

田沢湖・角館・西木の良の

仙北市の

地域それぞれにはその地に根付いた食文化や伝えられてきた技があり、自然と深く関わりながら確固たる生活の場を築いてきました。知恵が生んだこの土地ならではの産物に触れて、そして味わってみてください。

仙北市 SEMBOKU CITY

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

さなづら

なると餅

諸越

もろこし

秋田の伝統銘菓

諸越
秋田を代表する銘菓の一つ。木などで作った枠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、健康自然食品です。



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

仙北市



納豆
昔ながらの手作り
かつて、この地域の農家でも自家消費の納豆作りが盛んでした。蒸した大豆を稲ワラで包んで、それを暗所で発酵させて作っていました。その昔ながらの伝統の味を手作りで守り続けている製造所があります。大豆の香りと懐かしい味が、素朴さが作り手の心を映しています。



手作り納豆
【問】角館物産協会 ☎0187(54)4440

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

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
米と麴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



漬物

地域の食文化「がっこ」

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、昔から野菜と麴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、同じ味にはなりません。漬物は塩加減、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。

いぶりがっこ

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



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
脂のたっぷりおいしいです。お土産にも喜ばれる一品です。
【問】田沢湖物産協会 ☎0187(43)0372

米どころならではの味わい

アラカルト



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/