

K O I S U R U
K A Z U N O
S H I N B U N

Roots of Kiritanpo

SUPPORTED BY

うまいもんプロデューサー



恋する鹿角新聞

vol. 03
TAKE FREE



きりたんぽのこと、
知ってますか？



きりたんぽのルーツを訪ねて鹿角へ。

秋田を代表する郷土料理「きりたんぽ」は、いかにして生まれたのか。その起源を探るため、鹿角へと向かう。訪れたのは鹿角市花輪にある造り酒屋の建物が保存活用された「関善賑わい屋敷」。そこで出会ったのが「現代のマタギ」たちだ。秋田県猟友会八幡平支部の皆さんに、趣ある囲炉裏できりたんぽ鍋を楽しんでもらい、お話を伺った。

「寒くなって新米の時期になると、よく自宅できりたんぽ鍋を食べます。来客があると『よし、たんぽやるか』と言って振る舞うし、この辺りの小学校では『なべっこ遠足』のとき、芋煮じゃなくきりたんぽ鍋を作ります。調理に手間がかからないし、何よりおいしいからね。鹿角はきりたんぽ発祥の地で、マタギが山で狩りをする際の携帯食だったという説があります。当時のマタギは、たんぽと一緒に獲物の肉やきのこ、山菜などを入れて煮て食べていたそうです。私たちは鶏肉のほかにモツを入れたり、山で採れたきのこを入れて味わっていますよ」。

昔から鹿角に深く根付いた、きりたんぽ。その起源にマタギが関わっていたとは興味深い。

Roots of Kiritanpo

協力：秋田県猟友会八幡平支部 山口康臣さん、阿部貞道さん、大木元浩彦さん、関善賑わい屋敷 鹿角市花輪上花輪85 TEL:0186-23-7799

安政3年(1856年)創業の造り酒屋で、昭和58年に廃業。造り酒屋特有の大きな間を突く豪壮な木組みと、昔懐かしい「こもせ(小座)」を持つ明治期の伝統的商家の建物として現存している。

きりたんぽのアイドルを訪ねて鹿角へ。

たきたてごはんを つぶしたら～
こねてまるめて キュッキュッキュ

アツアツすみびに かざしたら～
こんがりたんぽの できあがり～♪

たんたんたんぽっ たんたんたんぽっ
たんたんたんぽ～こまちちゃん♪

だしをコトコト とりさんで～
アツアツたんぽを トントント～ン

いろりをかこんで にこんだら～
きりたんぽなべの できあがり～♪

たんたんたんぽっ たんたんたんぽっ
たんたんたんぽ～こまちちゃん♪

たんたんたんぽっ たんたんたんぽっ
たんたんたんぽ～こまちちゃん♪ <-!!

プロフィール○たんぽ小町ちゃん
2004年11月11日、鹿角市生まれ。
現在は団体職員兼鹿角市産業活力課観光
交流班PR担当。

たんぽ小町ちゃん

真っ白な雪のように白い肌。ぱっちり、潤いをたたえた瞳。
憂いのあるその佇まいは、大和撫子そのもの――。
紹介しよう、彼女こそ鹿角のアイドル・たんぽ小町ちゃんだ。
彼女の微笑みは人の心を癒やし、笑顔を生む。
その証拠に、子どももご老人も、彼女に会うと笑顔を見せてくれる。
圧倒的な存在感にもかかわらず、その奥ゆかしい所作で、常に周りを引き立てる。
それが、彼女の愛される所以かもしれない。
11月3日、「道の駅かづの あんとらあ」で開催される「きりたんぽ発祥まつり」では、
彼女と保育園の子どもたちによる『たんぽ小町ちゃん体操』が披露される。
愛らしくて癒やしたっぷりのステージを見れば、きっとあなたも彼女の魅力にイチコロだ。

「たんぽ小町ちゃん体操」はYouTubeで見ることができます。QRコードでアクセス！

鹿角名物ホルモンと秋田料理の店

ジンギスカン鍋で焼きあげる、鹿角の名店・幸楽から取り寄せた甘辛ホルモンは絶品!!
ホルモンに合う秋田の日本酒等も各種揃え、皆様のお越しをお待ちしております。

秋田 ほんもん酒場

〒167-0053
東京都杉並区西荻南3-12-1
日神西荻プラザA8-1
TEL:03-4283-3369
席数：4人掛けテーブル席×4、カウンター席×4

西荻窪駅から徒歩30秒!!

寅さんサミット

2016 in 鹿角

2016.11.26(土)・27(日)

10:00～16:00

雨天の場合一部中止となる場合があります。

秋田県鹿角市も出展!!

「寅はつらいよ」のロケ地となった雨村が葛飾区集又に集合します。

会場 柴又帝釈天 / 帝釈天参道 / 葛飾柴又寅さん記念館 / 特設会場(葛飾区集又7-9)

寅さんサミット公式HP <http://torasan-summit.jp>

鹿角市 食の交流まつり in 東京 葛飾

ご家族、お友達、みなんでおいしい鹿角の“食”をご堪能ください。

11/19(土)
10:00～15:00
葛飾区立
よつぎ小学校敷地内

- 景品が当たる!! お米計量クイズ
- きりたんぽ無料試食

※学校敷地内につき、会場内の飲酒・喫煙はご遠慮ください。

11/20(日)
13:00～15:30
まいろーど四つ木商店街
(まいろーど市)

- 景品が当たる!! お米計量クイズ
- きりたんぽ無料試食

主催：鹿角市都市農村交流事業実行委員会 秋田県鹿角市 後援：よつぎ小学校PTA 鹿角の会

お問い合わせ 秋田県鹿角市役所 農林課 TEL:0186-30-0241

きりたんぼ

そのはじめりと熱きストーリー

現代のマガギたちから興味深い話を聞いた取材班だが、さらに調べてみると未だ解明されていない多くの謎が残されていることが分かってきた。鹿角に伝わるきりたんぼミステリーに迫ってみよう。

秋口になり、新米が出回り始める「きりたんぼの季節だなぁ」と想いを馳せずにいられない。大切な家族や親しき友人たちと鍋を囲み、ただただ味わう、まさに至福のひと時だ。
「昨晚も今朝もきりたんぼ食べたよね(当然だよ)ね。俺はきりたんぼをおかずにご飯食べるぜ(まあ普通だぜ)。え？まだお宅は食べてないの？(モグリだな)」と焦燥に似たきりたんぼトークが聞こえてくる。それもそのはず、そのきりたんぼの発祥の地とされているのがこの鹿角市だ。このきりたんぼ愛が止まらない鹿角市において(発祥の地)鹿角きりたんぼ協議会会長 という肩書きを持つ、きりたんぼ愛の伝道師である若船勝広さんにお話を伺った。

「昭和9年、秋田市川反の料亭「濱乃家」の主人が秋田名物きりたんぼをテレビで全国へ紹介した際に「きりたんぼの元祖発祥の地は陸中国鹿角郡花輪町」と語ってくれました。濱乃家の主人は、かつて花輪に存在した料亭「二三軒」で作り方を伝授されたそうです。このことから鹿角市が、きりたんぼ発祥の地を掲げています。

たんぼの語源は？ 〈槍のたんぼ〉説と〈蒲の穂〉説

「たんぼ」とは、炊きたての米をついて潰し、木串に竹輪のように握りつけて焼いたもの。そのたんぼを鍋に入れる際、切って小さくしたものが「きりたんぼ」だ。そもそも「たんぼ」という名称はどこから来ているのだろうか？
「はっきりとは分かっていませんが、語源として2つの説が伝えられています」と愛の伝道師。ひとつは〈槍のたんぼ〉説だ。昔、南部の殿様が鹿角の山中で空腹をかかえて、とあるマガギ小屋にたどりつき、長い串に飯を握りつけて焼いたものを馳走された。そのあまりのうまさに「これは美味なるものじゃ、形が槍のたんぼに似ているからたんぼと言おうが良いぞ」と言ったという。ちなみに槍のたんぼとは、槍術の練習用として棒の先端に丸めた綿などをつけ、皮や布で包んだもの。確かに、木串に御飯をつけて伸ばす前の状態によく似ている。この〈槍のたんぼ〉説はその形状からも非常に有力ではあるが、一体〈南部の殿様〉とはいつの時代の誰なのかという文献は存在せず、スッキリしない感はある。

もうひとつは、蒲の穂説。花輪出身の先人・大里武八郎氏は著書「かつぬ方言考」の中で「鹿角地方では蒲の穂をタンポと呼んでおり、串に飯を握りつけた形が蒲の穂に似ているのでタンポと言った」と推測している。

起源はマガギの携帯食？

それではきりたんぼは誰がどうやって作り、それを食べはじめたのか。前頁にも記述したように、マガギが狩猟で山々を移動するための携帯食だったという説がある。こんな資料を見つけた。
「きりたんぼは昔、八幡平の老沢、トロコ(鹿角)の熊狩り猟師たちの夕食だった。トロコ、深、熊沢(八幡平地区の集落名)のマガギは、熊を追うときの飯は、握り飯ではなくたんぼであった。クルミ味噌をつけて焼いたたんぼだ。たんぼにニンニク味噌をつけたものを食べた。しかも、二日分も三日分も背負って歩き、飯は炊かなかった。熊を打てば、熊鍋にたんぼを切って入れて賞味をした」(阿部真平氏)

なんときりたんぼ鍋は熊鍋が始まりかもしれない資料を発見してしまった。また、木こりたちが山作業の際に持参し食べていたのが始まりと書かれている。
「山で木を伐ったり、丸太を運搬して働く人たちは

を「山子」と呼んでいるが、藩制時代、山子たちは残り御飯を半ねりし串に握りつけて、働きに出かけた。伐採作業から帰るとそれに味噌をつけて焼いて食べた」(関久氏)

「山子」と呼んでいるが、藩制時代、山子たちは残り御飯を半ねりし串に握りつけて、働きに出かけた。伐採作業から帰るとそれに味噌をつけて焼いて食べた」(関久氏)

また、「鹿角タイムス」(昭和54年)にはこんな記事がある。
「明治34年、菊の花作りに興味があった当時の尾去沢鉱山長の菊田氏は、菊作りの東北の名人であった大館の北秋クラブの石川さんに習いに通っていたが、その年、石川さん夫妻を馬車で招待し、その晩にきりたんぼを馳走した。きりたんぼを賞味した石川さん夫妻は「一泊して、たんぼの作り方、焼き方、切り方を習いながら実演して、翌日からどんぶり飯注文の客にきりたんぼを提供して喜ばれ、きりたんぼが好評されて客が増え、翌年増築するまでになり、それを見た他の料理店でもきりたんぼを提供するようになった」(阿部真平氏)

五・七・五で見える家族のカタチ きりたんぼにまつわるドラマ

このように、さまざまな歴史を辿って秋田を代表する郷土料理となったきりたんぼ。最後に「新日本大歳時記」(年代不明)に掲載されていた俳句をいくつか紹介しよう。おそらく一般の秋田県民が「きりたんぼ」を題材に投稿したものだろう。これがなかなか面白く、きりたんぼを味わう人々の姿が目に見えそうだ。

「大鍋に手流し千切るきりたんぼ」(阿部輝子) たんぼは手で千切った方がおいしいと言われているが、丁寧にやさしく千切ってはいけない。あくまでも、手荒く千切る。のが輝子流。大きな鍋で豪快にぐつぐつ煮込むと、断面に汁がよく染みで程よい柔らかさになる。「おふくろの味」を的確な言葉で表現した秀逸な作品だ。

「刈上げの遅き夕餉やきりたんぼ」(高橋三郎) 高橋家は米農家だろうか。農作業が終わる主人が帰宅すると、家族がきりたんぼ鍋を用意し帰りを待っていてくれた。汗を流した後に皆で囲むあたにかい食卓。心もお腹も満たされたに違いない。なんてほっこりとした一句だろうか。

「焼く人も秋田小町よきりたんぼ」(船水参夢郎) 船水氏はかなりのフレイボーイに違いない。うまいこと言った。米の品種、あきたこまち。と、秋田美人を意味する。秋田小町。をかけている。そんなこと言われて喜ばない女性はいないだろう。船水氏に座布団一枚進呈したい。

「きりたんぼ妻を亡くしてより焼かず」(松崎妹之介) 最愛の妻が生前よくこしらえてくれた、きりたんぼ。ちよつと焦げたところが好きで、妻はよく「このお焦げがおいしいのよ」と笑っていた。松崎氏はそんな妻との思い出を心の中にそつと封じこめたのかもしれない。切なすぎる。

どうだろう。きりたんぼひとつに、こんなにも大々の熱いストーリーが詰まっているのだ。きりたんぼの歴史には謎が多い。それでもいいじゃないか。秋田県民がきりたんぼを愛していることに一片の嘘偽りはないからだ。11月11日は「きりたんぼの日」なのだ。たんぼが囲炉裏に立って焼かれている姿が「1111」に似ていることから制定されたのだ(別にいいじゃないか)。この日はあなたも家族で鍋を囲み、きりたんぼを味わってみてはいかがだろうか。

これは▲と■が会話をしている様子を表現しているのだろうか。香水風呂とは当時のブームだったのだろうか？「香水風呂につき、洒着にたんぼを喰い、女人とのカルタ取りに溺れるは、酔生

浅利佐助商店の

北限の桃 シリーズ

鹿角の特産品「かつの北限の桃」(川中島白桃)の果肉をたっぷり使用しました。桃のほのかな甘みと香りをお楽しみください。

北限の桃 ぼんず 150ml



北限の桃 焼肉のたれ 醤油 150ml



北限の桃 焼肉のたれ 塩 150ml



株式会社 浅利佐助商店 〒018-5201 鹿角市花輪字観音堂27-3
TEL.0186-23-3127 FAX.0186-23-2720

お近くの販売店ほか、浅利佐助商店オンラインショップからも購入できます! <http://fukuzyu.shop-pro.jp/>

秋田県産純真米 鹿角の萌えみのり

ご飯としての見栄えがよく、艶やかな光沢とほぐれ具合が美しいお米です。また、「はえぬき」や「ひとめぼれ」といった良食味品種の特性を引き継いでいます。

独特の食感がグセになる?!

一粒一粒がしっかりしているが、しっかりとした粘り気があって、ご飯の旨味も充分! 最大の特徴が独特の食感。癖になる、程よい食感です。

いろんな料理に相性ヨシ!

丼物、カレーライス、寿司、チャーハンにも相性がよく、ほかの食材の味を引き立てつつ、ご飯物の食感を活かすメニューにぴったりです。

おすすめ! 高入りのお米



鹿角の萌えみのり 1kg鮮度パック(無洗米) 756円 (商品コード:MO-4)

鹿角の萌えみのり 2合パック5個セット(無洗米) 1,543円 (商品コード:MO-5)

鹿角の萌えみのり 3kg袋(無洗米) 1,728円 (商品コード:MO-3)

鹿角の萌えみのり 10kg袋(無洗米) 5,143円 (商品コード:MO-10)

新しいラインナップもわかりました! ※精米は全て無洗米です

鹿角の萌えみのり 900筒3本セット(無洗米) 4,011円 (税込送料別) (商品コード:MO-1)

ご注文は 電話またはFAX・メール ホームページ・郵便で

有限会社 安部金太郎商店 〒018-5201 秋田県鹿角市花輪字赤川7-3
TEL.0120(08)2028 FAX.0186-25-3317
<http://umaikome.jp/> kintaro@umaikome.jp



今年も美味しい
たんぼができました♪

KAZUNO INFORMATION

鹿角の美味しいもの、おもしろいもの。鹿角への思いを馳せるモノ。



KAZUNO SERVICE STATION
ANTLER

道の駅鹿角 あんとりあ 直売所情報

道の駅かつの あんとらあ

国道282号線沿い、十和田湖と八幡平を結ぶ観光拠点「道の駅かつの あんとらあ」。祭り展示館では、今回特集でご紹介した「花輪ばやし」の豪華絢爛な屋台が勢ぞろい。祭りの賑やかさがいつでも体験できます。また、手作り体験館では、きりたんぼや南部せんべい、組み木細工の体験ができます。このあんとらあ内にある「観光物産プラザ」の直売所ですすめの商品4アイテムをご紹介します！



定番人気商品！

大福

地元農家のお母さんが心をこめて作った大福です。やわらかい餅の中に、甘すぎない餡がたっぷりボリューム満点。スタンダードな大福のほか、よもぎ大福も人気です。



美味にとろろ

松節しぼり大根

鹿角市松節地区で古くから生産されている、おろし専用の辛味大根。すりおろした大根の絞り汁は、独特の風味と強い辛味が特徴です。イカのお刺身や蕎麦の薬味としてお使いください。



ふるまとの味！

かつのよくばり味噌

JA かつの女性部による手づくり味噌。鹿角産の大豆や米麹を使用。素材や製法にこだわった、まさに「よくばり」な無添加味噌です。郷土の味をお楽しみください。



爽やかな甘み

北限の桃ゼリー

ぶるぶるのゼリーの中に、フレッシュな果肉を閉じ込めました。桃の自然な甘さが口の中に広がります。お徳用なのでお腹いっぱい食べたい人にオススメです！

Switch on! **鹿角の元気にスイッチオン!**
鹿角きりたんぼFM
<http://fm791.net>
FM79.1 MHz

人気プログラムをご紹介!

大湯温泉 JAZZ&PASTIME ▶ 毎週日曜 21:00 より放送

パーソナリティ八重樫学が、お気に入りのJAZZ音楽にのせて鹿角にある大湯地区の情報を中心に発信する番組です。夜の癒しのひとときに、グラスを片手にお聴きください♪



※他再放送1回

白鳥学園・黒木寮 ▶ 毎週火曜 21:00 より放送

女子トーク全開の1時間生放送! 学園の寮母・黒木ナナはぶっちゃけトークが止まらない! 毎週ゲストを迎えて、みんなの本音やお悩みを聞きながら女子3人で喋り尽くす番組です。



※他再放送1回

鹿角きりたんぼ FM は、インターネットによる同時放送(サイマル放送)をしています。全国どこからでも聞くことができますよ! 鹿角きりたんぼ FM の Web サイトから、もしくは直接サイマルラジオホームページからアクセスしてください。

▶ きりたんぼ FM Web サイト

<http://fm791.net>

▶ サイマルラジオ Web サイト

<http://www.simulradio.jp/>

ACCESS

◇お問い合わせ先

鹿角市役所 (観光担当)
TEL.0186-30-0248
秋田県鹿角市花輪字荒田 4-1
<http://www.city.kazuno.akita.jp/>
(株) かつの観光物産公社
TEL.0186-22-0555
秋田県鹿角市花輪字新田町 11-4
<http://www.ink.or.jp/~antler/>

列車を利用する場合 ※最速の時間を表示(要時刻表参照)

東京	東北新幹線	盛岡	花輪線	鹿角花輪
	2時間11分		2時間	
秋田	奥羽本線	大館	花輪線	
	1時間33分		1時間	
青森	奥羽本線			
	1時間10分			

高速バスを利用する場合 ※最速の時間を表示(要時刻表参照)

盛岡	「あすなろ号」 1時間31分 「みちのく号」 1時間20分	小坂	1時間13分	青森
仙台	3時間45分 夜行バス「ジュピター号」	鹿角花輪	56分	大館
池袋	8時間30分		2時間15分	能代

航空機を利用する場合 ※便によっては運休期があります

東京(羽田)	ANA	65分	大館能代	相乗りタクシー(要予約)	鹿角
札幌(新千歳)	JAL・ANA	50分	青森	リムジンバス(大館まで)	
東京(羽田)	JAL	75分	いわて花巻	車で60分	鹿角
名古屋(小牧)	JAL	85分		車で60分	
大阪(伊丹)	JAL	95分		車で80分	鹿角
札幌(新千歳)	JAL	55分			
名古屋(小牧)	FDA	85分			鹿角
大阪(伊丹)	JAL	90分			
福岡	JAL	125分			鹿角

車を利用する場合

◆ 鹿角八幡平 IC を利用した場合

盛岡IC	1時間	鹿角八幡平 IC
八戸IC	1時間	
仙台宮城IC	3時間	
浦和本線	6時間30分	

◆ 十和田 IC を利用した場合

大鰐弘前IC	40分	十和田 IC
青森IC	1時間	

◆ 国道7号または285号経由、103号を利用した場合

秋田市	2時間30分	鹿角市
-----	--------	-----



小林弥生です。私は今回鹿角市さんにはじめてお伺いしました。9月11日から16日まで6日間で、7回の「夢の教室」に参加させてもらい、とても充実していました。子どもたちはとても「夢の教室」を楽しみにしてくれていて、とても積極的だし、手も良くなります。メリハリが効いていて、挨拶もしっかりしてくれました。キャプテン翼の立花兄弟の後輩にあたるんですね、鹿角FCの子たちと一緒にボールを蹴れたのも楽しかったです。

1週間近く同じ土地にいと、普通は食べ物にも飽きてくるのですが、鹿角では全く飽きませんでした。月曜日は桃! 火曜日はりんご! 水曜日は野獣ラーメン! 木曜日はきりたんぼ! 金曜日はホルモン幸楽にも伺いました。今回は誕生日が近かったこともあり、みなさんにお祝い頂いたのも、鹿角との縁を感じました。嬉しかったです。水曜日には田んぼの一本道を走りました。ちょうど稲穂が実り始めるころでした。東京出身なので、こんな風景は全然見たことありません。秋田で秋の田が見られました。なんか、心に染み入る風景で、本当に気持ちよかったです。鹿角はいいところですね。

第3回・小林弥生先生
鹿角ではもうおなじみの日本サッカー協会の「JFAこころのプロジェクト」。今年も9月上旬に「夢先生」たちが鹿角を訪れ、市内の小学5年生とふれあいました。第3回の手紙は、なでしこジャパンやなでしこリーグ「日テレ・ベレーザ」で大活躍した小林弥生さんからです。

ユメセン
JFAこころのプロジェクト
夢先生
からの手紙

鹿角のいいもの、ここにあります!
鹿角いいね! 直売所

インターネットで鹿角の特産品が買える! きりたんぼ、かつの牛、地酒、鹿角りんご、などなど。鹿角のいいね! を探してみよう。

鹿角いいね! 直売所 ◆人気ランキング◆

第1位 **岩船屋**
みそつけたんぼセット(1,000円・税込)
味噌の香ばしい香りがたまらない秋田県産のうるち米で作ったたんぼ5本と、味噌だれが付いたセットです。家庭で簡単にみそつけたんぼが食べられる!

第2位 **刈谷食品**
しそまきあんず(2,268円・税込)
鹿角に古くから伝わる郷土料理「しそ巻あんず」。杏をその葉で巻き、長時間漬けた。伝統的なお茶うけです。しその香りと杏の甘酸っぱさは相性バグン。

お問い合わせ **株式会社 かつの観光物産公社** ☎0186-23-2019
tanpo18@ink.or.jp ☎0186-23-7715 〒018-5201 鹿角市花輪字新田町11-4

特産品販売サイト 鹿角いいね! 直売所 <http://kazuno-ine.com/store>