



世界に誇る秋田ブランド・いぶりがっこ
発祥地・山内三又集落の魅力体験しよう

秋田県、特に県南地方は全国でも有数の漬物の宝庫である。秋田県人にとっては、漬物という言葉は馴染みが薄く、「がっこ」ですべてが通じるのはいうまでもない。語源は「雅に香る」ともさされているが、保存食として雪国秋田の気象条件、風土が育んだ知恵の産物であり、古くから伝わる「郷土料理」である。

そのがっこの代表が、いぶりがっこである。発酵文化の研究で知られる東京農大の小泉武夫名誉教授は「野菜を燻製にする発酵文化は、世界に例を見ない。燻製にしたスモークナ味を一般に好む欧米人に充分通用しうる、世界に誇るべき発酵食品である」といって、世界に誇るべき秋田ブランドとして、いぶりがっこを高く評価している。

山内三又集落は、その発祥地なのである。農家民宿三又長右エ門を営む高橋さんご夫妻を中心に、そうした集落の豊かな地域資源と伝統の食文化を守り、地域資源を活用して地域の活性化を目的とする「三又旬菜グループ」を2008年に結成。これまで自家で食してきた山の恵みを、三又の食材に初めて出会う方々に、どうしたら手軽に、おいしく味わってもらおうかの試行錯誤を繰り返してきた。

そうした試みの一環として、秋田大学と提携した「いぶりがっこ製造プロジェクト」が、2009年から始まった。秋田大学の学生が、グループの指導のもと、大根の種まきから収穫、仕込み、燻製までいぶりがっこ作りを、さらには、北都銀行の協力を得ながら商品としての販路拡大を目指したマーケティングにも挑戦するプロジェクトだ。翌年の1月には「秋田大学オフィシャルいぶりがっこ「いぶりがっこ」と命名されたその第一号が完成。学生から師匠と呼ばれる高橋さんご夫妻、登さんのお母さんでいぶりがっこ名人のおばあちゃん、麗子さん、そして集落のおばさん達に、厳しくかつ優しい指導を受けて作り上げたのである。今年はこのプロジェクトの三年目。三又長右エ門に宿泊して、大根の収穫、いぶりがっこ作りが10月26・27日行われた。

高橋さんご夫妻は、「農業体験をしてみたい、というお客様がいたら、いぶりがっこ作りの体験」を中心に考えている」というように、農業体験の受け入れにも積極的に取り組んでいる。

入手が難しいといわれる「樽出しいぶりがっこ」を食べたいなら、この宿に泊まるのが一番の早道かもしれない。いぶりがっこだけでなく、様々な三又の魅力が堪能できる旅になるかもしれない。

世界に誇る秋田ブランド・いぶりがっこ
発祥地・山内三又集落の魅力体験しよう



楽しもう!! グリーン・ツーリズム

秋田の
Vol.8

「いぶりんピック」初代チャンピオンで 三又旬菜グループの高橋さん一家が営む農家民宿

農家民宿 三又長右エ門

横手市山内三又字上野12
☎0182-53-5138 (FAX)
宿泊料金 / 1泊2食付 6,000円
1泊夕食付 5,000円
1泊素泊り 4,000円

収容人員 / 5名



ご主人の高橋登さんと奥様の篤子さん

山内三又集落は、国道107号から東成瀬村に向かう県道を30分程進んだ山間の集落。古くから稲作のほか、葉たばこと野菜の栽培を始め、横手川に注ぐ清らかな沢を活用したイワナの養殖なども盛んだ。また、いぶりがっこの発祥地でもあり、ワラビやゼンマイなど山菜の宝庫としても知られている。

高橋さんご夫妻はこの自然環境を集落の活性化に結びつける事業に取り組んできた。なか

でも「三又旬菜グループ」は、秋田銀行と野村アグリプランニング&アドバイザーが選定する「アグリビジネス」事業化の支援先選ばれ、最近注目を集めている。

高橋家の屋号を冠し、昨年10月にオープンした農家民宿も、こうした取組みの一つであったが、魅力にあふれた宿としてテレビの旅番組で紹介されて以降、都会に暮らす人々からの熱い注目を集めている。



三又長右エ門が作る
いぶりがっこは天下一品!
集落の皆さんの協力で
最高の味わいを作り出しています。
豊かな自然の中で
真心込めて作ったがっこを
一度ご賞味下さい。



GREEN | Tourism
@AKITA



秋田花まるっグリーン・ツーリズム推進協議会

現地特派員が案内する

わたしたちがご案内します!!

東北担当 菊江好美さん 県央担当 山内優子さん 県南担当 高橋柱子さん