

# あきた 食彩紀行



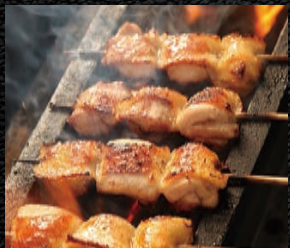
お問い合わせ

秋田県 観光文化スポーツ部 食のあきた推進課

TEL : 018-860-2259 FAX : 018-860-3878

E-mail : shokusan@pref.akita.lg.jp

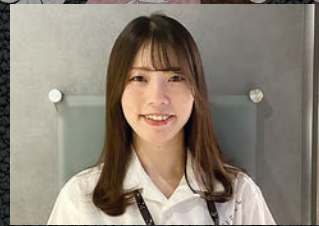
食のあきた推進課 公式Instagram @akita\_umaimono\_official



秋田県

2022年9月発行





- 04 野菜
- 06 果物
- 08 肉
- 10 稲庭うどん
- 12 発酵文化 酒
- 14 発酵文化 味噌・醤油
- 16 発酵文化 しょっつる
- 18 発酵文化 納豆・いぶりがっこ
- 20 まだまだあるよ 秋田のうまいもの
- 22 買える店・食べられる店
- 23 あきた食のチャンピオンシップ

**私たちが  
自信を持って  
おすすめします!**

この冊子を手にとっていただきありがとうございます。  
突然ですが、秋田県といえば何が思い浮かびますか？  
きりたんぼ、いぶりがっこ、あきたこまち、、、  
などなど、食べ物が多く思い浮かぶ方が多いのでは？

そうなんです！

秋田県は食の宝庫。  
野菜や果樹、お肉など農畜産物のもとより、  
古くから受け継がれてきた「発酵文化」が育んだ  
個性豊かな加工食品も見逃せません。

「秋田のうまいもの」ってどんなもの？  
この一冊で秋田の食のすべてを語り尽くすことはできませんが、  
主要なジャンルをご紹介します！

# 秋田県は食の宝庫





# 秋田の野菜

県内を流れる三大河川、米代川・雄物川・子吉川が運んだ肥沃な土と、豊富な雪解け水により品質の良い野菜が年間を通じて栽培・出荷されています。

## えだまめ



秋田県 オリジナル品種

### あきたさやか

8月下旬から収穫され、ほのかな甘みと深いうま味が特長。

### あきた香り五葉

9月上旬から収穫され、うま味、甘味、香りに優れています。

### あきたほのか

9月中旬から収穫され、大粒で香り豊か、コクのある甘さと濃い味わいが特長。

秋田県産の甘くて美味しいえだまめは、昼と夜の気温差が大きい、秋田ならではの気候から生み出されます。極早生から、晩生まで、様々な品種が7月中旬から10月中旬まで約3ヶ月間連続して出荷されます。

## すいか



秋田県 オリジナル品種

### あきた夏丸

シャリ感、日持ちに優れ、糖度が高いのが特長。

### あきた夏丸アカオニ

糖度が高く、種の少ない大玉すいか。

### あきた夏丸チツチェ

シャリ感に優れ、日持ちの良い小玉すいか。

戦後まもなく始まった県南部でのすいか栽培は、約70年かけて全国有数の産地に成長。様々なオリジナル品種が生み出されました。



## しいたけ



肉厚でジューシーな味わいが特長。空調設備の整った大型生産施設で、一年を通して安定した品質のしいたけを出荷しています。



## ねぎ

秋田の冷涼な気候はねぎの栽培に適しており、柔らかく甘いねぎが市場で高い評価を得ています。秋冬栽培を主体に、長期間出荷されています。



## じゅんさい

主に三種町で栽培される伝統野菜で生産量日本一を誇ります。生じゅんさいは5月中旬から8月中旬まで出荷されておりツルとした食感とのど越しは全国の高級料亭などで提供されています。



## メロン

「秋田美人」と「秋田甘えんぼ」が代表品種です。「秋田美人」はネットが美しく糖度が高く、爽やかな味わいの緑肉メロンです。

秋田県 オリジナル品種

### 秋田甘えんぼ

「秋田甘えんぼ」シリーズは、緑肉や赤肉で糖度が高く、食味が良いのが特長。

土で味が変わります! 土づくりにこだわった美味しいえだまめをどうぞ!



えだまめは育てる畑によって味に差が出るのが特徴です。そのため、試行錯誤を繰り返しながら、美味しいえだまめを作るためには欠かせない「土づくり」にこだわり栽培しています。また、えだまめは収穫量が天候に左右されやすい野菜です。味を追求しながら収穫量を安定させることはとても大変ですが、美味しいと思えるものを収穫できる喜び、美味しいと言ってもらえる喜びを感じながら日々栽培に取り組んでいます。冷涼な気候の秋田県で栽培した甘みと香り豊かなえだまめを是非ご堪能ください。

有限会社アグリ川田(大館市)



# 秋田の果物

りんご



## ふじ

りんごの王様「ふじ」。秋田県での収穫は11月から始まります。積雪寒冷地で樹上完熟した、秋田の「ふじ」の食味は絶品です。

## やたか

横手市増田町で発見された早生ふじ「やたか」は9月下旬から収穫され、いち早く「ふじ」の味を楽しめます。

秋田県 オリジナル品種

## 秋田紅あかり

鮮やかな赤色に星がちりばめられたような外観で、酸味が少なく甘みが増えるのが特長です。



無袋栽培を基本に栽培され、主力品種の「ふじ」の他、県オリジナル品種の栽培にも力を入れています。

## なし

日本なしの産地の中でも最も北に位置する産地が秋田県です。9月上旬から収穫する主力品種「幸水」のほか、県オリジナル品種「秋泉」などが栽培されています。

## 幸水

みずみずしく食味が良好な秋田県の主力品種です。

秋田県 オリジナル品種

## 秋泉

大玉で甘みと果汁の多さが特長。500g以上の果実を「このナシ、アリ 秋泉」として販売しています。



秋田県では昼夜の気温差が大きく、果実の成熟が促進されやすい特徴から様々な品種の北限地として栽培されています。

もも



秋田県北部の鹿角地域を中心に栽培される「北限のもも」は全国の産地の中でも出荷が遅く、品質の高いももとして評価されています。



## さくらんぼ

県南部を中心とした中山間地で栽培されており昼夜の温度差から、甘く色づきの良いさくらんぼが収穫されます。



## いちじく

県沿岸部のかほ市で栽培されるいちじくは「北限のいちじく」と呼ばれ甘露煮などの加工品に加え、期間限定で生食用の「完熟いちじく」も出荷されています。

## 美味しいと言ってもらえるりんごを作るために。



とざわりんご園 兎澤光晴さん(鹿角市)

県オリジナル品種の「秋田紅あかり」を生産しています。美味しいりんごを作るため、日当たりを意識した丁寧なせん定と、化学肥料だけでなく、有機質肥料も施して土づくりにこだわり栽培しています。作業を手伝っていただいている人たちの高齢化と人手不足で労働力の確保が難しくなっています。大玉で鮮やかな赤色に色付いたりんごを収穫して、食べたお客さまから美味しかったと喜ばれることにやりがいを感じます。他産地とは一味違った「うまみと風味豊かな味」をめざし、一個一個を丁寧に栽培しています。ビタミン、ミネラル、食物繊維が豊富な鹿角産のりんごをぜひ召上がってください。



# 秋田の肉



## 比内地鶏

**比内地鶏の基準** 下記の基準に基づいて飼育されています

飼育方法/28日齢以降、平飼いまたは放し飼い 飼育密度/1㎡あたり5羽以下 飼育期間/雌150日以上

比内地鶏は日本三大美味鶏の一つとして賞賛され、肉のうま味と黄色を帯びた脂の深い味わいが最大の特徴となっています。その味はヤマドリに似た風味と香気を備え、噛むほどに味とコクが際立ちます。比内地鶏の肉と鶏ガラスープは郷土料理「きりたんぼ鍋」に欠かせない材料となっています。



## 八幡平ポーク



「元気な豚を育てる。健康に育った豚は美味しい。」を基本に豚の健康にこだわって生産されています。あっさりとした中に旨味が感じられる脂身、いやな臭みが無くしっとりとした食感、冷めても柔らかで、きめ細やかな肉質が特徴の「美味しい」豚肉です。

## 桃豚 豚肉



十和田湖高原ポーク「桃豚」は豚特有の病原菌を持たないSPF豚です。また与える餌は秋田県産飼料用米を30%配合した特注品。脂質がオレイン酸系の脂質(米由来)になり、肉質は柔らかく、脂身も甘く仕上がりが、あっさりとして食べやすいのが特徴です。



## 秋田牛

## 秋田牛

**秋田牛の基準** 下記の基準を満たしたお肉だけが「秋田牛」として流通します

品種/黒毛和種 肉質/3等級以上 産地/最長飼育地が秋田県 エサ/飼料用米を一定量給与

秋田県は「あきたこまち」に代表されるように、米どころとして全国に知られています。秋田牛はそんな秋田を象徴する「米」をキーワードにしたブランド牛です。お米を与えた牛のお肉は、通常の飼料を与えたお肉よりもやわらかく、多汁性があり、旨味が強く、脂の口溶けが良い、美味しい秋田牛になります。



### 1頭1頭、大切に育てています。



株式会社寿牧場 高橋 寿さん(秋田市)

約600頭の牛を肥育しています。お客さまからの「美味しい」の一言を励みに、愛情を持って育てています。  
牛は話すことができませんが、表情や目、鼻先、耳、体型、尾などの変化から体調や気持ちを読み取ることでできます。1頭1頭をよく観察し、牛の状態に合わせて世話をしています。例えば牛は暑さに弱いので、夏場は牛舎の天井に取り付けた設備から7〜8分置きにミストシャワーを噴射。さらにファンを回し、風通しをよくして牛舎を快適な温度・湿度に保っています。牛床にはもみ殻を使用し、こまめに掃除して清潔に保つよう心掛けています。  
米を食べて育つ秋田牛。秋田自慢の牛肉をぜひ一度ご賞味ください。



こんな商品があります



秋田県稲庭うどん協同組合加盟 14 社の商品

写真手前左から 熊谷麺業、無限堂、佐藤養助商店、寛文五年堂、稲庭古城堂、稲庭屋

写真奥左から 稲庭宝泉堂、稲庭絹女うどん、後文、稲庭古峯堂、稲庭吟祥堂本舗、佐藤養悦本舗、稲庭古来堂、稲庭手延製麺

こんな新しい商品も！



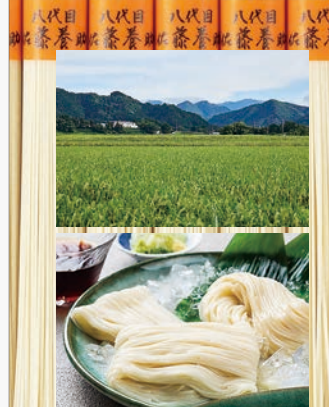
稲庭うどんグリーンカレー  
(有限会社佐藤養助商店)

伝統の稲庭うどんを本格派のグリーンカレーで“つけうどん”に。ココナツミルクのまろやかな風味が、つるりとした麺とよく合います。乾麺とレトルト入りのカレーがセットになった商品の他、総本店はじめ佐藤養助商店直営の一部店舗で提供もしています。



稲庭干素麺  
(有限会社佐藤養助商店)

うどん造りの技術を用いて明治時代初期に製造されていた素麺。技術と味、完成度が高く評価され、「白髪素麺」と呼ばれたその逸品を、当時の製造技術や原料を研究して復刻させました。



江戸時代から変わらない、職人による手仕事で作る。

秋田県稲庭うどん協同組合

秋田県湯沢市稲庭町字稲庭80-4  
TEL.0183-43-2029

# 稲庭うどん

秋田県稲庭うどん協同組合は、本場の伝統の味を守り、産地が一致結束して良質なうどんを作っていることと2001(平成13)年に設立しました。お客さまに安心、安全な商品をお届けするとともに、稲庭うどんの普及に努めています。旧稲庭町の町史によると、稲庭うどんは、江戸時代初期の慶長年間、稲庭村小沢の佐藤市兵衛が地元産の小麦で作ったものが始まりとされます。ルーツには諸説あり、正確なところは分かっていませんが、江戸時代から明治時代に北海道から大阪まで日本海を往復した商船・北前船や、雄物川を利用した舟運によって、内陸の山あいにある稲庭まで、技術が伝わったのではと、私は推測しています。1665(寛文5)年には、現在まで16代続く宗家、佐藤吉左衛門(後に稲庭姓)が創業。一子相伝で技が受け継がれ、秋田藩の御用品にもなりました。幕末には、同家出身の二代目佐藤養助が創業。長年、家内工業で受け継がれた製法を七代目佐藤養助が1970



秋田県稲庭うどん協同組合  
理事長 佐藤 正明さん

年代に公開して企業化しました。そこには名物のうどんを地場産業に発展させ、農家の出稼を解消する他、町の経済を活性化させたいという強い思いがありました。現在も材料は、小麦粉と水、塩だけ。職人による昔ながらの手練り、手廻りを経て数日かけて製造し、独特のコシの強さとなめらかなど越しを生み出します。稲庭うどん約350年の歴史を未来へ繋いでいくためには伝統を守りつつ、常に進化が必要です。変化するニーズに柔軟に対応し、稲庭うどんの里・稲庭全体を盛り上げていかなければなりません。うどん職人として「お客さまよし、職人よし、地域よし」の「稲庭うどんの三方よし」を目指して参ります。



こんな商品があります



酒造好適米「一穂積」と「百田」を使った商品

## 秋田県開発の酒造好適米と酵母

一穂積(いちほづみ):系譜に日本海側の酒造好適米品種が並んでいて、その特徴を引き継いでいます。味わいのベースは、「五百万石」の様にキレイで淡麗なタイプですが、後味がひかえめで様々にふくらみ、「すっきりタイプ」の酒質になります。

百田(ひやくでん):両親とも母親に「山田錦」を持つ秋田県生まれの酒米です。吟醸酒は、香味とも華やかで、「後味のふくらみ」が特徴です。タンパク質含有量が少なく、純米吟醸酒に適しています。



### AKITA雪国酵母(UT-1とUT-2)の開発

清酒の香り・味・色は、時間の経過に伴い温度・光・酸素により熟成して変化していきます。特に、香りの高い清酒ほど早く変化します。

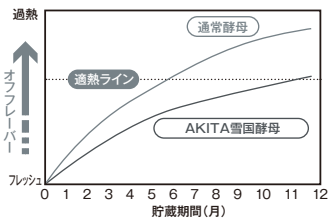
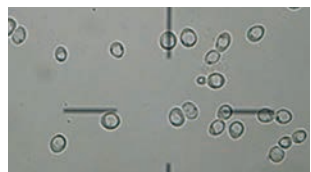
AKITA雪国酵母(UT-1とUT-2)は、純米・吟醸酒に適していて、香味のフレッシュさをキープでき、海外市場で想定される過酷な流通・貯蔵環境でも変化しにくい特性を持っています。

#### AKITA雪国酵母(UT-1)の特徴

リンゴ、メロン様の吟醸香のカプロン酸エチルが高く、アルコール耐性を有し、香味のフレッシュさを持続し、華やかでフルーティーな香りと、含み香を伴う膨らみのある味のお酒を醸します。本酵母(特許第6582275号)は、令和2年度東北地方発明表彰で文部科学大臣賞を受賞しました。

#### AKITA雪国酵母(UT-2)の特徴

バナナ様の吟醸香の酢酸イソアミルが高く、アルコール耐性を有し、香味のフレッシュさを持続し、華やかでフルーティーな香りと、含み香を伴う膨らみのある味のお酒を醸します。



酒造りに適した原料と環境、  
高度な技術が  
酒の国秋田を支える。

### 秋田県総合食品研究センター 醸造試験場

秋田県秋田市新屋町字砂奴寄4-26  
TEL.018-888-2000

全国有数の米どころ秋田では、清酒用の原料米も生産されています。酒造りに適した天然水も豊富で、原料と自然環境、両方に恵まれています。こうした土地柄、古くから酒造りが盛んで、県内にある34の蔵元のうち3分の2は創業100年を越える老舗です。中でも「飛良泉(ひらいずみ)」は、安土桃山時代の1487(長享元)年の創業。全国でも3番目に古い蔵元です。

秋田の酒造りの特徴は、寒冷降雪の気候を生かした「低温長期発酵」にあります。醪(もろみ)を低温でじっくり時間をかけて発酵させることで、上品でなめらかな酒質、きめ細やかな味わいを醸します。「低温長期発酵法」を提唱し、秋田を「美酒王国」へと導いたのは、1927(昭和2)年に県の醸造試験場の初代場長に就任した花岡正庸氏です。

「低温長期発酵」の他にも、山内杜氏による高度な酒造り、県が酒造組合と連携して開発する酒米新品種、県開発の酵母など、様々な技術や取



秋田県総合食品研究センター  
醸造試験場 場長  
農学博士 進藤 昌さん

り組みが秋田の酒造りを支えています。

「秋田酒こまち」のデビューから17年後の2020(令和2)年には、県と業界が連携して開発した新たな酒造好適米「二穂積」と「百田」がデビュー。今まで秋田になかった酒質が期待できる品種で、「二穂積」と「百田」を使って醸造した商品が各蔵から販売されています。県が近年開発に成功した酵母には、2016(平成28)年の「AKITA雪国酵母」と桜の花から酵母を分離した「秋田美桜酵母」があります。「AKITA雪国酵母」は環境の影響による香りの変化が少なく、輸出に適した酒を造ることが出来ます。



# 味噌・醤油



豊かな資源と雪国の風土が、  
秋田ならではの味を育みました。

秋田県味噌醤油工業協同組合

秋田県秋田市旭北錦町3-36  
TEL.018-823-7141

## 秋田味噌

AKITA MISO

贅沢にたっぷり使った米麴と、大豆、塩で作られる秋田味噌。長期熟成により、色はやや濃いめ。粒味噌が主流です。うま味、甘味たっぷりの秋田味噌は、味噌汁や鍋料理の調味料におすすめ。米麴のふくよかな風味が広がります。

こんな新しい商品も！



### きりたんぼみそ鍋

秋田を代表する鍋料理といえば「きりたんぼ鍋」。伝統的に醤油ベースのスープを使いますが、あえて味噌味のスープを提案。秋田県内にある14歳の味噌を特別にブレンドした、まろやかでコクのある「特製みそたれ」を使用しています。

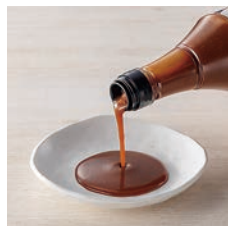


(秋田みそ・しょうゆPR協議会)

### 稲庭うどんみそたれ (濃縮4倍)

「秋田県味噌醤油工業協同組合」と「秋田県稲庭うどん協同組合」が共同開発。秋田県内の味噌蔵の「あわせ味噌」に醤油、かつおや昆布のだし、鶏肉エキス、コチュジャンなどを加え、コクの深い、パンチのある濃厚なだれを追求。稲庭うどんの温・冷どちらにも合う新たな調味料が生まれました。

(秋田みそ・しょうゆPR協議会)



ではの特徴と言えます。  
一方、醤油の製法は、秋田の商人たちが醤油文化が花開く江戸を訪れ、技術を持ち帰ったと考えられます。日本屈指の鉾山が点在した県北地方では、県外から移住してきた技術や労働者向けに醤油造

造られた背景から、秋田で造られる味噌は、米のうま味と甘味が際立っています。また、長く雪に閉ざされる寒冷地の気候を生かした長期熟成による豊かな風味も秋田なら



全国屈指の米どころとして知られる秋田県では、米麴をふんだんに使った味噌が主流です。県内では古くから稲作が行われ、江戸時代には米を加工した麴造りも盛んに行われていたようです。また、大豆の栽培も行われており、原料が手に入りやすかったことから、庶民の間でも米麴を使った自家醸造による味噌造りが行われるようになりました。

りが行われ、地域に根ざして発展したという歴史もあります。しかし、家庭で簡単に製造できる味噌とは違い、もろみから液体を絞る技術を要する醤油は高級品で、醤油造りが工業的に行われるようになると、一般家庭では主に「味噌だまり」を調味料として使っていました。  
近年は、秋田の味噌と醤油の魅力を広く発信しようとして、県内の醸造元や県の研究機関、行政でつくる「秋田みそ・しょうゆPR協議会」を結成。鶏だし・醤油ベースで知られる「きりたんぼ鍋」の味噌味バージョン「きりたんぼみそ鍋」のセットの販売、稲庭うどんを味噌だれで味わう「稲庭うどんみそたれ」の販売など新たな食の提案を積極的に行っています。また、秋田の味噌・醤油を使ったスイーツや土産品などもあり、バラエティーに富んだ商品が様々あります。



秋田県味噌醤油工業協同組合  
理事長 安藤大輔さん



しよつる

魚介のエキスが凝縮された  
うま味の素。



株式会社諸井醸造

秋田県男鹿市船川港船川字化世沢176  
TEL.0185-24-3597

しよつる

しよつる鍋

こんな商品があります

開発された様々なしよつる



秋田県内の製造業者7社がこれまでに手掛けた商品。それぞれイワシ、ハタハタ、タラ、アジ、イワナなどを原料に個性豊かなしよつるを製造している。

こんなアレンジ商品も！

秋田しよつる  
スプレータイプ  
(株式会社諸井醸造)

ハタハタ 100% のしよつるを手軽に使えるスプレータイプに。シュッと一吹きするだけで食事や料理のうま味とコクがアップする。パスタ、すし、刺し身、焼き魚、サラダなどにおすすめ。



手揚げ煎餅  
淡雪ふわり  
こがししよつる味  
(有限会社鼎家)

新鮮な米油を使い、職人が一瞬で手揚げするサクサク食感のせんべい。秋田のふわりと舞い落ちる淡雪の結晶がモチーフ。味付けにハタハタのしよつるを使用。



はたはたパイ®  
(木村屋)

秋田の冬の風物詩であり、秋田県の県魚でもある「ハタハタ」の形に焼き上げたパイ。味付けにしよつるを使用している。

石川県の「いしる」、香川県「いかなご醤油」とともに日本三大魚醤の一つに数えられる秋田県の「しよつる」は、原料の魚介類に食塩をまぶし、2年以上漬けて自然分解（発酵）させて造る伝統の調味料です。独特の風味とうま味を持ち、主に「しよつる鍋」の調味料として用いられてきました。県の沿岸部にある秋田市の新屋、浜田両地区は、江戸時代、近海漁業と製塩業が盛んでした。水揚げした魚を塩に漬けて、雄物川を利用して県の内陸部へと運んでいたとき、売れ残った魚が発酵して溶け、それを搾って調味料としたのがしよつる（塩魚汁）の始まりといわれています。かつては沿岸部を中心に県内各地に受け継がれ、地域や家庭、作り手ごとに原料や味、香りは様々でした。ハタハタ、イワシ、コウナゴ、小アジ、アミなどが原料に使われました。戦後は食糧や物資が乏しく、醤油代わりに盛んに造られ、昭和年代には県内に25軒の製造業者がありました。



株式会社諸井醸造  
代表取締役社長 諸井秀樹さん

しかし、高度経済成長期に入ると人々の食生活が一変し、需要が減ると5軒ほどに激減。当社は味噌醤油の醸造元ですが、「このままでは地域の食文化が消えてしまう」との危機感から、1992年頃より手探りでしよつるの製造を始めた。1995（平成7）年にはハタハタ100%で製造。2年後に商品化しました。その後、新たに製造を始めた業者が加わり、現在は県内の7社が製造。「しよつる研究会」を結成し、品質向上、用途拡大、販売力強化などに取り組んでいます。近年、しよつるは濃厚な「うま味の素」として注目され、県内外のラーメン店、食品加工業者などからの業務用の注文が伸びています。



# 納豆・いぶりがっこ



「納豆発祥の地」の伝説あり。  
ひきわり文化や郷土料理も。

株式会社ヤマダフーズ

秋田県仙北郡美郷町野荒町字街道の上279  
TEL.0182-37-2246



納豆発祥の碑



大豆畑

納豆発祥のいわれについては諸説あり、「納豆発祥の地」と呼ばれる場所も全国各地にあります。秋田県的美郷町から横手市に至る金沢地区もその1つ。900年以上前、「前九年の合戦」「後三年の合戦」という合戦が起こり、その戦の折に偶然納豆が生まれたという言い伝えがあります。戦の帰路、馬の食料として農民に煮豆を俵に詰めて供出させ、馬の背中に乗せて運んでいたところ、数日して大豆が糸を引くようになつたという話です。

かつて納豆は秋田県内の各家庭で作られていました。雪国秋田において長期保存ができ、様々な料理にも使える大豆は、冬の貴重なたんぱく源として重宝されました。「水戸納豆」で知られる茨城県は粒納豆が主流ですが、秋田県では約4割の方がひきわり納豆を好んで食べます。これは自家製で納豆を作っていた時代からの名残と推測しています。古くから茨城では小粒、秋田では中粒から大粒の大豆が栽培の主流。圧力釜が無

かった時代、大粒の大豆を軟らかくするまで煮るには時間がかかる上、燃料の薪も多く消費しました。短時間で豆を煮て、薪も節約できる知恵として豆を割ってから加工するひきわり納豆が好まれたと考えられています。

また、秋田県の県南地域には「納豆汁」という郷土料理があります。ひきわり納豆をすり鉢を使って食感が残る程度にすり潰し、サトイモ、保存しておいた山菜、豆腐、ネギなどたっぷりの具とともに汁物にしたもので冬のごちそうとして親しまれています。県内のスーパーでは冬になると、ひきわり納豆をすり潰した「納豆汁の素」や納豆汁向けの具材が販売されます。



株式会社ヤマダフーズ  
代表取締役社長 山田伸祐さん

こんな商品があります

昔ながらの商品、秋田ならではの商品も！



## 納豆汁

具材に山菜などの保存食を使用。身体がよく温まる、冬の郷土料理。

## 納豆汁の素

(プレーン・生みそ入り)

納豆汁作りに欠かせない、納豆をすり潰すという手間暇のかかる作業を不要にした商品。みそ入りもあります。

(株式会社ヤマダフーズ)



## ぎばさ納豆

秋田県産大豆が原料の納豆に「国産ぎばさ」を使用したたれを添付。「ぎばさ(アカモク)」は、秋田県内で古くから親しまれている海藻で、鉄分や食物繊維、カリウムなどが豊富なヘルシー食材として注目されています。

(株式会社ヤマダフーズ)

## 桧山納豆わらづと

民謡「秋田音頭」に登場する桧山納豆。わらづとは、昔ながらの製法と、近代の技術で昔懐かしい納豆の味を届けています。大豆は「あきた白神大豆」を100%使用。稲わらは、あきたこまちのわらを天日干ししたものです。

(元祖桧山納豆株式会社)



## いぶりがっこ

秋田県を代表する漬物、いぶりがっこ。県南地域伝統の保存食です。晩秋に収穫したダイコンをひもで編んで天井から吊り下げ、ナラやサクラなどを燃やした煙で約三日三晩いぶします。それを米糠や塩で漬け込み、じつくりと時間をかけて熟成(発酵)させて作ります。



県南地域は秋田県屈指の豪雪地帯で、晩秋には雪が降り、日照時間も短いため、ダイコンの天日干しが十分にできません。そこで考え出されたのが、囲炉裏の上にダイコンを吊るして干して燻製させる知恵。囲炉裏の熱でダイコンが干され、さらにいぶしの香ばしさもついて風味が増します。いぶりがっこは秋田の先人たちが生み出した雪国ならではの食文化。お茶請け、おつまみとして親しまれてきたほか、近年は秋田土産の定番に。クリームチーズなどをのせて前菜として食べるアレンジも人気があります。





### バナナポートシリーズ

株式会社たけや製パン

ふんわりと焼き上げたスポンジケーキにバナナとホイップクリームを包んだ50年以上続く超ロングセラー商品。毎月新商品が発売され、県民に愛されるソウルフードとなっています。



### なまはげBOXしとぎ豆がき (14枚入り)

秋田産菓子 一乃穂

秋田県産米を使用したしとぎ豆がきは、サクサクとした軽い食感に焼き上げました。なまはげBOXはお土産としても好評です。



### いぶりがっきー

有限会社伊藤漬物本舗

「いぶりがっこ」を細く長く切り、乾燥させたものです。旨味が凝縮しいぶりがっこの美味しさをそのまま味わうことができます。また、乾燥品なので、軽く、手も汚れずそのままお召し上がりいただけます。



### 男鹿しよつつる焼きそば

株式会社八郎めん

わかめ粉末と昆布だしを練り込んだ特製麺と、ハタハタの魚醤(しよつつる)をベースにした磯の風味豊かな焼きそばです。



### なまはげのおくりもの (5枚入り)

お菓子のにこり

なまはげの面の最中種に大潟村産米粉を使用したお米のサブレード。サクッと軽い新食感とゴマの香ばしさを楽しくください。秋田県出身で「あきた音楽大使」の高橋優さんが紹介したことで一気にブレイク! 秋田市の直営店はファンが集う聖地になります。

# まだまだあるよ 秋田のうまいもの

秋田の食の奥深さは探せば探すほど抜け出せなくなる、まるで“沼”。  
いわゆる食文化では語りつくせないオンリーワンの製品がザクザク!  
あなた好みの「秋田のうまいもの」見つけてみませんか?



### もちもち三角バター餅 (6個入り)

みうら庵

バターのコクとふんわりとした甘さ、そして何といってもその歯切れのよい食感。風味豊かでどこか懐かしい味と、時間がたっても硬くならない不思議な食感と、ふっくらとした三角の形が食べやすいと人気です。



### パンプキンパイ

JA大潟村 加工開発センター

大潟村産のかぼちゃを使用したパンプキンパイは、素朴な味わいで幅広い年代に人気です。しっとりとしたパイ生地の中に、かぼちゃ本来の味を生かした甘さ控えめの餡が包まれたやさしい味わいです。



### 比内地鶏の秋田美人カレー 牛すじと甘酒の秋田美人カレー

ノリット・ジャポソ株式会社

秋田県のご当地食材の旨味が溶け出した、本格的なコクと味わいのあるスパイシーカレーです。



### 比内地鶏カレー

有限会社秋田味噌

ルウの美味しさにこだわった本格派チキンカレー。単に「比内地鶏肉を入れたカレー」という発想ではなく、ルウの美味しさ、比内地鶏肉とのバランスも考えて作ったチキンカレーです。秋田の代表的なご当地カレーとして、お土産品としても人気です。





秋田の新しいおみやげ、贈り物

# あきた食のチャンピオンシップ 2022



秋田米の新品種「サキホコレ」を使用  
手間を惜まず手焼きした  
秋田県内で最高級の米菓

※サキホコレの本格デビューとなる令和4年11月からの販売予定



金賞〈秋田県知事賞〉

サキホコレ炭火手焼き煎餅 21枚 木箱入

有限会社 鼎家



男鹿産真鯛のぶつ切りを  
塩と靴、唐辛子で漬けて熟成  
鯛の身の甘さと塩加減が  
ちょうどよくお酒のアテに最適

加工品部門

銀賞〈秋田県知事賞〉  
鯛の塩辛

株式会社 男鹿ぜん吉



花、米、水だけで作った  
自然由来の新しい発酵飲料  
甘酒の成分とクエン酸で  
疲れた心と身体をリカバリ

菓子・飲料部門

銀賞〈秋田県知事賞〉  
KOJI CLEAR

株式会社 エス



日本三大やきそば「横手やきそば」が  
即席カップ麺に  
即席カップ麺なのに中太麺で  
もちもちとした食感が特徴

加工品部門

奨励賞〈秋田県中小企業団体中央会会長賞〉  
横手やきそば (即席カップめん)

トヤマフーズ 株式会社



日本酒ゼリーをのせた  
新しい感覚の大人向けプリン  
酒どころ秋田の  
最高峰純米大吟醸のゼリーは香り華やか

菓子・飲料部門

奨励賞〈一般社団法人秋田県観光連盟会長賞〉  
高岩日本酒プリン

工房 TAKAIWA



佃煮の定番「しらうお」を唐揚げにした  
佃煮屋のスタック  
おやつやおつまみで  
「さくさく」の食感を味わう

加工品部門

奨励賞〈秋田県の観光と物産振興協議会会長賞〉  
さく咲く白魚

有限会社 佐藤徳太郎商店



いぶりがかっこ独特のコリコリした食感  
比内地鶏の脂とスープのジューシーな味わい

加工品部門

奨励賞〈秋田県の観光と物産振興協議会会長賞〉  
あきた餃子

株式会社 舞屋堂



爽やかで生き生きとした酸が特徴の  
"島海リンド"酵母使用  
米・水・人そして酵母までを地元産にこだわった  
天寿の新たな一本

菓子・飲料部門

奨励賞〈秋田県の観光と物産振興協議会会長賞〉  
生煎純米吟醸島海山 島海リンド酵母仕込

天寿酒造 株式会社

秋田のうまいもの 買える・食べられるお店



あきた美彩館

見て、食べて、買って、品川で秋田を楽しめます！  
秋田の郷土料理や地酒を楽しめるダイニングも併設しています。

東京都品川区高輪4丁目10-18 ウィング高輪WEST-III 1階  
交通 JR品川駅高輪口より徒歩約3分  
営業時間 11:00~22:00  
電話 03-5447-1010



お買い物と一緒に食事も出来ます。  
みんなで来てたんせ。

江川店長



秋田県産品プラザ

約4,000点の秋田県内の様々な商品が一堂に揃っています。  
ディスプレイにもこだわり、秋田のものづくりのすばらしさもPRしています。

秋田県秋田市中通二丁目3-8 アトリオンビル地下1階  
交通 JR秋田駅西口から徒歩約5分  
営業時間 9:30~18:30  
電話 018-836-7830



秋田の“めも”がいっぱい。  
ここに秋田がありますよ!!

澤田店長



ハチふる SHIBUYA meets AKITA

JR渋谷駅直結の渋谷スクランブルスクエア14階にある。  
忠犬ハチ公をコンセプトに秋田と渋谷を繋ぐショップです。

東京都渋谷区渋谷2丁目24-12 スクランブルスクエア14F  
交通 JR渋谷駅直結  
営業時間 10:00~21:00



秋田産の美味しい食べ物を  
そろえています！

晴山店長



秋田ふるさと館

JR有楽町駅からすぐの東京交通会館1階にあります。  
銘菓・食品・酒・民芸品がずらりと並び、お客さまをお出迎えいたします。

東京都千代田区有楽町2-10-1 東京交通会館1F  
交通 JR有楽町駅から徒歩約1分  
営業時間 10:00~19:00  
電話 03-3214-2670



東京・有楽町に秋田があります！

高山店長

※お店によって取扱商品が異なりますので、ご希望の商品がある場合はあらかじめお問い合わせをお願いいたします。

秋田県食のあきた推進課  
公式Instagram  
「#めもめも秋田」を随時更新中!



@akita\_umaimono\_official