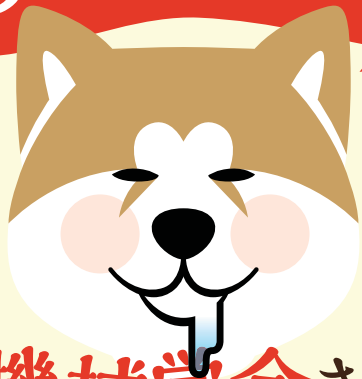


# 次は秋田だ!

なんずあべ!



機械学会さ!

—秋田に集うしっただけおもしろい技術—

## 大会テーマ

「サステナビリティ」「AI社会の機械工学」  
「少子高齢化・人手不足を支えるテクノロジー」

🐾 開催日 🐾 2019年9月8日(日)～11日(水)

🐾 開催場所 🐾 秋田大学 手形キャンパス

## 🐾 秋田の魅力 その2 食 🐾

秋田はおよそ半年が深い雪に覆われます。今ではパイプハウスを利用した冬季農業も盛んになってきていますが、かつては農業生産活動のできない厳しい自然条件の中にありました。だからこそ農山村に生きる人々は、さまざまな生活の知恵を生みだし、冬を生き抜く貯蔵技術を高めていきました。野菜や山菜を利用した漬け物、魚や肉を主とした保存食、果物の加工品、コメを利用したおやつなど、貯蔵技術を生かした料理は、とかく冬場の単調になりやすい食卓を知恵と工夫を凝らしながら代々受け継がれてきました。

年次大会期間中に、秋田の食を是非お楽しみ下さい。“まず、これけ!”

### 🐾 きりたんぼ鍋

つぶしたコメを杉の棒に巻きつけて焼き上げた「たんぼ」。それを切って鍋に入れ、比内地鶏、きのこ、ネギなどと一緒に煮込んだのが「きりたんぼ鍋」。秋田における郷土料理の代表格で、本場として知られているのが大館市で、鹿角市は発祥の地と言われています。



### 🐾 しょっつる鍋

小魚に塩や麴を加えて発酵させた魚醤「しょっつる」に、ハタハタや白身魚などと豆腐や野菜と一緒に煮込む「しょっつる鍋」は、秋田の冬に欠かせません。鍋で味わうとクセのあるしょっつるがまるやかに。旨みとコクがたっぷり堪能できます。



## 🐾 ハタハタ

英語で「Sand fish」と呼ばれる深海魚で、いつもは深海の底に生息していますが、産卵の時期になると沿岸に群れをなして押し寄せます。



ハタハタは鱗を持たず、全体がヌルヌルしていて、つかみづらい。しょっつる鍋にしたり、塩焼きにしたり、醤油と酒で煮付けたりして食べるのが一般的です。保存食としての成り立ちを持つのが「ハタハタ寿し」。たっぷりの塩で臭みを取り、炊いたご飯と麴、野菜類、酢と塩で漬け込んだ飯ずしだ。実は、秋田の中でも北部・中央部・南部によってハタハタ寿しの特徴が違っているので、食べ比べてみるのも面白い。

その他にも、ハタハタを原料としたさまざまな加工品があるので、ぜひお試し下さい。

## 🐾 じゅんさい

うるおいゼリーたっぷりの生じゅんさいは5月～9月上旬に収穫され、この時期が旬。箱型の小舟に乗って若芽をひとつひとつ摘み採る光景は、テレビの旅番組でもおなじみ。全国出荷量の9割以上を占める三種町のじゅんさいは、肥沃な土地と白神山系の冷たくて美味しい水で育てられ、さまざまな料理に使われます。地元では新感覚のスイーツまで登場して話題に。



## 🐾 稲庭うどん

日本三大うどんに数えられる手延べ製法のうどん。平べったい麺には気泡があり中空になっていて、そのため食感がなめらかに。農林水産省「農村漁村の郷土料理百選」にも選ばれた、秋田を代表するふるさとの味です。



## 🐾 西馬音内そば

西馬音内盆踊りの歌詞にも登場する「西馬音内そば」。小さな町に何件ものそば処があり、コシの強い手打ちそばをふるまう店が軒を連ねています。各そば処の工夫を凝らした味をぜひ食べ比べて下さい。



## 🐾 横手やきそば

今や全国的知名度を誇るご当地グルメ。横手で製造されたモチモチ、ツルツル食感の茹で麺を、各店独自の出汁入りソースで味付け。具材はキャベツと豚ひき肉、半熟の目玉焼きと福神漬けをトッピングするのが定番。麺と黄身とを絡めてお召し上がり下さい。



## 🐾 十文字の中華そば

煮干しやかつお節からとった醤油スープに、かんすいを使わない細ぢぢれ麺が特徴。上には「麩」



がちょこんとトッピングされています。十文字地区で古くから軽食として親しまれており、あっさりとした風味が人気です。

## 🐾 山内いものこ汁

秋田では里芋を「いものこ」と呼びます。中でも横手市山内地域で栽培される「山内いものこ」は柔らかいのに歯応えしっかり。強い粘りとトロロ感が特徴です。いものこ旬の野菜がどっさり入った「いものこ汁」が美味しい季節、お腹も心もぽかぽかに。



## 🐾 大曲納豆汁

山菜やキノコなど山の幸がたっぷり。トロトロにすり潰した納豆を加え、味噌仕立てで作る大曲の伝統的な家庭料理です。家庭によって代々受け継がれてきたこだわりの材料とレシピがあり、市内の食事処やレストランでも「おふくろの味」が堪能できます。



## 🐾 いぶりがっこ

漬物として使う干し大根が凍ってしまうのを防ぐために、大根を囲炉裏の上に吊るしていぶし、米ぬかで漬け込んだ秋田の伝統的な漬物です。秋田の方言で漬物のことを「がっこ」と呼ぶことから「いぶりがっこ」と呼ばれています。たくあんとは違った旨みの特徴で、噛めば噛むほど燻製の香りが口の中いっぱいになり、パリパリした食感がクセになりそう。ご飯やお茶はもちろん、日本酒やワインなどにも良く合います。



## 🐾 バター餅

適度に甘さを抑え、とろけるような食感が特徴です。古くから地元の家庭料理として親しまれてきましたが、近年テレビ番組で取り上げられ大ブレイク。ゆるキャラ「バタもち」や、応援ソング「バターもちのうた」も誕生し、ふわふわ柔らかいバター餅は、その人気までぐんぐん伸び続けています。



## 🐾 ババヘラアイス

カラフルなパラソルの下、地元のおばさんたちが路上販売しているローカルアイス。ピンクとイエローの鮮やかな色合、さっぱりとした後味が人気です。アイスを花に見立てた「バラ盛り」は芸術的な仕上がりで、食べるのがもったいないくらい。



詳細は秋田県観光総合ガイドあきたファン・ドット・コムをご利用下さい  
<https://www.akitafan.com>