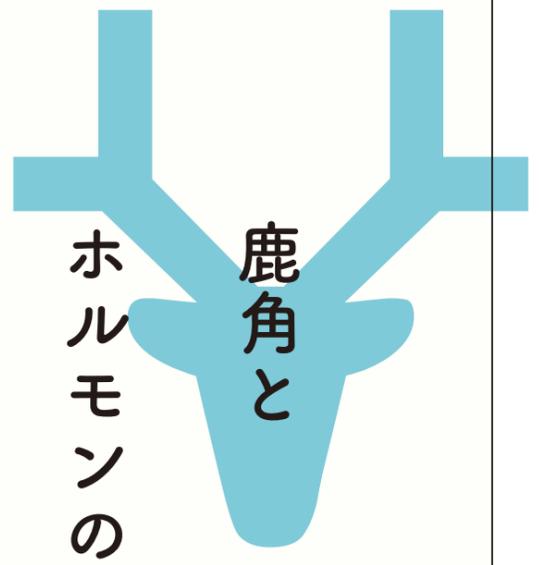


K O I S U R U K A Z U N O S H I N B U N



恋する鹿角新聞

vol. **04**
TAKE FREE



美味しい関係。

ホルモンの
鹿角と

SUPPORTED BY
うまいもんプロデューサー



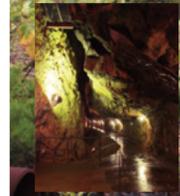
専先生 JFACころのプロジェクト × 鹿角市

真っ直ぐに空に伸びる煙突と、むき出しに削られた山肌。建造物には長い年月とそこで働いた多くの人の苦勞の跡が滲む。ここは尾去沢鉱山の製錬所跡。尾去沢鉱山が発見されたのは和銅元年(708年)と伝えられている。当初は金山として開発され、採れた金が奈良・東大寺の大仏鑄造に使われたと伝えられている。17世紀後半からは銅山として採掘が続けられ、閉山を迎える昭和53年まで操業した日本最古の鉱脈型の銅鉱山だ。

今は「史跡・尾去沢鉱山」として鉱山内の坑道を見学できる。その全長は800kmというから、いかに大きな鉱山であったかがわかる。鉱山での採掘が手作業で行われていた江戸時代、鉱山師たちには熟練の技術が求められ、独自の徒弟制度を確立させることでその技術を引き継いでいたというから、長い歴史と伝統を刻んできたことがうかがえる。その後、明治に入り、水力発電所などが設けられたことで電力による採掘が行われるようになってからは、日本の近代化の要となる銅を大量に出産し続けた。

膨大な労働力を必要とする鉱山には、全国から人が集まった。この巨大な鉱山が鹿角にどんな影響を及ぼしたのか。廃墟と化した製錬所跡は、静かに何を語っているのだろうか。

日本最大級にして最古の鉱脈型銅鉱山



近代の鉱山。江戸時代の鉱山の様子を垣間見ることができ、総延長1.7kmの「石切沢通洞坑コース」の見学は所要時間40分ほど。また、製錬所跡を含む「産業遺産コース」として鉱山内をマイクロバスで巡ることもできる。(最低催行人数10名、要事前予約)

【史跡・尾去沢鉱山】 鹿角市尾去沢字獅子沢13-5 TEL 0186-22-0123 <http://www.osarizawa.jp/>

尾去沢鉱山

1300年もの歴史を誇り、日本最大級にして世界的に名を残した東北の鉱脈型銅鉱山。近代から現代にかけて、日本を支えた「尾去沢鉱山」のパワーを感じてみませんか？

石切沢通洞坑コース

日本最大規模、総延長1.7km。近世、近代の採掘状況を展示しています。見学所要時間は約40分です。

【観料】個人大人1,000円、中高生800円、小学生600円 ※10名以上、50名以上の団体割引ありです。65歳以上は、中高生料金適用。

産業遺産コース

選鉱所跡、製錬所跡や、鉱山施設をガイド付きでご案内します。

事前予約が必要。最低催行人数は10名です。

【観料】個人大人1,000円、中高生700円、小学生500円 ※バス及びガイドが必要となりますので事前予約が必要です。催行は10名様以上となります。所要時間は1時間程度。冬季(11月中旬～3月)は見学できません。詳しくはお問い合わせください。

体験コース

純全砂金採り、天然石掘り、万華鏡の手作り体験などができます。

※各体験の内容及料金など、詳しくはWebサイトをご覧ください。くわ、お問い合わせください。



史跡 尾去沢鉱山
鹿角市尾去沢字獅子沢13-5
TEL 0186-22-0123
<http://www.osarizawa.jp/>
営業時間
4/1～10/31 9:00～17:00
11/1～3/31 9:00～15:30

家族でホルモン鍋を囲むという鹿角文化

ホルモン鍋

どいうカルチャー

ジンギスカン鍋でつくる

ホルモンの旨味が溶け出した甘いタレの焦げる匂いが食欲をそそる。ホルモンとタレが染み込んだキャベツや豆腐は白いご飯との相性バツグンで、ビールのお供にもぴったり。「花輪ホルモン」はもはや誰もが認める鹿角を代表する食文化だ。なかでも「私は〈幸楽〉派」「俺は〈花千鳥〉が好き」と、常にその人気を二分する二軒の提供店を訪ねた。

まだ昼食には早い時間だが賑わいをみせる「ホルモン幸楽」。朝9時半から営業するスタイルは創業当時から変わらないという。「現在は三代目が受け継いでいますが、その祖母に当たるのが創業者です。大阪から姉を頼って鹿角に来たのが戦後間もないころ。子どもたちを養うために大阪の屋台などで人気だったホルモンを使って、井ものどして出していたのが始まりです。昭和27年に「ホルモン幸楽」を構え、初代が韓国料理のブルコギを参考に考案したという秘伝のレシピを今も受け継いでいます。

鹿角のホルモンのルーツは大阪にあった。鉄鍋で調理されるブルコギから味のヒントを得たというが、おそらくジンギスカン鍋に行きついた理由もここにあるのだろう。しかし、家族でホルモン鍋を食べに出かけるという程の文化がこの街に根付いたのはなぜだろう？

もうひとつの花輪ホルモンの名店「花千鳥」でもお話を伺った。「やっぱり昔は鉱山で働いている人たちが良く来てくれたんだよね。みんな交替制で働いていたから、朝から晩まで誰かが来て、一杯飲みながらホルモン食べて。男たちのスタミナ源だったと思いますよ」。

ホルモンと鉱山。このキーワードが鹿角の街の成り立ちに大きく関わっている――。



味噌や醤油のほか、にんにくや唐辛子などで味付けされた生のホルモンを鍋に乗せ、その上に大量のキャベツを重ねる。好きな人は鍋のふちに木綿豆腐を並べる。こうすることでホルモンと野菜からしみ出た旨味を豆腐が吸い込む。この豆腐のファンも多いとか。キャベツがしんなりすると食べごろのサイン。

味噌が控えめのあっさり味。1人前400gとボリュームたっぷり!

豚ホルモンをメインに、味噌を控えめにしたあっさりとした漬付けで味付けされたホルモン鍋。1人前400gとボリューム満点だが、女性でもべろりと食べられると人気の一品です！そのほか、焼肉メニューもご用意しています。

全国発送承ります!

花千鳥

〒018-5201 鹿角市花輪環向10
TEL 0186-23-2480
10:00～23:00 (月曜定休(ただし1月、5月、8月を除く))

ホルモン幸楽

〒018-5201 鹿角市花輪環向5
TEL 0186-23-3736 FAX 0186-22-1060
9:30～23:00 年中無休(12/31、1/1は11:00～17:00)
<http://www.link.or.jp/~hkouraku/top.html>

全国発送可能です!

創業以来変わらぬ味。ホルモン幸楽の「ホルモン鍋」

初代から伝わる秘伝のタレに漬けた豚と牛のホルモンは、すべて秋田県産。キャベツと豆腐も鹿角のものを提供しています。鹿角・ふるさとの味をぜひご賞味ください。

ホルモン幸楽

〒018-5201 鹿角市花輪環向5
TEL 0186-23-3736 FAX 0186-22-1060
9:30～23:00 年中無休(12/31、1/1は11:00～17:00)
<http://www.link.or.jp/~hkouraku/top.html>

全国発送可能です!



GOOD JOB KAZUNO

鹿角はワンダーで溢れている。ホント、鹿角いいね！



世の中の、
大抵の
ことは
そっくり

寿賀婆に聞け！

世の中の、
大抵の
ことは
そっくり



お題 寿賀婆に聞く 昔の鹿角のお話

おふくろの味 寿賀
場所 鹿角 親不孝通り。ひと際
妖しく浮かぶ紫色の看板と、な
んとも重厚なトビラは、まさに
ディープ鹿角への入り口。御年
80歳を超えた寿賀婆(本名:浅
石シガさん)が語り出す。めくる
めくる寿賀ワールドへようこそ。
鹿角市花輪字廻向1-1
☎0186-23-3192
営業時間 17:00~23:00
定休日 不定休

鹿角市産業部産業活力課監修
おしほの
活かめー
(大統領の根性ラーメン 700円)
鹿角の夜、某スナックでいつもの
おふくろの味と説法を堪能した後、
いつものように炭水化物を欲してし
まい「食後」へ。店入ると、カ
ウンターはほぼ満席、奥の座席から
らも笑い声が聞こえ、たぐさの地
元客を賑わっている。居酒屋として
人気の当だが、Pの看板メニュー
「根性ラーメン」を食べずして鹿角
を語れない。お好みの辛さで3段階
あり(根性なし・根性・根性の
中から選べるが、おふくろの説法の
後に「根性なし」は選べないので「根
性」を注文。見るからに辛そうなの
のあっさりスープが中太麺に絡み、
思ったよりも辛さは控えめだ。ニラ
やもやしなど野菜のシャキシャキ感
がたまらない。ビールによく合う根
性ラーメン。いつかは「根性」に
挑戦してみたい。

鹿角妄想喫茶
プレイバックオムライス
「黄色い」もの
が好きです。ざつ
くりと黄色いもの
と言いました。た
るところは、おふくろ
の黄色いαのものを見ると、反射
的に「ハート」があるっと思っ
た。雲丹。あの色は反則です。ベ
ストカラー「オムライス」です。
ところが「喫茶おれんじ」のオムラ
イス」に出会った瞬間の衝撃に比べ
れば、ウニオムライスも大した
ことありません。
テーブルに運ばれてきた瞬間に
ハッとしてしまった。その黄白色の
オーロラのような絶妙なグラデー
ション。チキンソースを乗っけない
天使のような持線のオムライス。そ
の弾力。奇しくも夕焼け時、真っ
赤な太陽が彼女を斜め45度から照ら
す演出も加わって、ハートがぶるぶ
るこの衝撃してしまいました。しは
らくその圧倒的な黄に支配されてい
たら、スタッフが何かに気がついて
僕に近寄ってきてくれた。
「あ、ごめんさー。ケチャップ、
かけ忘れちゃいました、えい！」
横一直線だ。
例えるなら真っ赤なポルツェが紅
葉のアスビーラインを走り抜けて
いったような衝撃だった。
それからというもの、夕焼けが綺
麗なときは決まってここでアフィン
を持つことになっている。(黄昏時に
おれんじで、黄金色のオムライス
という字面を想像するだけでぶる
ぶるしてしまふので、大体ケチャップ
はすでににかかっている。

ここがすごい！
KAZUNO STANDARD
花輪スキー場のジャンプ台

アルペン、ジャンプ、クロスカント
リーの本格的なスキー競技を一度に開
催できる会場は全国でも数少ないが、
そのひとつが花輪スキー場だ。ジャン
プ台はノーマルヒル・ミディアムヒル・
スモールヒルの3種類を備え、公式競
技の会場としても使用されている。こ
こには日本を代表する有名選手のほか、
「鹿角ジャンプスポーツ少年団」に所属
する地元の小中学生たちも練習に訪れ、
日々トレーニングに励んでいる。試し
に頂上まで登りスタート地点に腰かけ
てみたが、傾斜がすごい。ここから降
下してジャンプするなんて、大人でも
絶対無理。子どもたちは一番低いジャン
プ台から練習をこなし、初めは怖く
て飛べなかった子ども、徐々に高い場所
からジャンプできるようになるという。
近い将来、鹿角から金メダリストが誕
生しちゃうかも。



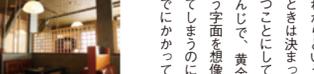
秋の葉ワサビの泥を丁寧に取り除き、刻んで砂糖
と酒粕を加えて一晩おく。さらに砂糖を加えて、
バラの数の子を和えた豪華な珍味。ソーン
としたわさびの辛さと酒粕の甘みが最高。「め
んけえ子にしか食わせない」と断言するほど手
をかけた逸品。



食事処 大統領
鹿角市花輪字八正寺 19-5
☎0186-22-0337
営業時間 11:30~13:30
17:00~23:00
定休日 日曜



総合運動施設アルパス 花輪スキー場
鹿角市花輪字百合沢 81-1
TEL.0186-23-8000
FAX.0186-23-8585



喫茶おれんじ
鹿角市花輪六月田 50-1
☎0186-22-0725
営業時間 10:00~21:00
定休日 火曜

鹿角春のイベント情報 2017
八幡平アスピーテライン開通式
日時 4月15日(土) 10:00~
場所 秋田県側/蒸ノ湯ゲート
岩手県側/緑ヶ丘ゲート
冬期間閉鎖していたアスピーテラインが、秋田・岩手両県で同時に開通します。
5月上旬頃まで、迫力ある雪の回廊をお楽しみいただけます。
春の十和田八幡平観光と物産フェア
日時 5月3日(水)~5日(金) 10:00~16:00 (5日のみ~15:30)
場所 道の駅かづの (鹿角観光ふるさと館あんとらあ)
きたたんぼや黄金パーカーなど、鹿角の特産品が一堂に！
ゆるキャラのたんぼ小町ちゃんも登場して会場を盛り上げます。
お問い合わせ (一社)八幡平観光協会 TEL.0195-78-3500
鹿角市産業活力課 TEL.0186-30-0248
お問い合わせ (株)かづの観光物産公社 TEL.0186-22-0555



KAZUNO-DE OSHIGOTO

鹿角で生きる=おシゴトするひとたちへの訪問記。



大自然の中で、心も体も
健康に。後生掛の魅力を
多くの人に知ってほしい。
後生掛温泉
女将 阿部 愛恵さん
取材のカメラに照れながら、温泉の魅
力を話してくれた阿部さん。女将にして
は少し若いようにも見え、実は女将
を務めてまだ3年だという。母である先
代が3年前に病気で倒れ、それまで宿の
経営や広報を担当していた阿部さんが急
き後継を継ぐこととなった。
「働く母の姿を小さい頃から見てまし
た、その姿を自分と重ねたことはあり
ませんでした。心の準備ができません
女将になり、現在に至ります」と苦笑い。
最近では経理の仕事も続けながら、お客様
のお迎えや見送りまでをこなすように
なってきたという。
「少しずつ、お客様に私のことを覚えて
いただけるようになりましたが、まだま
だ細かい気配りができず勉強中です。将
来は母のような立派な女将になりたい！
と言いたいところですが、到底かないそ
うもありません。私の役目は、来てくだ
さったお客様に喜んでいただくこと。昔
からのお客様に大事にしながら、新しい
お客様を一人でも増やせるよう、後生掛
温泉の魅力をどんどん外へ発信してい
たいと思います。
まだまだ温泉が恋しい季節。八幡平の
大自然と特徴あるお風呂、そして女将の
笑顔に会いに行ってみませんか？」
KAZUNO-DE
OSHIGOTO
GOSHOUGAKE ONSEN ★ ABE YOSHIE
後生掛温泉 〒018-5141 秋田県鹿角市八幡平熊沢国有林内 TEL.0186-31-2221 (旅館部) 0186-31-2222 (湯治部) http://www.goshougake.com/

十和田八幡平国立公園
湯治の宿
後生掛温泉
後生掛温泉は、八幡平の秋田県焼山麓東麓の谷間、
アスピーテライン沿いに湯煙をあげる一軒宿。
温泉でのくつろぎとともに、移ろう季節の彩りも
お楽しみください。
大浴場は天井の高い木造りの山小屋風
風と自然の香りを感じられる露天風呂
源泉そのままの湯が湯治村入口に湧出
一年中床が暖かいオンドル宿舎のある湯治部
八幡平 後生掛温泉 〒018-5141 鹿角市八幡平熊沢国有林内
☎旅館部 | 0186-31-2221 | 湯治部 | 0186-31-2222
FAX | 0186-31-2223 http://www.goshougake.com/



今年も美味しい
たんぽができました♪

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。



Switch on! 鹿角の元気にスイッチオン!

鹿角きりたんぽFM

http://fm791.net

FM79.1MHz

人気プログラムをご紹介!

みかとおおさとのマイジェネレーション ▶ 毎週水曜日 午後9時~生放送

ポンコツ系脱力番組?? 鹿角の世代間・地域間ギャップを埋めるべく、面白おかしいマイペーストークを展開します。リスナーにしか分からない世界がここに! 二人の日常が垣間見える番組です☆



※他再放送1回

おんがく♪自由区ボックス ▶ 毎週月曜日 午後9時~生放送

団塊Jr世代の「J」と「S嬢」が贈る! なんでもアリアリな自由なバラエティ音楽番組♪ テーマを持って様々な世代に音楽をお届けする2時間! 時々「T」や「O」も出るよ!!



※他再放送1回

鹿角きりたんぽ 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! 鹿角きりたんぽ 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。

▶ きりたんぽ FM Web サイト
<http://fm791.net>

▶ サイマルラジオ Web サイト
<http://www.simulradio.jp/>



ごろごろん桃のジャム

大きめにカットした鹿角産の桃の果肉が入った、濃厚なジャム。北国のやわらかな日差しをたっぷり受け、昼夜の寒暖差の中で育まれた「北限の桃」のおいしさをご賞味ください。



とんびまいたけの煮付け

鹿角市で古くから親しまれてきた「とんびまいたけ」。夏の短い期間に収穫され、独特な香りや味が地元民に人気です。サクサクの歯ごたえをお楽しみください。



なんばん味噌

鹿角味噌三昧シリーズの一品。地元産素材にこだわった無添加・手作りの辛味調味料です。調味料としてはもちろん、薬味など料理に幅広くお使いください。



きになる林檎のしずく

添加物を一切使用していない、シロップのような新食感のりんごゼリー。十和田八幡平の麓、鹿角の自然が生み出した鹿角りんごのやさしい甘味が決め手です。

KAZUNO SERVICE STATION
ANTLER

道の駅 鹿角 あんたらあ 直売所情報

道の駅かつの あんたらあ

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 あんたらあ」。祭り展示館では、「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、きりたんぽや南部せんべい、組み木細工の体験ができます。このあんたらあ内にある「観光物産プラザ」の直売所です。おすすめの商品4アイテムをご紹介します!

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	鹿角花輪
	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]	小坂	1時間13分	青森
	1時間31分			
	[みちのく号]			
	1時間20分		56分	大館
仙台		鹿角花輪		
	3時間45分		56分	
	夜行バス[ジュピター号]			
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)
札幌(新千歳)	JAL・ANA	50分		
東京(羽田)	JAL	75分	青森	リムジンバス(大館まで)
名古屋(小牧)	JAL	85分		車で60分
大阪(伊丹)	JAL	95分		車で60分
札幌(新千歳)	JAL	55分	いわて	
名古屋(小牧)	FDA	85分	花巻	車で80分
大阪(伊丹)	JAL	90分		
福岡	JAL	125分		

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
-----	--------	-----



私 は普段は所属する「JXENEOS」のバスケットボールクリニックのコーチとして、いろんな子どもたちにバスケの楽しさを伝えるために活動をしています。ユメセンとして「夢の教室」をするのは今回がはじめてだったのですが、鹿角市の子どもたちはすごいなあと感じました。自分が思っていたよりもみんな夢をしっかりと持っていたし、目を合わせて話を聞いてくれるし、質問もたくさんしてくれました。最初に出会った時に子どもたちがわーっと寄ってきてくれましたし、温かい街なんだな、と思いました。私もバスケットを通じて、仲間の大切さや感謝の気持ち、相手を思いやる気持ちの大事さを学んできたのですが、鹿角の子たちにそれを伝えることが出来たかなと思っています。鹿角でしか食べられないものを、ということと、夜は野獣ラーメンに連れて行っていただきました。とっても辛かったですが、まだイケます(笑)。朝ごはんを出していただいたきりたんぽのやさしい味がとても嬉しかったですね。

第4回「寺田弥生子先生」
鹿角ではもうおなじみの日本サッカー協会の「JFA」のプロジェクト。2010年度から続いているので、もう丸7年続く取り組みになりました。最初に「夢の教室」を受けた子どもたちはもう来年高考3年生ですね。第4回の手紙は、9月15日に花輪小学校で5年生の授業を受けた寺田弥生子さんからです。日本を代表する女子バスケの強豪JXENEOSでプレーしてきた寺田さんは鹿角をどのように感じたのでしょうか。



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! きりたんぽ、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 みそつけたんぽセット(1,000円・税込)
岩船屋
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ぽ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ぽが食べられる!

第2位 しそまきあんず(2,268円・税込)
刈谷食品
鹿角に古くから伝わる郷土料理「しそ巻あんず」。杏をしその葉で巻き、長時間漬けたんだ、伝統的なお茶づけです。しその香りと杏の甘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 FAX 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-iine.com/store>