

田沢湖・角館・西木の良の

自然豊かな山の幸、農業が盛んだからこそその地域色に満ちた「食文化」があります

郷土菓子

山ぶどうの果汁を使って



さなづら
赤色のキャンテン状になっているゼリーです。伝統的な銘菓です。
【問】角館町物産協会 ☎0187(54)4440



栗餅から始まって…

なると餅
昔から祝い事や特別な行事の時に作っていた餅でしたが「なると餅」という名はありませんでした。明治17年、角館に鴨川座劇場が出来て、公演に訪れた春木座一行の歌舞伎役者実川竹六が当地に住み着き、副業として作り始めたとき、その時に栗餅の栗を阿波の鳴門にかけて「なると餅」と洒落たらしめ、後に栗が餅米になりました。上が黄色なのは栗の名残だと言われています。

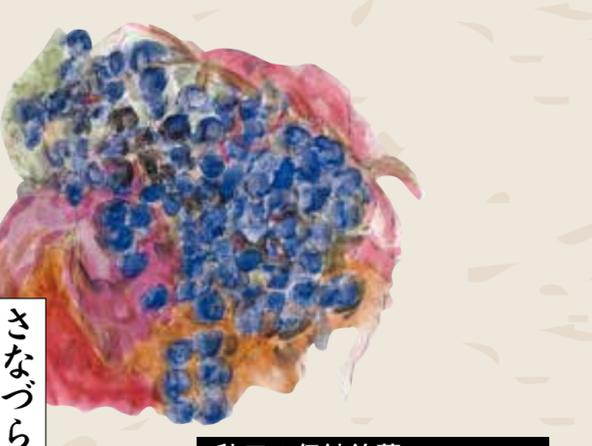


なると餅
餅米を石臼でひき、つぶしてあんを包んだ餅。手作り限定品。
【問】角館町物産協会 ☎0187(54)4440

えびす餅
石臼でひいた餅米の粉を黒砂糖と混ぜたあん入りの餅。手作り限定品。
【問】角館町物産協会 ☎0187(54)4440

クルミ餅
クルミが入った醤油味の餅菓子。
【問】角館町物産協会 ☎0187(54)4440

焼き餅
昔からおやつのように親しまれ、餅米の粉を用い、あんを包んで焼いた餅。
【問】田沢湖物産協会 ☎0187(43)0372



秋田の伝統銘菓

諸越
秋田を代表する銘菓の一つ。木などで作った棒に小豆粉を入れて固め、焼きを入れます。漢字で「諸越」と表示されていますが、江戸時代に藩主へ献上した時に「諸々の菓子を越えて風味良し」と評価を得て銘を受けたといわれていますが、他にも説があり「唐土」とも書かれています。小豆と砂糖だけで出来た、健康な食品です。



もろこし
市内菓子店では昔ながらの手作りによる菓子作りで、型を今も使い続けています。最近では「生もろこし」も人気があります。
【問】角館町物産協会 ☎0187(54)4440



手作り納豆
角館物産協会
【問】角館物産協会 ☎0187(54)4440

仙北市



角館種細工伝承館・物産協会
仙北市役所角館庁舎

貴重な食材を大切に豊かに味わうための昔ながらの伝統の味、普遍的な味。

味噌醤油

地域の味を担う

醤油
創業以来の味を守っている家伝醤油や生醤油、ニースに合わせたアイテムです。
味噌
味や香り、健康に気配りした商品構成です。毎日欠かせない味噌だからこそ全品無添加です。
【問】角館町物産協会 ☎0187(54)4440

漬物

地域の食文化「がっこ」

いぶりがっこ
収穫した秋大根を1本ずつ縄で編み、数本一組を天井に吊して堅木で薫製にしてから、米糠や塩に漬け込み熟成させたもの。
【問】田沢湖物産協会 ☎0187(43)0372
【問】角館町物産協会 ☎0187(54)4440
【問】仙北市商工会角館本所 ☎0187(54)2304

なす漬

からしなす
夏にとれた茄子を塩漬けにした後に酒粕とからしで漬けた漬物です。ピリッとした大人の味わいです。
なすのふかし漬
米と麹を多く使った漬物です。なすの紺色が鮮やかに、中は真っ白でふんわりしているのが特徴で、玄米漬とも言っています。
【問】田沢湖物産協会 ☎0187(43)0372
【問】角館町物産協会 ☎0187(54)4440
【問】仙北市商工会角館本所 ☎0187(54)2304

岩魚

囲炉裏で焼いて

古くから地元では、岩魚を囲炉裏で焼いて食べていました。獲し、奥羽山脈から流れる溪流の清らかな水で繁殖・孵化させ養殖したものを秘伝のたれに漬け、丸一日かけて天日干したもので、岩魚の旨みを凝縮させたこだわりの逸品です。贅沢なほどに手間をかけ、川魚特有の生臭さは全く無く、手作りの無添加品

岩魚の薫製

岩魚の薫製
脂がのっておいしいです。お土産にも喜ばれる一品です。
【問】田沢湖物産協会 ☎0187(43)0372

秋田では漬物のことを「がっこ」と言います。自家製の野菜を冬も食べられるように「米どころ」のこの地方では、昔から野菜と麹をたっぷり使って漬けていました。漬け方は各家庭それぞれ違いますが、同じ漬け方をして物塩加減、野菜の出来具合、漬物樽の置き場所などで微妙に味が違ってくるため、お隣同士で食べ比べしたりする姿もよく見受けられます。最もおいしい時期を待つて収穫した野菜の漬物は格別です。食卓には年中、漬物があり、来客の時にもお茶受けとして出されます。

民・工芸品

森林の多い地域だけに木を使った工芸品が数多くあります。また、土人形や陶芸などの作家も活躍、温もりのある作品は人を和ませてくれます。

アヲカルト

そば
近年は「そば」の栽培面積が増え、農家自らが商品化したり直営店を開くなど特産品化が進んでいて、自家製粉が美味しさを増してくれています。

きのこ
秋になると天然のきのこが出回り、山の幸が楽しめます。栽培も活発で、しめじや椎茸、エリンギなど、恵まれた自然環境が育んだ味です。

はちみつ
八幡平の大自然の豊かな恵み。甘く美味しい、香りいっぱいはちみつ。種類も豊富です。

地酒
地元の有機米や清水を使った仙北市内限定地酒の「神代」や「山の上からはるばると」が好評です。蔵元の暖簾を引き継いでいる銘酒も見逃せません。

民・工芸品
森林の多い地域だけに木を使った工芸品が数多くあります。また、土人形や陶芸などの作家も活躍、温もりのある作品は人を和ませてくれます。

この他にも仙北市には多種多様な特産品が数多くあります。

お問い合わせ先
仙北市商工会角館本所
TEL0187(54)2304
協同組合 角館町物産協会
TEL0187(54)4440
田沢湖物産協会・仙北市商工会田沢湖支所
TEL0187(43)0372
仙北市商工会西木支所
TEL0187(47)2130

発行
仙北市
SEMBOKU CITY
仙北市農林商工部商工課
〒014-0392 秋田県仙北市角館町中菅沢81-8
TEL0187(43)3351
https://www.city.semboku.akita.jp/