

農家民宿 三又長右エ門

(みつまたちょうえもん)

伝統の「いぶりがっこ」作りが 本格的に体験できる農家民宿

「三又長右エ門」がある横手市山内の三又地区は、東は岩手県西和賀町と接する山間の農村。沿うように流れる横手川の上流と、奥羽山脈に囲まれた風景に溶け込む人々の営みは「山里」という言葉がぴったりです。

また、秋田県でも有数の豪雪地帯のここは、燻し小屋にじっと腰を据えて作る伝統的な漬物文化を育んできた土地。秋田を代表する漬物「いぶりがっこ」の発祥の地とされています。

オーナーの高橋 さんご夫婦も14代の長きに渡り、その伝統的な製法を守り続けてきた農家さん。手間ひまをかけた「いぶりがっこ」作り体験は、ここならではの特別なもの。また、8反(2,400坪)の広大な畑で大根や伝統野菜「山内になじん」などの野菜を中心に無農薬栽培をしているほか、里山での山菜採りなど、山村の魅力あふれる体験メニューが揃っています。

「手付かずの自然がもたらす山菜やキノコなど山の恵みと、厳しい環境が育んだ伝統的な食文化。その山内三又の魅力を守り伝えたい」と話す奥さんの篤子さん。平成18年から全国の学生などを農村体験で受け入れ、訪れた方々とより絆を深めるために平成22年に農家民宿として開設。ホテルとは違って家族と団らんしているようなおもてなしは「まるで親戚の家みたい」と話す方が多いのもうなずけます。人々が寄り添い、心のつながりと伝統を大切にする三又の暮らしぶりを感ずることができました。



高橋 篤子さん(中央)は農家民宿の運営の傍ら、三又の食材を加工、販売する「三又旬菜グループ」を主宰。メンバーの甲谷節子さん(右)と石沢政子さん(左)。



いぶりがっこ作り

もうもうと煙が立ち込める小屋の中で、温度が下がらないよう温度管理に付きまわり。



いぶりがっこの材料となる大根の畑。自然の力を信じた無農薬栽培で作られている。畑仕事はご主人の登さんが担当。

桜、リンゴ、ミズナラなどを火燃やし、4・5日をかけて火を絶やさずいぶしていく伝統的な作り方。



農家の佇まいそのものの民宿。敷地内には漬物の加工場や燻し小屋も。



オーナーの友人から送られた手作りの看板。宿名の「長右エ門」は高橋家の屋号から。



普段は広間として使っている宿泊部屋。



いぶりがっこ、山内になじんのいぶり漬や山内名物の芋のこ(里芋)汁など、郷土のお料理が中心の食事。高橋さんが腕を振るって作るお料理は絶品です!漬物の種類も豊富。



秋田大学の皆さん



いぶりばでい

秋田大学の学生が大根の種まきから収穫、仕込み、燻しの過程を手がけ商品化した「いぶりばでい」。秋田県のスーパー「タカヤナギ」などで販売。
【いぶりばでい】写真左から「1/4サイズ」・「スライス」・「こんじり」各100g/450円



加工所



麗子おばあちゃん

「いぶりがっこ」をはじめスーパーやネットで販売される商品は、カットや袋詰めまですべて手作業で加工。丹誠込めて作られた上質な味わい。写真(左)は高橋家のいぶりがっこ名人、麗子おばあちゃん。

農家民宿 三又長右エ門

- ★宿泊料金 (定員5名様)
- 1泊2食 6,000円
- 1泊夕食のみ 5,000円
- 1泊素泊まり 4,000円
- (飲みものは別途)

- HP [三又旬菜グループ](#)
- ※山菜やいぶりがっこなど山内の旬の情報満載!
- 電話・FAXからご注文可能。詳しくはHPを見てね!
- 住所/〒019-1104秋田県横手市山内三又字上野12
- TEL/FAX 0182-53-5138

