始めた。地域の年長者やわら細工の先輩方から作り方を教わり、自身も展示会や博物館に足を運んで技術に磨きかけた。12畳の工房が製作拠点。しべのほかにも、地域の伝統行事や県内外のまつりに使われるしめ縄、わらじなどを作っている。使っているわらは照雄さんの田んぼで取れたものだ。早朝4時から夕方までラジオ番組や演歌歌手のCDを流しながらしべを編む。難しいのはわらを縛って縄にする「縄なえ」の技術。数本のわらを手のひらで捻りながら一本の縄にしていく。それらを束ねてしべの形に編んでいくが、足先から甲の部分の「顔」を決める際は特に力が入る。「美人になるかどうか、ここがしべの表情を決めるがらな」。

工房にはわら細工への想いを表した色紙が飾られている。「先人の知恵を目にして我もまた後に伝えしわら細工の技」。生活の知恵で生まれたわら細工を後世に伝えたいと、愛好者の会の発足に協力し、高校生にわらじ作りを教えるなど尽力している。「なんぼでも教えるが、技術を継いでもらいたい」と、わらを縛う。今冬もわらの持つ温もりを魅せられ、わら細工作りに没頭する日々を過ごしている。「わら文化ぼんでん祭り賑わいわらの温もりわらじに託す」。ぼんでんでは威勢の良い若衆の迫力だけでなく、彼らの足元にも注目してもらいたい。照雄さんが心を込めて編んだしべが奉納の前に、今か今かと出番を待っているはずだ。

## 平成30年12月▶平成31年2月 首都圏で開催される横手関連イベントの情報

### 九州屋横手りんごフェア

横手産農産物の販売を行います。  
●開催日/平成30年12月7日(金)～8日(土)  
●会場/東武池袋本店・小田急新宿店・松坂屋上野店

### 増田高校生が東京で販売体験

生徒が店頭立ち、自分たちが丹精込めて栽培したリンゴや横手産の野菜を販売します。  
●開催日/平成30年12月16日(日)  
●会場/九州屋 小田急新宿店

### サカガミ横手冬フェア

横手産農産品、加工品の販売などを行います。  
●開催日/平成31年1月26日(土)～27日(日)  
●会場/スーパーサカガミ清瀬店  
※詳細は今後、市HP等でお知らせいたします。  
●問/横手の魅力営業課 TEL.0182-32-2117

### 出前かまくら

- 開催日/平成31年1月12日(土)～14日(月・祝)
- 会場/横浜・八景島シーパラダイス (神奈川県横浜市金沢区)
- 開催日/平成31年1月18日(金)～20日(日)
- 会場/大阪国際空港(伊丹空港)(大阪府豊中市)
- 開催日/平成31年1月26日(土)～27日(日)
- 会場/ニッケパークタウン(兵庫県加古川市)
- 開催日/平成31年2月2日(土)～3日(日)
- 会場/蒜山高原・レストラン白樺の丘 (岡山県真庭市)
- 問/観光おもてなし課 TEL.0182-32-2118



### YOKOTE HEROES クリスマスチャリティコンサート

横手市に縁のあるメンバーで構成しているヨコテヒーローズ。今年で結成13年目を迎えるクリスマスチャリティコンサートを開催します。チャリティ寄金は、横手市教育委員会に毎年寄付しています。  
●日時/平成30年12月15日(土) 16:00～17:30  
●会場/六本木 T-cubeビル 2F (東京都港区六本木3-1-1)  
●料金/入場無料  
●問/越後 TEL.090-6623-1500



### 【東京タワー60th記念事業】本場のかまくらが東京タワーにやってくる!!

12月23日に60歳を迎える東京タワーを横手の本場のかまくらでお祝いします。年の瀬は、東京タワーとかまくらのコラボレーションをお楽しみください。  
●日時/平成30年12月28日(金)～30日(日) 11:00～18:00(30日のみ11:00～14:00)  
●会場/東京タワー正面口前  
●料金/無料 ●内容/かまくら展示、撮影会、甘酒振る舞いなど  
●問/秘書広報課 TEL.0182-35-2162





# 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  
生まれ～!

## 首都圏増田会

〈主な活動〉総会・懇親会(毎年11月)、役員会、秋田関連行事参加。〈年会費〉2,000円  
■代表/会長 細野芳之助 ■申込・問・事務局/越後英雄 TEL.090-6623-1500



### いものこ汁で 仲間とふるさとの酒を!

毎年11月の第3日曜日に総会と懇親会を上野で開催しています。首都圏にお住まいの増田出身者はもちろん、最近では友人を通じて新たに増田のファンになった関係者の方々もご参加いただいています。懇親会では、地元の母さん達が上京して懐かしい味のいものこ汁を作ってくれます。新米のおにぎりに加え、漬け物やリンゴなども並びます。そして、「まんさくの



花」などのお酒もふんだんに用意されています。イベントでは、地元出身のミュージシャンをお招きし、大いに盛り上がりませす。ジャズバンドの音楽を楽しんだり、みんなで歌を歌って楽しみます。さらに、恒例となったビンゴゲームでは豪華景品が当たります。入会してみたいとお考えの方は、「よこてfun通信を見た」とお気軽にお電話をください。(幹事長 越後)

## 関東地区大森町ふるさと会

〈主な活動〉総会・懇親会(毎年7月)、秋田関連行事参加、役員会など。〈年会費〉2,000円  
■代表/会長 佐野章 ■申込・問・事務局/佐野章 TEL.0467-32-1846



### 同郷のみなさん、ぜひ来年の 総会・懇親会にご参加ください!

当会は、毎年7月の最終日曜日に年次総会・懇親会を開催しております。今年も7月29日に上野精養軒で開催し、大森伝統の無形文化財である八沢木獅子舞や大森出身の元力士父娘による相撲甚句など、大森ゆかりのアトラクションも繰り出し大盛況でした。当会はその名の通り、首都圏在住の大森町出身者の集まりとしてスタートした会ですが、時の経過、友達の輪の



広がりとともにカバーする地域も広がり、今では東北、甲信越、東海地方など遠方より駆けつけてくださる会員も増えてきました。各地に散らばった同級生が、総会の日に合わせて東京に集まりクラス会を開くという話も耳にします。普段ふるさととは縁遠い暮らしをしていても、同郷者同士が顔を合わせ一言言葉を交わしたら、とたんにそこはふるさとになります。ふるさと会はそんなところです。当会の総会・懇親会にまだ出席したことがない大森町出身のみなさん、一度私たちの総会をのぞきにきてみませんか?きつとうれい出合いや再会がありますよ。来年の総会は7月28日(日)です。ぜひ友達とお誘い合わせの上お出かけください。

## 03 ふるさと会 会員がオススメ! 首都圏の横手スポット

### 創作酒や月うさぎ 鶯谷店

住所/東京都台東区根岸3-7-2 足立ビル1F  
TEL.03-3874-1666  
営業時間/17:00~25:00(L.O 24:00)  
定休日/火曜日



### 秋田の味、増やそう! 料理の店 もつ鍋と秋田の一品料理の店

JR鶯谷駅から徒歩2分のところにある「創作酒や月うさぎ 鶯谷店」。都内で3店舗を展開する月うさぎグループの中でもここ鶯谷店だけは一風違っている。店舗入り口すぐに掲げられたメニューボードには「秋田のうまいもの」という文字が踊る。中には「横手産豚ロース岩塩焼」「秋田こまちと平鹿みそのにぎりめし」など横手を感ずる料理も。今年に入り、メニューの約6割に秋田の食材を使い、秋田の料理に特化した店にしたという。

「秋田の料理を多く提供するように、秋田出身の方の来店が増えたように感じます」と話すのは、横手市大雄地域出身の伊藤義茂店長。数年前、店を任せられるようになった頃から同じ秋田出身の飲食店経営者や同業者が増え、秋田の食材を仕入れるきっかけが生まれたそう。野菜は横手市平鹿町のにこにこ直売所から直送、豚肉も平鹿町の(株)フカサワのシルクポークを使用、さらに県南の酒蔵を中心に地酒も豊富にそろえた。「東京から秋田を元気にできるよう、料理でアピールします。生産者のみなさん、ぜひ自慢の食材を使わせてください!」と伊藤店長。飲食業一筋で働き、培われた腕前と料理のアイデアが食材の風味をさらに引き出す。鶯谷店には、今日も秋田の味を求めて多くの客が訪れている。



12月はいものこ汁や三関セリを使った鍋がおいしい時期です。ぜひお越しください!



店長 伊藤 義茂さん

### 肉巻き人参と焼里いも 650円(税込)

だし汁で煮たニンジンと山内いものこを、焼き目がつくまで香ばしく焼いたシンプルなお皿。いものこの皮をカリカリに炒ったものと特製塩で味付け。素材の良さをダイレクトに感じる。

ご注文時よこてfun通信を見たか伝えると  
**日本酒1杯サービス**

●上記特典の有効期限:1月末日まで  
※1度のご来店で、1組様1回限り有効です。

### 首都圏横手市ふるさと会連絡協議会 事務局からのお知らせです



10月25日(木)~27日(土)に開催した『ふるさと探訪ツアー』に61名が参加。木戸五郎兵衛村など横手市内各地をめぐり、「いものこ汁なべっこ遠足」や「横手やきそば職人の横手やきそば」に舌鼓。地元の多くの方との交流も深められ、ふるさとへの素晴らしさ、ありがたさをあらためて深く感じられた旅でした。

よこてfun通信 定期好読者数 (2018年11月末日現在/7,882人)



時津風部屋 将豊竜  
(横手市十文字町出身)  
東三段目七枚目  
(平成30年9月場所 3勝4敗)



式秀部屋 阿部桜  
(横手市平鹿町出身)  
西序二段五十一枚目  
(平成30年9月場所 2勝5敗)

一番一番、自分らしい相撲でみなさんに喜んでもらえるように頑張ります!

## 応援してね! ふるさと出身力士

※平成30年11月場所現在の番付

今号で  
使用している  
横手井がコチラ

各コーナーで使用している横手井の意味をご紹介します!

P2【こしゃでけた】…作ってくれた P6【朝ま】…早朝【取らねね】…取らなくてはならない【あんべいくね】…具合がよくない P8【せっべ】…精一杯



# 土作りから出荷までのドラマを届けたい!

## 横手の米がうまいワケ

肥沃な土壌と寒暖差の大きい気候は豊かな実りを育みます。中でも稲作で重要な要素は水。横手盆地は奥羽山系の伏流水が流れていて、きれいな水に恵まれているためおいしい米を作る環境が整っています。

## きずな米の特徴

きずな米は農薬の使用量を通常の稲作の半以下に抑えた『特別栽培米』。大豆やライ麦のすき込み・堆肥などの有機質肥料による土づくりに人手と時間をかけ、おいしく、人と環境に優しい米づくりを行なっています。奥羽山系の伏流水のもと、有機質を施した肥沃な水田で栽培した米。低温精米によってしっとりおいしい米に仕上げられています。

## 農事組合法人きずなとは?

『地域や農地を守りたい』という思いで設立した『農事組合法人きずな』。米やそば、野菜、果物など多品目を生産し、まだ知名度の低い品種の栽培にも力を入れ、自分たちが実際に食べておいしいと思うものだけを出荷しています。



農事組合法人きずな  
【秋田県特別栽培農産物認証】  
特別栽培米 あきたこまち  
精米8kg(2kg×4袋)  
※寄附金額1万円～

丹精込めて育てた  
自慢のお米です



農事組合法人きずな  
代表理事  
齊藤 龍平さん



# ふるさと納税でお取り寄せ

# うんめえ米、あるよ!

新米の季節になりました。返礼品の中でも人気の高い米と横手の米で作った“きりたんぼ”をご紹介します。

## 横手市産あきたこまちのきりたんぼです

### ここがこだわり!

炊きたての横手市産あきたこまちをじっくりと焼き上げた自慢のきりたんぼ。ふっくらできたてのご飯を使ったきりたんぼは、鍋に入れてサッと煮るだけで味が染み込み絶品のおしさです!

きりたんぼと、県内産の新鮮素材や比内地鶏、スープのセットで、ご自宅でも本場のきりたんぼ鍋をお召し上がりいただけます。



作りたての  
きりたんぼを  
味わってけれ!



株式会社横手市民市場  
横手の「かまくらきりたんぼ鍋セット」(3人前)  
※寄附金額1万円～

この秋、横手市民市場内に昔ながらの横手の手料理が味わえる『かまくら割烹』がオープン。横手にお越しの際は、ぜひ来店ください。



株式会社横手市民市場  
代表取締役 松井 豊さん

## メディアで紹介された返礼品

話題のあれもコレもふるさと納税でお取り寄せできます!



二代目福治郎 高級納豆6種食べ比べ  
(有限会社ふく屋)

純国産高級大豆を使用し、通常の3倍の時間をかけて熟成しています。全国の納豆好きから絶賛される日本一高級な納豆をぜひどうぞ!  
※寄附金額1万円～

- フジテレビ『直撃LIVEグッディ』
- 日本テレビ『ワケあり!レッドゾーン』



豆富かすてら詰め合わせ  
(有限会社藤倉食品)

絞った豆腐を二度練りしてきめ細かく仕上げた生地に砂糖・卵などを加え、銅鍋で表面を焼いています。ほんのり甘く、素朴で懐かしい味わい。  
※寄附金額1万円～

- NHK『ニュース シブ5時』
- TBS『Nスタ』
- オレンジページ



秋田県産山菜水煮セット(3種)  
(株式会社鈴木青果問屋)

山菜採り名人が食べ頃を見極めて収穫した天然の山の幸を、風味を損なわないように水煮にしました。四季をとおして自然の恵みを存分に味わえます。  
※寄附金額1万円～

- テレビ東京系列『和風総本家』

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』のサイトからお申し込みいただけます。



ぜひご覧ください!

横手市の物産 & 特産品の最新情報を更新中



横手市物産団体連絡協議会



## 読者プレゼント 1~7の商品をそれぞれ2名様にプレゼントいたします。

1 手づくり抹茶(2袋)  
◎提供/阿部キヌ子

5 二代目福治郎 高級納豆6種食べ比べ  
◎提供/有限会社ふく屋

2 しべ(わらぐつ)  
◎提供/わら細工職人 森田照雄

6 豆富かすてら詰め合わせ  
◎提供/有限会社藤倉食品

3 特別栽培米 あきたこまち 精米6kg(2kg×3袋)  
◎提供/農事組合法人きずな

7 秋田県産山菜水煮セット(3種)  
◎提供/株式会社鈴木青果問屋

4 きりたんぼ (5本人リパック5袋セット)  
◎提供/株式会社横手市民市場

応募締切  
12月26日(水)  
消印有効

### 〈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横手の思い出・感想
- ◎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」

### 【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。



モデル 雅姫さんのムック本で横手市が紹介されています



SENS de MASAKI vol.9 発売中 (1,200円+税/集英社)

女性誌や自身の店を通して、ファッションや暮らしを提案してきた雅姫さん(横手市出身)。40代からの新しいライフスタイルを提案するマガジン、『SENS de MASAKI』(センスドマサキ)は、着こなし、ビューティ、料理など、さまざまなジャンルが凝縮された1冊。現在発売中のvol.9のテーマは、『ルーツに戻ろう!』。ふるさと秋田・横手の魅力が満載です。横手ファンにはお馴染みのあの店やあの商品が、雅姫さんの視点で紹介されています。みなさん、ぜひご覧ください。

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

次の発行は、2019年3月を予定