

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



横 手
よこて

あなた You わたし I

♡

特集 よこての手

TAKE FREE 2020.3 vol.19

いつにない暖冬の今年も、新たな一歩を踏み出す季節がやってきました。特集では、まちを彩るさまざまな『手』が紡ぐ物語を紹介します。夢に挑戦する手、温かく送り出す手、迎える手。あなたのまわりには、どんな手がありますか？『よこての手』は、あなたの一歩をあたたく応援しています。



まちを彩り、未来を担う『よこての手』をご紹介します。
私たちの横手は、頼もしくて、優しく、
あたたかい手によって支えられ、
次の世代へと受け継がれていきます。



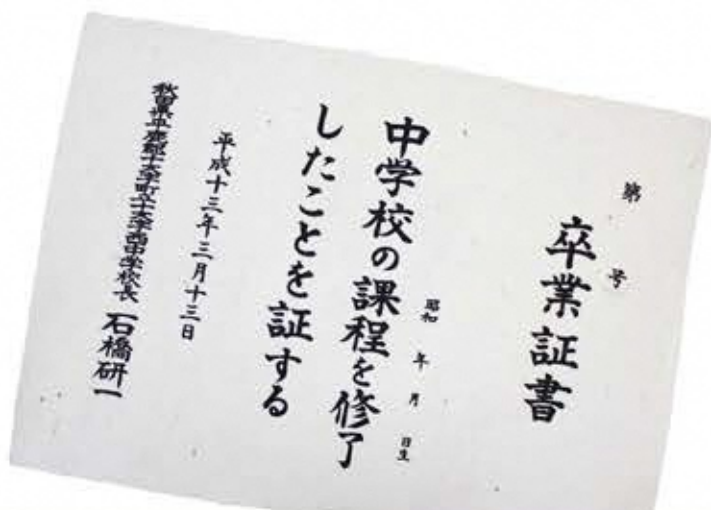
一枚一枚、心を込めて
漉いでらよ。

ぬくもり感じる 手漉き和紙の卒業証書。

手漉き十文字和紙伝承者
佐々木 清男さん(十文字地域在住)

200年以上の伝統がある十文字和紙。平成4年から和紙作りを始めた佐々木清男さんは、和紙の原料となる植物「コウゾ」を栽培するところから行っている。
「漉くまでが紙漉き」と話す清男さん。11月下旬、コウゾの皮はぎや皮干しなどいくつもの工程を経て、紙漉きは1月下旬頃から始まる。節くれだった分厚い手が冬仕事の厳しさを物語っていた。習いに来る人には、漉くだけではなくコウゾの刈り取りなどすべての工程を惜しみなく教えているという。
十文字和紙は、主に障子紙やハガキ、名刺、表彰状などに使われているが、最も知られているのは十文字中学校の卒業証書。地元住民の思い入れも格別だ。
「十文字和紙の卒業証書をもたらした子が今、和紙漉きを習いに来ててな。一旦、県外の大学に通ってんだけど、こっちに就職して仕事が休みの日に漉いてるよ。本当にうれしいなあ。」
2月上旬には、3月に十文字中学校を卒業する生徒たちの卒業証書用の和紙作りが最盛期を迎えていた。「大きく一枚を漉いて裁断する方法もあるけど、それだと和紙の風合いが出なくなるから一枚ずつ漉いでるんだよ。そりゃ手間はかかるけど、子どもたちが喜んでくれれば、足腰の痛みなんて何でもねえな(笑)」
機械漉きが主流になった今も、すべて手作業で製作する十文字和紙。そのやさしい手触りは、手作りの良さやふるさとの魅力、横手で過ごした時間を子どもたちに伝えている。

200年以上の伝統がある十文字和紙。平成4年から和紙作りを始めた佐々木清男さんは、和紙の原料となる植物「コウゾ」を栽培するところから行っている。
「漉くまでが紙漉き」と話す清男さん。11月下旬、コウゾの皮はぎや皮干しなどいくつもの工程を経て、紙漉きは1月下旬頃から始まる。節くれだった分厚い手が冬仕事の厳しさを物語っていた。習いに来る人には、漉くだけではなくコウゾの刈り取りなどすべての工程を惜しみなく教えているという。
十文字和紙は、主に障子紙やハガキ、名刺、表彰状などに使われているが、最も知られているのは十文字中学校の卒業証書。地元住民の思い入れも格別だ。
「十文字和紙の卒業証書をもたらした子が今、和紙漉きを習いに来ててな。一旦、県外の大学に通ってんだけど、こっちに就職して仕事が休みの日に漉いてるよ。本当にうれしいなあ。」
2月上旬には、3月に十文字中学校を卒業する生徒たちの卒業証書用の和紙作りが最盛期を迎えていた。「大きく一枚を漉いて裁断する方法もあるけど、それだと和紙の風合いが出なくなるから一枚ずつ漉いでるんだよ。そりゃ手間はかかるけど、子どもたちが喜んでくれれば、足腰の痛みなんて何でもねえな(笑)」
機械漉きが主流になった今も、すべて手作業で製作する十文字和紙。そのやさしい手触りは、手作りの良さやふるさとの魅力、横手で過ごした時間を子どもたちに伝えている。



× 農業



ひららぎ果樹園
リンゴ・モモ・サクランボの栽培・販売をしている果樹園。食卓に果物を通じて笑顔を提供したいという想いで、おいしい果物づくりのために奮闘中。左は果肉の赤いリンゴ「紅の夢」。
●取り扱い品種
サクランボ…佐藤錦、紅秀峰、南陽 ほか
モモ…あかつき、川中島白桃、黄金桃、黄貴妃
リンゴ…サンふじ、こうごう
クッキングアップル…ジェネバ、紅の夢、グラニースミスほか
横手市増田町亀田字電田92-2
(E-mail) hiraragi.kudamono.farm@gmail.com



ひららぎ果樹園
平良木 亨さん

平良木 亨さん パティシエたちは、この調理用リンゴの話に興味を持ってくれましたが、すぐには良い返事が聞けず落胆していました。しかし、その翌年、全国各地のパティシエからの問い合わせが増えてきました。収量に限りがあったために不安でいっぱいでしたが、そのとき取引先のパティシエに言われた言葉を今も覚えています。「私たちはリンゴがほしいんじゃない。君たちを信頼し、君たちのリンゴがほしいんだ。他県

ひららぎ果樹園
リンゴ・モモ・サクランボの栽培・販売をしている果樹園。食卓に果物を通じて笑顔を提供したいという想いで、おいしい果物づくりのために奮闘中。左は果肉の赤いリンゴ「紅の夢」。
●取り扱い品種
サクランボ…佐藤錦、紅秀峰、南陽 ほか
モモ…あかつき、川中島白桃、黄金桃、黄貴妃
リンゴ…サンふじ、こうごう
クッキングアップル…ジェネバ、紅の夢、グラニースミスほか
横手市増田町亀田字電田92-2
(E-mail) hiraragi.kudamono.farm@gmail.com

あの手×この手

異業種同士が手を取りあって、新たな商品と価値の創造を実現！
調理用のリンゴ・クッキングアップルの生産者と手作りの惣菜を販売しているお店がタッグを組んだ「クッキングアップルの郷®」という取り組み。その始まりと今後の展開を生産者の平良木亨さん、販売担当の高橋基さんにうかがいました。

**偶然の出会いと
雪害復興から生まれた取り組み**
平良木 2001年から「紅の夢」の栽培を始めたんですが、斑点ができたりして本当に難しい品種です。その障害を無くすのに10年かかりました。もう「紅の夢」はあきらめようかなと思っていた時に、高橋さんと出会ったんです。
高橋 業者の勉強会で名刺交換をした際、平良木さんの名刺に「紅の夢」の写真があって、焼き菓子を作る妻が試してみたいと言っていたリンゴでした。そして大ききっかけとなったのが、2011年の冬、秋田県南部が観測史上まれにみる豪雪に襲われたこと。私たちの「クッキングアップルの郷®」の始まりです。
**リンゴを持って全国を営業
反応ゼロから歓喜の受注に至るまで**
高橋 雪溶けの中で見たのは、根こそぎ倒れてしまったリンゴ園の惨状でした。大切な取引先であり地域の仲間である生産者のために、自分に何ができるか考えたときに浮かんだのが、傷んで切らなくてはならないリンゴの樹を「紅玉」をはじめとした調理用リンゴに植え替えていただくアイデアでした。弊社との契約栽培ということで植え替えや接ぎ木をお願いし、そのリンゴを引き受けようと思いついたんです。しかし、収量が増えても弊社で使用する量は微々たるものです。これは生産者の収益も見込めないと思い、2015年から県外に売り込みに行ききました。私たち2人、格安航空チケットで全国をどろ板営業しました(笑)。

私のよこて『手』

『手に職を持つさまざまな職業の方にインタビュー。横手を支える『手』はどんな手？



横手セントラルホテル
佐々木 初寧さん

横手セントラルホテルのレストランでホールスタッフとして勤務し、今年で2年になります。お客様から「ステキな笑顔ですね」と言われたときは、本当にうれしかったです。
レストランで季節ごとに登場するスイーツプレートを考案するのが楽しいです。夏はパフェ、秋はハロウィンプレート、春は桜をテーマにしたスイーツがメニューに加わります。これからもホールスタッフとしての腕を磨いていきたいと思っています。



介護付有料老人ホームさくらさき横手
佐々木 梨奈さん

子どもとき介護が必要な祖母と暮らしていましたが、当時はおむつ交換も上手にできませんでした。もったいなかったことがあったんじゃないかと思い、福祉科のある高校に進学。高校在学中に介護福祉士の資格を取得し、高校卒業から現在まで介護福祉の仕事をしています。
利用者様に顔と名前を覚えてもらい、「佐々木さん、梨奈ちゃん」と声をかけていただけるとうれしくなります。利用者様の身近な存在として日々の暮らしをサポートしながら、今後も介護福祉の仕事ですつと続けていきたいと思っています。

よこての手



昨年10月、横手駅初の女性助役、管理者となった渡部奈津子さん。「当務駅長として雪で電車が止まったときは、お客様の救出を第一に考え、駅社員全員への指示も行います」。

昨年まで「びゅうプラザ大曲駅」で旅行業務に従事。「以前よりお客様と接する時間は短くなりましたが、『改札を通られるお客様との時間』を大切にしたいという気持ちが強くなりました」と、笑顔を見せる。

「横手駅の西口や東口をご案内する場合がございます。お客様は私の顔より手に注目していると思います。言葉だけでなく『こちらです』と示す手の向こう側にある横手を意識し、丁寧なご案内を心がけています」。

楽しそうに駅に降り立つ観光客、旅立ちを見送る人、帰郷を迎える家族など、改札口にはドラマがある。駅員としてのそのドラマに関われることがうれしいと奈津子さんは話す。

この春、進学や就職で横手を離れる方もいるだろう。「離れてわかる横手の良さがあります。雪が静かに降り積もる様子、凛とした姿の鳥海山、横手の方々のやさしい人柄。心に残る横手を思い出しながら、新しいことにチャレンジしてください」と、エールを送る。「帰郷するときは、ぜひ横手駅を利用してください(笑)」。



お客様との時間を大切にしたいですね

ご案内する手に心を込めて。

JR東日本 横手駅 助役
渡部 奈津子さん (横手地域在住)



デリカテッセン&カフェテリア 紅玉

店内には、惣菜やスイーツ(焼き菓子)、地域の野菜や果物、厨房雑貨、リネン雑貨が並んでいます。化学調味料や精製塩、白砂糖などは使わず、カラダにやさしい調理法にこだわった惣菜が人気です。

1階はデリカテッセン、2階はカフェテリアになっており、横手の景色を眺めながらゆっくりと過ごせるお店です。

横手市十文字町梨木字沖野66-1
TEL.0182-42-5770 (FAX) https://kougyoku-deli.jp

外食事業



有限会社たかえん
代表取締役 高橋 基さん

の「紅の夢」で間に合わせようなどと思わないでほしい」と叱られたんです。自分たちのリングゴや取り組みを評価してくれたと感じ、本当にうれしかったです。

「取引先」から「パートナー」へ
仲間が増えたことで、
新たな経営スタイルを開拓

高橋 「秋田県南部をシェフ・パティシエ・パン職人・和菓子職人から絶大な支持を得られる果物産地にする」というビジョンを掲げ活動しています。仲間と共にこの地域を丸ごと売り込むことが、お互いの発展に繋がります。取引先から「こんな果樹はできませんか?」と相談しあえる関係性も得ることができました。また、契約栽培は市況に左右されず、いいものを作れば作っただけ売れます。農家の新たな経営スタイルとして可能性に満ちています。

平良木 「紅の夢」は安定供給に努め、次の一手を考えています。それは、秋田オリジナルのクッキングアップルをつくること。時間はかかりますが、これができれば我々にとって大きな武器になります。ここに来なければ手に入らない、そんな果樹の誕生を楽しみにしています。



「紅の夢」はリンゴらしい酸っぱさと、ココのある甘み特徴。今後は「紅の夢」を使用した焼き菓子やドライフルーツなども登場予定です。紅玉のホームページ(オンラインストア)で購入できます。※写真のコンポートは11月頃からの販売となります。

パン工房かつた
勝田フミ子さん

創業は昭和7年、私は20歳のときに嫁いできたから、54年になるなあ。昔は、注文のたびにトーストを切って、それにジャムやピーナツバターをぬって売ってだな。高橋さんが登校する前に行列つくな。学生のときに買いに来ていた子が結婚して子どもを連れて来てね。上京した人も帰省したとき、「シューパンを食べるのが楽しみ」だってここに来てくれるしな。「青春の味」だって言われたときはうれしかったよ。

パンとお菓子は職人と息子夫婦が作っていて、冬の大判焼きと夏のかき氷は私の担当。店内に喫茶スペースもあるからね。大判焼きは3月末まで焼いているが横手さま来たときは寄ってたんしえ。



杉沢はりきゅう院 健康美人
松井諒さん

関東の専門学校で鍼灸を学び目標としていた資格(はり師・きゅう師・あん摩マッサージ師)を取得。2019年4月に横手にUターンし、同年12月に開業しました。はりきゅうマッサージはもちろん、妊活などに対して行う子宝鍼のほか美容鍼などを行なっています。スポーツトレーナーとしての経験を生かし、故障後のスポーツ復帰に向けたリハビリのサポートもしています。

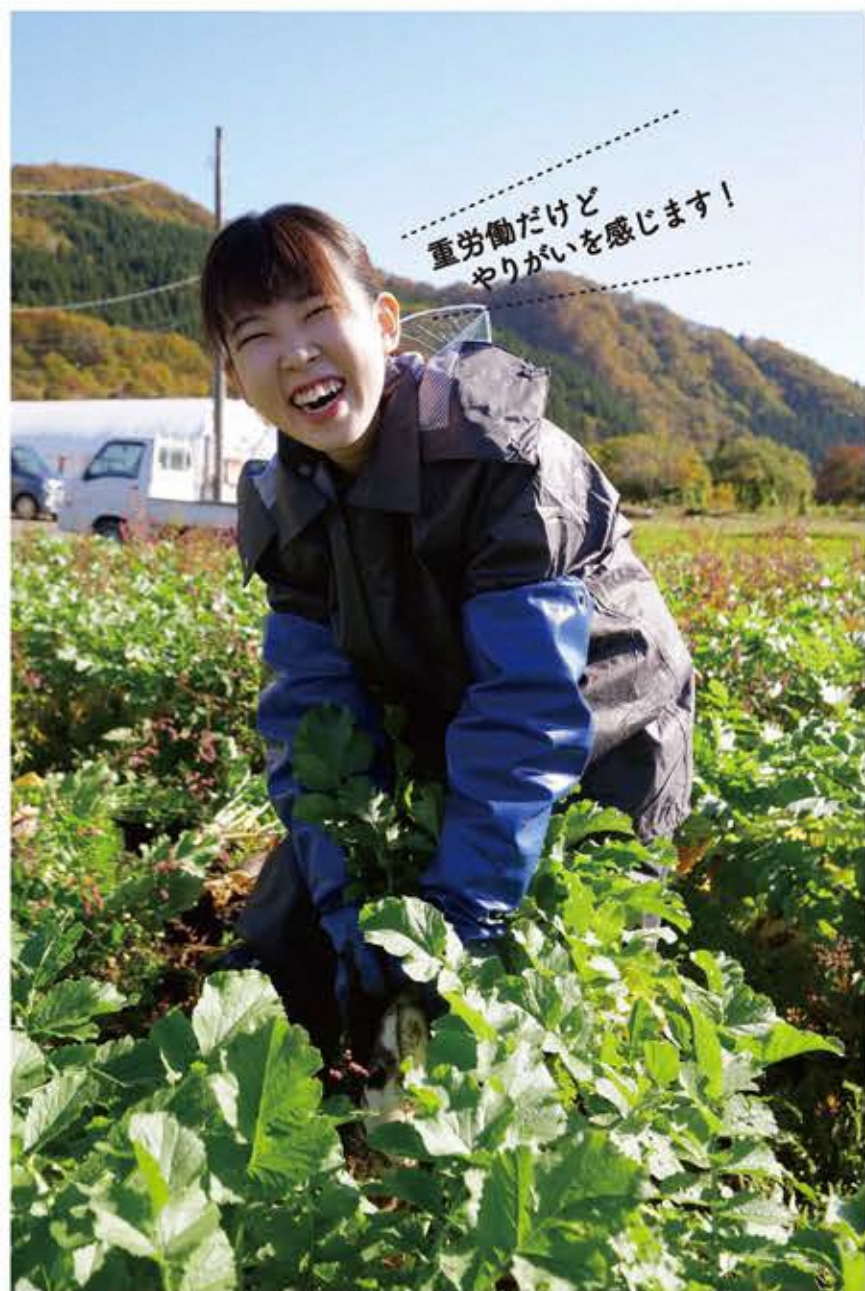
仕事を通じ、これまで知らなかった地元の良い点に気付いたり、たくさんの方と出会うことでさらに横手が好きになりました。少子高齢化の進む横手で、年配の方から未来を担う若者、そして子育て世代の健康を支える活動を地道に行なっていきたいと思っています。



今、横手応援市民が熱い! 全国に広がる横手愛

Season2

ダイコンの収穫作業



重労働だけど
やりがいを感じます!



受け入れ農家の佐藤さんから、「腕の力だけで抜こうとせず、しっかり腰を入れてひっぱること」と収穫作業についてアドバイス。中腰の作業が続くため、ダイコンを抜く作業は想像以上の力仕事です。

ダイコンが重くて
大変だなあ。



昼食は、いものこ汁やマイタケの炊き込みごはん、いぶりがっこなど。手作りの“田舎メシ”に大満足!

いぶりがっこ用の
ダイコンを収穫&
いぶりがっこ作り
体験をしました!

11月上旬、横手市山内地域で、地域の課題となっている「農家の人手不足解消」に向けた事業として、いぶりがっこ用ダイコンの収穫体験事業を開催。昨年に続き2回目の開催となる今回は東京都と秋田市から2名が参加しました。参加者はダイコンの収穫や洗浄など、いぶりがっこができるまでの工程を2日間にわたって体験。普段食べているいぶりがっこがどのように作られているか、収穫作業を通して体験しました。

参加者を受け入れた農事組合法人山楽里(さらり)代表理事の佐藤健一さんは、「今年は2名が参加してくれてうれしい。農作業の大変さと楽しさを存分に体験してもらえよう、受け入れの準備を行いました。お二人とも一生懸命手伝ってくれて本当に助かったなあ」と、事業に手応えを感じた様子。力仕事あり、和気あいあいのおやつ休憩ありの2日間。いぶりがっこ農家を救う強力な助っ人の活躍と事業の成果をご覧ください。

ダイコンの洗浄&吊るし

収穫したダイコンは機械で仮洗いした後、タワシで一本一本手作業で磨いていきます。その後、燻し小屋にある金具(いぶしハンガー)にダイコンをのせます。



お茶を飲みお菓子を食べる休憩時間。「地元の人が話す、本物の秋田弁を聞くことができうれしかった」と参加者。

事業の終了時に
みんなで記念撮影!



高い所での
作業もあるから、
やっぱり若い人の
力も必要だなあ。

ダイコンに傷が付くと商品にならないため、慌てず丁寧にのせていきます。

6次産業化や観光などの要素も入っているのでもっと良い事業だと思えます。この事業が今後発展していくのであれば、協力や応援をできるだけしていきたいと思えます。

重労働ですが山楽里の方々と楽しく作業することができました。観光では体験することができない、秋田の人の生活(自然な姿)に触れられた気がします。

参加してみた感想

ダイコンを吊るした後、ナラの木に火を付けて燻しの工程へ。燻し小屋いっぱい吊るされたダイコンは、なんと2000本以上!



事業に参加した2人。東京都から参加した写真右の女性は横手市出身のシンガーソングライター高橋優さんの大ファン。「毎年秋田で開催されている、高橋優さん主催の野外音楽フェスにも参加しています。今回の事業を知り、参加を即決しました」と、笑顔で話してくれました。



この畑だけで約8,000本のダイコンを栽培しています。



燻していたダイコンを漬ける作業。隙間無く敷き詰め、麹や塩などですくする“漬けもと”をかけます。

横手応援人口@台湾 ～海外にも広がる応援の輪～



11月に台湾で「情報発信力強化の特別授業」及び「高付加価値観光を考えるワークショップ」を開催しました！著名なYouTuberによる講義などもあり、日本・台湾、計60名以上が参加しました。

本紙17号(2019年9月発行)でもお知らせしましたが、今年度横手市では、台湾における応援人口ネットワークの構築を図り、事業を進めてきました。

東北を訪れる外国人観光客の4割以上が台湾からというデータもあり、横手市のインバウンド誘客においても台湾のお客様は重要な存在となっています。

横手市と台湾の間にはこれまでの国際的産学官連携プロジェクトによる交流があり、大学生など若い世代との関わりが多いため、今後そういった方々が観光だけでなくビジネスや人的交流などさまざまな形で継続的な関わりを持っていくようになるれば、

横手市にとって大きな力になるものと考えています。

こうした観点から今年度の事業に取り組んだ結果、既存の交流者などを中心に100人規模のネットワークを構築することができました。

このネットワークを活用し、まずは観光を入り口として台湾と横手との交流をもっと活性化させたいと考えています。今後はこの事業を通じて任命した「横手PR大使@台湾」により、台湾の中で横手に関する情報を積極的に発信してもらおうほか、海外からの観光客に対するおもてなしの向上についてご意見をいただくなど、応援の輪を広げていく予定です。



台湾・大同大学の学生たちが横手市の観光PRについて独自に考えプレゼンを行ってくれました。その中から優秀賞として1組2名を「横手PR大使@台湾」に任命しました！

私、秋田で働き始めました！



株式会社渡敬 大仙支店 営業部 菊地孔明さん(25歳)

横手市では、大学等を卒業予定の学生を対象に市内企業との出会いの場として「横手市合同企業説明会」を開催しています。昨年この説明会に参加し、秋田で働き始めた菊地孔明さんにお話をうかがいました。

Q 合同企業説明会に参加したきっかけは？
Uターン後、求職中にハローワークから合同説明会の情報を教えていただき参加しました。

Q 説明会に参加してみたいか？
大学生など若い方の参加が多いように思いました。20社以上のブースがあり、もともと興味があった企業3社の説明を受けました。最初は会社概要などをうかがい、その後はいろいろな質問させ

ていただきました。給与や賞与、休日など気になる点は何でも聞きましたね。説明会で遠慮しては仕方ありませんから(笑)。

Q 説明会から就職を決めるまでの経緯を教えてください。
ハローワークを通じて会社案内の希望を出しました。そこで、横手市にある渡敬本社を訪ねたのですが、その事務所を見たときに「ここで働きたい」と強く思ったのを覚えています。オフィス設計のほか事務用品や事務機器を扱っているだけあり、事務所の雰囲気とか見た目のデザイン性、機能性が優れていると感じました。自分もこのような職場環境を提案する仕事がしたいと思ったんです。

Q 業務内容を教えてください。
会社訪問し、コピー機などの事務機器を販売する営業を行なっています。入社直後は本社のある横手で営業していましたが、昨年の秋からは大仙市を回っています。今はまだ先輩と一緒に行動することが多く、ひとり立ちはいくらからです。商品知識など日々の勉強は欠かせません。商品について、「あの時この一言があれば購入を前向

きに検討いただいたかもしれない」と悔やんだこともあり。また、先輩からは「売るのは商品だが、人が商品になる」と言われています。社会人として営業のスキルを磨くことはもちろん、人間力にになりたいと思っています。

Q 今後の目標は？
弊社は土日祝日は休みで、残業をしないように努めています。お客様に業務の効率化と生産性向上をご提案する上で、まずは自分たちが模範を示す意味もあります。働く環境というのはとても大事です。環境を整えることで業務の効率化を図り、働き方そのものを良い方向に変えるご提案ができるようになりたいと思います。

Q 就職活動中の方へメッセージをお願いします。
就職して一番感じたのは、働くことは賃金を得るだけではなく、責任感や人間性を高めてくれるものだという事です。そして、社会人としてのキャリアや人間関係、生活リズムを構築していくこと。ご自身が働いているところをイメージしながら、前向きに就職活動がんばってください！

横手で暮らそう！ 横手で働こう！ 横手市合同企業説明会 開催

2021年3月に大学等を卒業予定の学生の方を対象とした「横手市合同企業説明会」を開催します。横手の企業担当者と直接話ができる貴重な機会ですので、横手市で就職を検討されている方はぜひご参加ください。

- 日時** 令和2年3月26日(木) 13:30～16:00(受付 12:30～)
 - 会場** 横手セントラルホテル ラポート2階 翔光の間(横手市平和町9-10)
 - 参加無料** **事前申込不要** **参加企業:50社程度の予定**
 - 参加方法** 横手市のHP(右記QRコード)より「企業訪問カード」をダウンロードし当日提出してください。
- 問/横手市商工観光部商工労働課 TEL.0182-32-2115 E-mail shoko@city.yokote.lg.jp

画業30周年記念 NEVER COMPLETE小畑健展

『ヒカルの碁』『DEATHNOTE』『バクマン。』などの大ヒット作で知られ、その類稀なる『画力』で勝負し続ける漫画家・小畑健。画業30周年を記念し、東京・新潟・大阪と巡回した展覧会がいよいよ秋田で開幕します。



日時
令和2年3月20日(金・祝)～5月31日(日)
10:00～18:00(最終入場17:30)

会場
横手市増田まんが美術館
コンベンションホール

入場料
大人 800円/高校生 600円/中学生 400円/小学生 200円/未就学児 無料
※障がい者手帳をお持ちの方は、ご本人と付き添いの方1名まで無料となります。特別展示室入り口にて美術館スタッフに手帳をご提示ください。

●問/横手市増田まんが美術館 TEL.0182-45-5569

令和2年3月▶4月 首都圏等で開催される横手関連イベントの情報

よこてfunストア「リトルよこて」は、新型コロナウイルス感染症拡大防止のため、中止することと致しました。開催を楽しみにしていた皆さまには誠に申し訳ございませんが、事情を何卒ご理解いただきたくお願い申し上げます。

●横手の魅力営業課 TEL.0182-32-2117

2020春のクロッサム卸町ふれあい市 秋田県南観光物産市

宮城県内で人気のある『卸町ふれあい市』で、秋田県南地域(横手市、仙北地域、雄勝地域)の特産品販売と観光PRを行います。

●開催日/令和2年4月18日(土)～19日(日) 9:00～16:30(最終日は15:00まで)

●会場/仙台市若林区産業見本市会館サンフェスタ

●問/横手の魅力営業課 TEL.0182-32-2117



横手のチカラ拡大版

発酵を止める酒精の添加や
熱処理をしていないので
酵母が生きている生味噌です

**健康志向『熟成味噌ディフェンシン』誕生！
盆地特有の気候で醸す自然熟成の横手味噌**

開発テーマは
健康にいい味噌づくり

発酵文化が根付く横手から新たな味噌が誕生した。その名も『熟成味噌ディフェンシン』。横手市内のこうじ店6軒(※1)などで組織する『発酵のまち横手FT事業協同組合』が開発し、昨年11月から販売を開始。こうじ店がそれぞれの技術を結集し『味噌の革命品』とまで言われる新商品について、組合の多賀系敏雄さん(よこて発酵文化研究所所長)と新山肇さん(有限会社新山食品加工場代表取締役)にお話をうかがった。

横手には味噌や漬物などの発酵食品にこうじをふんだんに使う文化がある。そこで、市内6軒のこうじ店が同組合を設立し、FT(発酵技術)(※2)を探究・改革。人々の食文化を楽しくおいしくするとともに、健康で幸福な暮らしに貢献する発酵食品づくりに努める』を理念に掲げ活動している。6軒のこうじ店は組合設立前から共同で商品開発に取り組んでおり、昨年第一号商品となる『熟成味噌ディフェンシン』のお披露目に至った。



写真左より、新山肇さん、多賀系敏雄さん。

作りたかった」と話す。着目したのは健康志向というキーワード。試作を重ね、秋田大学に味噌の分析を依頼。その結果、細菌やウイルス感染を防ぐことが期待できる抗菌ペプチド「ヒトβディフェンシン2」を高誘導する商品を開発し、『健康にいい味噌づくり』が本格始動した。

**ディフェンシン(防御)力を
最大限に高めるために**

横手市産のあきたこまちと枝豆品種の青大豆、そして秋田今野商店(秋田県大仙市)によるこの味噌専用の特別なこうじ菌を使用。それらの組み合わせや熟成期間を何通りも行なった結果、食味が良く「ヒトβディフェンシン2」を高誘導する研究結果が得られたことで商品化につながった。多賀系さんは、「枝豆の栽培はよこて発酵文化研究所の会員の畑や農業機械を借り、植えるところから立ち会ったよ。みんなで収穫して、大豆一つひとつを手で選別してね。大変だったけど、いい経験だった。だからこの味噌は組合が作ったというより、研究所と組合が一丸となったワンチームの成果だね」と、笑みを見せた。



※1羽場こうじ店、新山食品加工場、伊藤こうじや、高橋商店、金屋麴屋、佐々木製麺(せいぎく本舗)
※2 Fermentation Technology S



■熟成味噌ディフェンシン(400g)
(単品) 1,139円(税込)※864円+クール代 275円
(4個入セット) 3,786円(税込)
※3,456円+クール代 330円
4事業所の味噌が1個ずつ入っています。
■取り扱い/株式会社丸幸 TEL.0182-32-9582
(HP)http://www.maruko-yokote.com

発酵のまち横手 FT事業協同組合
(組合代表連絡先:株式会社丸幸) TEL.0182-32-9582

**味噌で体調を
整えるという
意識改革**

とせいたくな甘みを醸し、人工的な温度管理はせず横手盆地特有の気候のもと、数ヶ月間じっくり発酵させる。また、秋田大学による『体内に侵入しようとするウイルスを鼻や口などの粘膜で抑制する効果が期待できる』という分析結果も得られており、特許を出願中だ。

組合では味噌を使用したレシピづくりや気軽に食べられるようチューブタイプの商品化も検討している。多賀系さんお気に入りの食べ方は味噌スープ。「味噌(大さじ1)をお湯に溶かし、シジミの粉末と牛乳を入れてできあがり。これを毎朝飲んでいきます」。新山さんは、「毎日食べて体調を整える、そんな効果が期待できる味噌ができたときは本当にうれしかった。みそ汁でいただく場合は、こうじたっぷりの風味をそこないよう、ダシを入れずに楽しんでほしいですね」と、横手味噌への愛情はひとしおだ。商品は同組合の株式会社丸幸で地方発送を行っている。横手市伝統の製法と風土が育んだ熟成味噌を味わってみてはいかがだろうか？

**ローカルであることの強みと喜びを声にのせて、
今日も『横手』を発信しています！**

心がけるのは
地域に根ざした放送

2011年4月1日にコミュニティFM局として開局した『横手かまくらFM』。2011年、東日本大震災の発生時には停電やライフライン、交通、給水所、ガソリンスタンドの情報などを伝えた。放送局長の小笠原豊さんは、「開局当時から地域に元氣と賑わいを運びます。市民に笑顔と安心をお届けします。お客様の繁盛と成長をサポートします」という3つの経営理念を掲げて放送、運営しています。地元のラジオ局として地域に根ざした放送を心がけ、また、新しい風を運び横手市の未来に少しでも寄与できることを望んでいます」と、話します。行政情報や横手市内のニュースはもちろん、ある時には小学校の校歌が流れ、占いのラッキースポットが近所の公民館ということもある。地元のニュースを重要視し、細かな情報やローカルな話題をメインとした原稿作りが人気の秘訣だ。



↑年4回発行する番組表。写真は2020年冬号。企業の新商品やイベント情報などをあわせて掲載することで、話題づくりの一助となっている。
↓横手かまくらFMのみなさん。左から4番目が小笠原放送局長。

横手の情報をリアルタイムでお届けします！
ご愛聴よろしくお願いたします。



ラジオ局を次世代につなぐという使命

全国にあるコミュニティFM局は300を超える。民間からNPO法人などさまざまなカタチがあり、その存在意義もそれぞれ。『横手かまくらFM』は、安心安全をお届けするものであり、地元の情報発信するものであり、そして生活の上でほどよい距離にある娯楽というのが存在意義。今後もその基本を守りながら、時代に合わせた多彩な取り組みにチャレンジし、地元の方々を誇れるラジオ局を目指していきたいと思っています。

横手かまくらFMはコミュニティFMのため、横手市内でしかラジオ放送を聴くことができないが、インターネットによるサイマル放送は全国で聴くことができる。ぜひ一度、横手の方言や情報を聞いてみてはいかがだろうか？ かつて横手に住んでいた方はふるさとの情景を懐かしんだり、横手に訪れたことがない方は聞き慣れない言葉を愉快地に思った。きっと、これまで以上に横手をより身近な存在として感じていただけるはずだ。

**放送を通じて
『今の横手』を
届けたい**

横手コミュニティFM放送株式会社
横手市駅前町1-10
TEL.0182-38-8855 FAX.0182-38-8856
(E-mail) info@fmyokote.com
(HP) http://www.fmyokote.com
■サイマルラジオ
(HP) http://www.simulradio.info

5月公開のアニメ映画、 プロデューサーは横手高校OB

君とサイダーのように言葉が湧き上がる

「四月は君の嘘」インシグロキョウヘイ監督劇場作品



©2020 フライングドッグ/サイダーのように言葉が湧き上がる製作委員会

コレを知っていれば、アナタも横手ツウ!

今注目すべき、横手ゆかりの話題や人物をご紹介します。
今回はアニメの世界で活躍するあの人!

横手 HOT NEWS

尾留川 宏之さん 57歳/東京都在住(秋田県大仙市出身)

東北大学理学部卒。大学1年の時にアニメーション研究会を設立し、アニメと特撮の自主制作に没頭する。日本ビクター(現JVCケンウッド)に入社し、現在はビクターエンタテインメントのアニメ部門フライングドッグの映像制作部長。代表作に『勇者王ガオガイガーFINAL』『ベターマン』『ラストエグザイル』『ガンゾード』等。4月から『本好きの下剋上(第二部)』(WOWOWプライム・TOKYO MXほか)放送開始。

サイダーのように言葉が湧き上がる 少年少女たちの青春ラブコメディ

いまや世界100ヶ国以上で見られている日本のアニメ。この春も話題作の公開が続々と予定されている。その中でも、5月15日全国公開の劇場オリジナルアニメ『サイダーのように言葉が湧き上がる』で、プロデューサーを務めているのが横手高校卒業の尾留川宏之さん。30年以上、アニメ業界の第一線で多くの作品を送り出してきた。映画公開に合わせて、最新作にかける情熱とふるさとへの想いをうかがった。

明日頑張る元気をくれる 前向きになれる作品

「見終わった後で、気持ちいいくらいスカッとできる作品です」と太鼓判を押す尾留川さん。作中ではコンプレックスを持つ少年と少女が出会い、互いの繋がりを通じて成長を重ねる。誰もが心の中に1つや2つ抱えている

全世代が共感できる 個性豊かなキャラクター

登場人物は少年少女からお年寄りまで、さまざまな世代の個性豊かなキャラクターがそろって、「各世代のキャラクターに合わせて、お楽しみいただけると思います。例えば、耳が遠くてやたらと声の大きい老人が昔のレコードを探し続けています。少年と少女もそのレコードと一緒に探すのですが、老人がレコードを探している理由を知ると、家族を大事にしようという気持ちが

横手を思い出す風景も

自然とわいてくると思っています。完成した映画を見た私自身がそうでした。
見る人自身に近い年齢の登場人物を通して、子どもから大人まで楽しめるストーリーになっている。「親子で、三世代でぜひ一緒に見ていただきたいです」。

色彩豊かな背景描写もこの映画の魅力の一つ。田んぼの中にあるショッピングセンター、山の上に佇む城、緑が青々と茂る山。架空の物語ながらどこか懐かしさを感じるシーンが登場する。つい横手を思い出してしまう風景も出てきます。普段、なかなか帰省できない方も、映画の中でふるさとを思い出していただけるのではないのでしょうか。

いつかは秋田が舞台の作品を作りたいと話す。「横手のかまくら、大曲の花火、男鹿のなまはげ太鼓・恩荷(おんが)などアニメ向きな題材がたくさんあります。この作品にもプロデューサー陣に出身者が3人います。オール秋田のスタッフでアニメを制作できたらいいですね」。

全国の横手ファンのみならず必見の作品を、ぜひ劇場でご覧ください!

5月15日 全国公開
『サイダーのように言葉が湧き上がる』

フライングドッグ創立10周年を記念した劇場オリジナルアニメーション。歌舞伎界の超新星・市川染五郎と若手トップ女優・杉咲花を声優に迎え、繊細で叙情的な演出に定評のあるアニメーション監督・インシグロキョウヘイが描く。コミュニケーションが苦手な少年・チェリーと、コンプレックスを隠すマスク少女・スマイルが、言葉と音楽で距離を縮めていく、ボーイ・ミーツ・ガールストーリー。月刊コミックアライブにて連載中。



©2020 フライングドッグ/サイダーのように言葉が湧き上がる製作委員会



たえちゃんPOINT

アラでダシをとって、余すところなく丸魚を使い切るのが味噌かやきをうめぐ(おいしく)作るポイントだな。

ざっぱ汁(雑端汁)って言うけど、丁寧にトゲをとったりして手間暇かける“ぜいたくな味”だ。



菅 妙子さん

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特産品開発等の研究、料理講習会などの食育活動に尽力。

キンキンの思い出

秋まつりや結婚式、子どもの誕生日など、祝いの席には欠かせない魚だったな。自宅で焼けないときは、魚屋さん頼んだりして。それだけ身近な魚だったんだ。

40~50年前の宴席さだば、御膳にキンキンの丸魚が付いたもんだ。取って箸をつけず、おりっこ(持ち帰り)にしてもらってなあ。今だば食中毒が厳しいから、ダメだべな。家さ持って帰ってかやき(鍋)にすれば、家族みんなで食べられるべ。んだがら、食べねで持ち帰りにしてだ人もいると思うよ?うめものだば、家族さもかしえ(食べさせ)てべったあ(笑)。

丸魚を料理する習慣

今は魚一匹丸ごと買わなくなったべ?私だば丸魚のアラも全部使って鍋にしているな。ダシが出てうめんだ。次世代の子どもや孫に、そうした味を舌で覚えてもらうのも料理の醍醐味だがらなあ。

タイよりめでたい!?

男鹿沖などでとれたタイもこっちで売れるより、首都圏に出荷したほうが高く売れたがら、横手にはあまり出まわらない魚だったと思うよ。こっちの人だってタイは食べてがったども、高級過ぎて手がでなかったんだ。せば、高くても売れる首都圏さ出荷するべ?

キンキンはいっぺとれだし、見た目も赤くて祝いの席にはぴったり。正月の神棚さあげるのもキンキンだったなあ。今はキンキンも高級魚だがら、ウチだば大きなハタハタあげてるな。

一般的な食べ方は?

尾頭付きの塩焼きのほか、秋はナスと一緒に煮たり、冬はかやき(鍋)だな。昔は各家庭で味噌を作ってたがら、自家製味噌に畑で収穫したネギや白菜、あと豆腐があれば簡単にできたんだ。

尾頭付きもいけど、ざっぱ汁味噌かやきが一番好きだわ。

Why? Yokote people!!



秋田県南部の祝い魚 “キンキン”とは?

横手では祝いの席に登場する尾頭付きの魚といえば、タイよりキンキン(キンキ・吉次)が主流です。縁起物として重宝されているタイを押し、高級魚キンキンが支持されている訳とは?

お話をうかがったのは、横手の食文化に精通する菅妙子さん。“めでタイ”ハレの日に登場するキンキンの謎をうかがいました。

技と人

～後世に残したい技術と想い～
ためっこ漁継承者
佐藤 政彦さん

(さとう まさひこ/74歳/雄物川地域在住)



柳の木、約70～80束を仕掛ける。



雄物川の河川敷に仕掛けをする『ためっこ漁』は、雄物川地域の冬の風物詩だ。



何回漁をしても、
魚が網に入ってるのを見れば
ワクワクするもんだ！



味噌汁に入れたり、
塩蒸しにしていたく。
「この苦味が、こまらえねな(方言)」。



絵:高橋一親

2019年11月23日(土・祝)に行われた「ためっこ漁」を地元の小学生が見学(右写真)。最初は魚に触るのをためらっていた子どもたちも徐々に慣れ、「ほら、つかめたよ!!」と得意顔。

右記QRコードから横手の魅力営業課のYouTubeチャンネルで「ためっこ漁」の様子をご覧いただけます。



横手盆地を流れる自然豊かな大河、雄物川。多くの淡水魚が生息しており、毎年11月から3月まで雄物川地域の伝統漁法「ためっこ漁」が行われる。佐藤政彦さんは、100年以上の歴史を持つためっこ漁の継承者だ。県南漁業協同組合の組合長を務め、川を見守り続けてきた。春はウグイ漁、夏から秋にかけてはアユ釣り、そして冬はためっこ漁。幼少の頃から水泳ぎや魚釣りをしたり川が遊び場だった。「親父に川さ連れて行ってもらってた。でもためっこ漁はやる気は無かったなあ(笑)。んたって道具が無から今より何倍も大変だったんだ。上等な手袋だって無から手がかじかんてな」。

仕掛けに使う柳は長さ1.8メートルほどの若木で、数十本を一束にまとめて使用する。魚が暗い場所に集まる習性を利用し、川の流れがゆるやかな場所に仕掛けを沈め、集まってくる小魚をつかまえる。「おめだ(方言)も寒ばこたつさるべ。それと同じだ。魚つこがあつたけえ木の間で寒さをしのいでるんだ」。

その束を沈めてシートで覆い、約1ヶ月の間を経て引き上げる。網の中ではオイカワ、ウグイ、アブラハヤなど多くの川魚が泳いでいた。仕掛けの柳を外した後は網の1ヶ所に集まるよう、30分ほどその場で待つ。「魚との知恵比べ、根比べだ」。そして、網から逃れていく魚を見て「全部捕ろうとすればダメだ。大きくなって戻ってこいよ」と笑う。「漁は慣れるけど大変なことって言ったら寒さだ。俺だって寒いもんは寒いんだ(笑)」。

川の楽しみ方を知っている政彦さんは、同様に川の恐ろしさも知っている。深みを熟知していないと漁はできないという。組合員の方に許された漁だが、ためっこ漁の継承者は政彦さんただ一人。誘えば一緒に漁を行う組合の仲間はいないが、普段は一人で行っているという。かつては750人ほどいた組合員も現在は400人ほどに減った。組合では川魚を捕るだけでなく、アユやコイの稚魚を放流したりクリーンアップを行うことで生態系の維持に努めている。また、子どもたちを対象とした「ためっこ漁の見学会」も開催。最近では危険だからって川で遊ぶ子どもたちはほとんど見ねなくなりました。安心して川と親しむ環境をつくっていくのも俺らの役割かもしれねえな」と、政彦さんは話す。

ためっこ漁で一回に収穫するのは約30kg。販売はしておらず、漁に参加したもののだけが味わえるという。「俺が一番好きなのは塩蒸しだ。いい酒のつまみになるんだ。それが楽しみでやめられねえな」。雄物川を愛し共存してきた暮らしが今なお残っている。継承したのは漁の方法だけではなく、大河と共に生きるという風土そのものかもしれない。

令和2年4月▶5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。



横手の春をお楽しみください

たらいこぎ競争

沼に浮かべた酒造り用のたらいを漕いで速さを競う、酒造りが盛んな増田にちなんだイベントです。当日は、真人公園を会場に熱戦が繰り広げられますので、ぜひご来場ください！

- 日時/令和2年4月29日(水・祝) 10:30～12:00頃
- 会場/真人公園
- 問/(一社)増田町観光協会 TEL.0182-45-5541

真人公園さくらまつり

園内にはソメイヨシノやヤマザクラなど2,000本の桜が植えられています。松の緑の真人山を背景に、池や中島を配した公園で、桜が満開となる季節の眺めは圧巻です。

- 開催日/令和2年4月下旬～5月上旬
- 会場/真人公園
- 問/(一社)増田町観光協会 TEL.0182-45-5541

梨木公園 さくらまつり

主にソメイヨシノが約70本咲き誇ります。2つの太鼓小橋があり、4月下旬から5月上旬には50匹以上のこのぼりが空に舞います。

- 開催日/令和2年4月下旬～5月上旬
- 会場/横手市十文字町西原二番町
- 問/横手市役所十文字地域課 産業建設係 TEL.0182-42-5119

道の駅さんない 山菜まつり

山菜の販売をはじめ、山菜流しそばや山菜汁の振る舞いなどイベント盛りだくさんです。

- 開催日/令和2年5月中旬予定
- 会場/道の駅さんない イベント広場特設会場
- 問/道の駅さんないウディランド TEL.0182-56-1600

2020秋田スカイフェスタ

早春の横手盆地を会場に開催される熱気球の大会です。

- 開催日/令和2年5月3日(日・祝)～5日(火・祝)
- 会場/浅舞公民館蛭野分館広場 (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.080-3335-5370(高村) TEL.080-3335-5371(佐々木)





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参加など。
〈年会費〉2,000円
■代表/会長 向山五郎 ■申込・問・事務局/寺田修 TEL.090-1400-9595

よこてfun通信へ愛読の皆様、旧横手市出身の皆様、横手にご縁のある皆様まめであらうし
今年度の総会・懇親会は、9月14日にアルカディア市ケ谷で開催しました。高橋大横手市長、市議会議長と副議長、3名の市議会議員と多くの来賓の方々や会員総勢130名にご参加いただきました。八郎湯町出身の歌手、順弘子さんの「ふるさと秋田を歌う」の特別公演を楽しみ、ふるさと横手を懐かしみながら和気あいの総会・懇親会となりました。

今年もアルカディア市ケ谷で、9月12日(土)に開催します。例年通り懐かしい横手の物産販売や地酒の振る舞いもあり、参加される皆様に喜んでいただける企画も準備しております。当日のお申し込みも受付いたしますので、お気軽にお越しください。
東京かまくら会では、横手かまくらFMを通じて横手市民の皆様にもメッセージを届けたり、横手の観光PRやさまざまなイベント協力などを行なっています。一緒に活動してみませんか?
入会希望の方は事務局にご連絡ください。待ってるんしゅ!



(写真上)懇親会の様子。参加者全員で「青い山脈」を合唱しました。(写真下)記念公演として、歌手の順弘子さんが「ふるさと秋田を歌う」を披露。

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など。
〈年会費〉3,000円
■代表/会長 公地晃 ■申込・問・事務局/高橋豊 TEL.090-9825-4636

時の流れとともに「ふるさと」の原風景が失われ「ふるさと」の意識も希薄になってきています。人口減少に悩むふるさとに異外から移住してきた若夫婦が私たちのふるさとを住みよい町、魅力ある町と語っているのをふるさととの広報にて知りました。その理由に四季の移り変わりの美しさ、伝統と文化が息づいていること、季節に応じた豊かな食、物、人々のあたたかさ、子育て環境のすばらしさを挙げています。

この美しいふるさとを後世に伝えていくことや地元の人たちと一緒に守り続けていくことの重要性を改めて感じております。昨年、結成45周年を迎えた当会ですが、これから50周年に向けての新たな船出となりました。本年の総会・懇親会は11月8日に錦糸町東武ホテルイベント東京にて開催予定です。平鹿町出身の皆様、当日会場にてふるさととの地酒で一献いかがでしょうか。そして、ふるさとを語り合いませんか?



「ふるさと」の良さを伝える活動



3月はカツオやサヨリが旬を迎えます。浅草寺で観音様をお参りした後に、ぜひ寄ってみてくれ～!

おもてなしセット 2,500円(税別)
旬のお刺身とご飯、味噌汁、香の物がついて大満足のランチ定食。特製のダシでふんわりと仕上げた厚焼きたまごも絶品。



店主 藤原 昇さん、カツさん

08 ふるさと会 会員がオススメ! 首都圏の横手スポット

魚きち

TEL.03-3841-7724
住所/東京都台東区浅草1-34-5
営業時間/11:00~14:00,17:00~22:00
定休日/月曜日



浅草駅から徒歩約2分、観光客でにぎわう浅草観音通りの一角に店を構える「魚きち」。魚料理の専門店として、毎朝豊洲市場から仕入れる新鮮な魚介を使った海鮮丼や刺身などを提供している。のれんをくぐり店内に入ると「いらっしゃいませー」と元気な声が響く。横手市前郷出身の女将・藤原カツさんとご主人の昇さんの二人三脚で切り盛りし、昼時には観光客、夜は常連客はもろろん、取引先との接待の場としても利用されている。「上司に連れられてきたお客さんが数年後に出世して、「また来たよ」と言ってくれたことがあってね。ウチの味を覚えていてくれたんだと、とてもうれしかったなあ」と懐かしそうに話す。

目利き自慢の「主人と目利き自慢の女将さんの店」

時津風部屋 将豊竜
(横手市十文字町出身)
東幕下23枚目(令和2年1月場所 3勝4敗)

今場所は弓取式という大役を経験できた感慨深い場所となりました。結果は負け越してしまいましたが、最高位の壁を感じなかったのが、来場所が楽しみです。

式秀部屋 阿部桜
(横手市平鹿町出身)
東序二段76枚目(令和2年1月場所 4勝3敗)

先場所は自分の課題が見つかったのでそこをしっかり修正し、自分らしい相撲を取りたいです。まずは勝ち越しを目指してがんばります。

応援してね! ふるさと出身力士

首都圏横手市ふるさと会連絡協議会からのお知らせ

各ふるさと会 総会日程決まる! みなさまのご参加をお待ちしております。

◆東京大雄会	4月11日(土)
◆首都圏十字会	6月27日(土)
◆関東地区大森町ふるさと会	7月11日(土)
◆東京かまくら会	9月12日(土)
◆さんない古里会	10月25日(日)
◆東京平鹿町会	11月 8日(日)
◆首都圏増田会	11月15日(日)
◆秋田のふるさと雄物川会	11月22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。

※関東地区大森町ふるさと会総会は前号で6月11日とお知らせしましたが、正しくは7月11日ですので訂正いたします。

よこてfun通信 定期好読者数 (2020年2月末日現在/9,388人)

