AKITA CARAVAN GUIDE 2020

秋田キャラバンガイド2020 in 秋田

高橋 優が旅した秋田

秋田に
出会う旅
秋田で
また会うために。

ガイドブックを手に取ってくださったみなさん
こんにちは、高橋 優です。

秋田キャラバンミュージックフェスに来てくださるみなさんに、
より一層秋田を楽しんでもらおうと制作をはじめたキャラバンガイド。

残念ながら今年のフェスは中止となってしまいましたが、
このガイドブックは今年も発行します。

みなさんに秋田を知ってもらいたい気持ちと同時に、
僕自身も、もっともっと秋田のことを知りたいと、
毎年楽しんで取材を続けてきたこのガイドを
今年に限ってやめてしまうという選択肢は
僕やスタッフにはありませんでした。

たった一年の間にも大きく変化していく秋田県と、
変わらず懐かしい秋田。その両方の良さを、
今年もこのガイドブックを通してお届けしたいと思います。

来年はぜひこのガイドを持って秋田に来てください。
また、みなさんと元気に会える日を心待ちにしています。

——高橋 優

高橋 優 Takahashi Yu

秋田県出身のシンガーソングライター。2010年7月「素晴らしき日常」でメジャーデビュー。2015年、秋田県より「あきた音楽大使」に任命される。秋田を音楽で盛り上げるべく、2016年から秋田13市を巡る野外音楽フェス「秋田CARAVAN MUSIC FES」を主催。地元横手市を皮切りに、2017年由利本荘市、2018年仙北市、2019年大仙市にて開催。

高橋 優、秋田の〝町〟へ。

CONTENTS

一第1章一 思いをつなぐひと……4
じゅんさい摘み採り体験／山本明弘（株式会社秋田山二）
ピエーノ ディソーレ
渡辺英心（英心 & The Meditationalies）
竿燈まつり／貴志冬樹
（上米町一丁目竿燈会・秋田市民俗芸能伝承館）
秋田の夏祭り……20

一第2章一 風土をいただく……22
渡邉康衛（福禄寿酒造）
だまこ鍋／半田理人（シェアビレッジ町村）
秋田の宿……34

一第3章一 故郷に祈りを……36
大石卓（横手市増田まんが美術館）
鈴木百合子（旬菜みそ茶屋くらを）
鹿島様（岩崎八幡神社）
秋田の麹文化……48

高橋 優がおとずれたところ……51
お家で味わう秋田……52
これまでの
秋田キャラバンミュージックフェス……54
アクセス……56

第1章

思いをつなぐひと

じゅんさい摘み採り体験／山本明弘（株式会社秋田山一）

ピエーノ ディ ソーレ

渡辺英心（英心＆The Meditationalies）

竿燈まつり／貴志冬樹（上米町一丁目竿燈会・秋田市民俗芸能伝承館）

じゅんさい摘み採り体験

秋田空港に降り立ってまっすぐ向かったのは、秋田県北西部にある三種町（みたね）。じゅんさいの生産量日本一を誇る町です。表面を覆うヌメリのつるんとしたのどごしと、プツンとした食感で人気のじゅんさいは、環境や水質の変化に敏感。ですが、ここ、三種町森岳（もりたけ）地区は、世界自然遺産・白神山地の裾野に位置し、じゅんさい沼に絶えず清らかな水が流れ込んでくるため、じゅんさいづくりに最適なのだそうです。

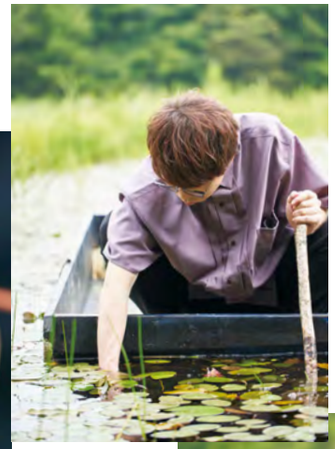
例年5月から8月下旬まで収穫作業が行われており、小舟に乗って摘み採りをする風景は三種町森岳地区の初夏の風物詩。しかしながら、生産者の高齢化が進み、担い手不足はいよいよ深刻な状況にあるとのこと。そんななか、なんとかじゅんさい沼を守ろうと、摘み手の育成と全国各地の飲食店への取引を進める株式会社秋田山一の、山本明弘（あきひろ）さん（37歳）にお話を伺います。

と思ったのですが……

高橋　こんにちは。
山本　山本です。よろしくお願いします。優さんは、じゅんさい摘みされたことありますか？
高橋　いえ、ないです。
山本　ではぜひやってみませんか？
高橋　いいんですか？
山本　沼の上で教えたほうが早いんで。
高橋　お～！

ということでまずは、じゅんさいの摘み採り体験をさせていただくことに。

時間を忘れて黙々とじゅんさいを摘み続ける。

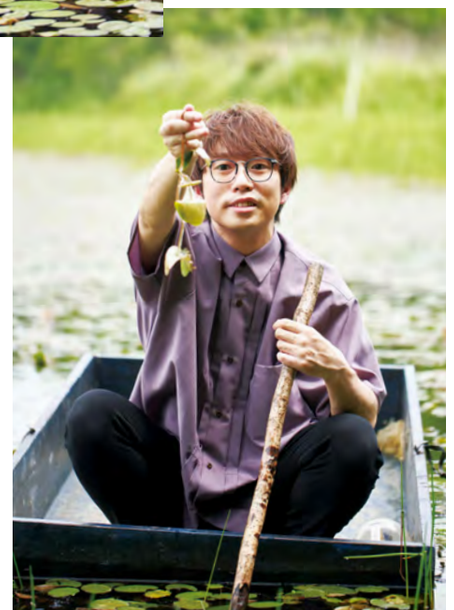


高橋　あった！　この下、全部ヌメヌメしてるんですね。

山本　だんだん目が慣れてきますから。山菜採りみたいなもので。

高橋　あ！　ほんとだー!!

沼を引き継ぐということ



高橋　いやあ、はまりますね。

山本　でも2〜3時間もやると動けなくなっちゃいますよ。腰にくるので。

高橋　あ〜たしかに。そもそも山本さんはどうしてじゅんさい沼を？

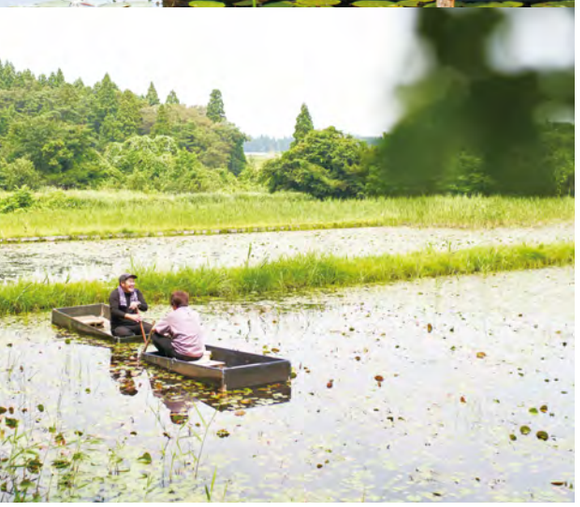
山本　三種町は日本を代表するじゅんさいの産地なんですけど、高齢化と後継者不足で、摘み手がいなくなっていて。

高橋　うんうん。

山本　それはなんとかしなきゃってことで、うちは秋田市の、つまり町外の農業法人なんですけど、そんな僕たちが沼を借り受けて、沼を引き継いでいくということを初めて実現させていただいたんです。

高橋　山本さんのお家はお寿司屋さんだって伺いました。

山本　はい、元々、家業は寿司屋なんですけど、親父の手伝いで仕入れをしていたんですよ。県外にいた時期があるんですが、魚はもちろん、野菜も秋田ってすごく良いものがいっぱいあるのに、県外では全然見なかったんですよね。だから、売れる人間がしっかり外に伝えていこうということで、秋田県内の農家さんと契約して、東京、大阪、福岡……と、全国に発送する会社を作ったんです。



高橋　じゃあ、じゅんさいに限らず、秋田の野菜全般を？

山本　はい。でも一番最初に、じゅんさいからスタートしました。

高橋　へ〜！

山本　だからじゅんさいには思い入れも強いですし、会社を大きくしてくれたのはじゅんさい、というのもあって。うちとしてはとても大きなコンテンツなんですね。なので、それを守りたいっていう思いがあります。

高橋　一番最初にじゅんさいにフォーカスを合わせたのは、何か理由があったんですか？

山本　やっぱり日本一だからですね。秋田の中でも珍しいじゃないですか。

高橋　そうですね。

山本　他の県にもほとんどない。

高橋　ちなみに日本の中で、この三種町のじゅんさいの生産量ってどれくらいの割合なんですか？

山本　9割ぐらい。

高橋　9割！

山本　それでもピーク時は1200トンあったものが、いまはだいたい300トンとか。

高橋　摘み手が減っているとおっしゃっていましたね。

山本　そうですね。摘み手さんの平均年齢が、70歳を超えているっていわれてますからね。やっていただいたのでわかると思うんですけど、全部手作業で、かなりの重労働なんです。

高橋　そうですよね〜。

山本　いくらそのとき売れても、収穫期の3カ月くらいだけで1年生活できるほど稼げるわけじゃないので。米農家さんの合間の作業として、田植えをして、じゅんさいやって、じゅんさい終わったら稲刈り……と。じゅんさいを専業にしている人ってあまりいないんですよ。元々、減反（減反政策：米の生産調整を行うために、米作農家に作付面積の削減を要求した戦後日本の農業政策）した沼をどう活用するかということから大きくなっていった産業なので。元々みんな米農家なんですよね。

高橋　ここも元々は、田んぼだったんですか。

山本　そうですね。10年前くらいは。

高橋　田んぼだったところを沼にしたら、自然にじゅんさいができるというわけではないですよね？

山本　はい、苗を植えます。

高橋　その苗はどこから採ってくるんですか？

山本　だいたい、仲間から買ったり、譲ってもらったり。だから、沼は約10年に一度全部水を抜いて植え替えるんです。雑草やヘドロを取って、乾かして、そこに苗を植えて、再び水を入れて、それが収穫できるようになるまで3年くらいですね。だから、沼をいくつも持っている人でないと、新しい沼って作れないんですよ。1面しかなかったら、収穫できなくなっちゃいますから。

高橋　秋田県って、田んぼや畑をやっている人はいっぱいいるけど、高齢になって、自分ではできなくなってしまった耕作放棄地がいっぱいありますよね。そういう場所に、山本さんみたいな元気な人がやってきて「ここに植えようぜ！」ってやったら、こんな景色になるかもしれないってことですよね？

山本　そうですね。あと、うちは畑も持っていて、春に苗を植えて、夏場にじゅんさいを採って、秋には春に植えたものを収穫する。冬場は農家は仕事が少ないので、酒造りに行く。要は人材のシェアリングをしている、そういう会社なんです。会社である以上、社員を食べさせないといけないじゃないですか。

高橋　ええ。

山本　じゅんさいだけでは食べていけないので、この時期はこれ、他の時期はこれ……と、年間で収入を得るような仕組みを作らないと、じゅんさい沼は守れないだろうっていうのがわたしたちの結論なんです。でも、これからじゅんさいは、観光資源としても重要になってくると思いますし、おそらく他では作れないものとして、より価値が上がると思います。三種のじゅんさいのポテンシャルは相当高いですから。

高橋　実際じゅんさい摘み、楽しいですもんね。

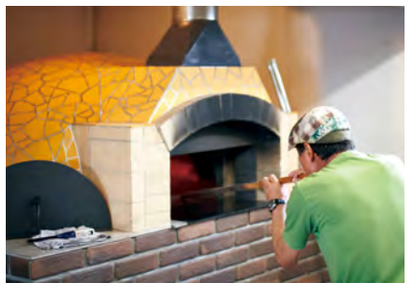
山本　森岳には温泉もあるので、日中はじゅんさい摘んで、そのあと温泉入って泊まって帰ってもらえたら。

高橋　それ最高ですね！

じゅんさいピザ

じゅんさいの摘み採りを存分に楽しんだ後は、三種町にある「ピエーノディ ソーレ」という石窯ピザのお店でランチ。じゅんさいといえば、お吸い物に入っていたり、小鉢に入ったものをポン酢でいただくような、和のイメージが強いですが、こちらのお店ではなんと「じゅんさいピザ」が食べられるとのこと。今回は特別に、高橋優自ら摘んだじゅんさいを使ってピザを焼いていただきました。

ベーコン、ズッキーニ、そしてたっぷりのじゅんさいが色鮮やかです。



400度にもなる石窯の中に1分半。じゅんさいを下茹ですることなく、一気に熱を加えます。短時間で焼くことで、プチッとした食感そのままに仕上がるのだそうです。

副住職はミュージシャン?!

続いて向かったのは同じく三種町にある曹洞宗寺院、松庵寺。副住職の渡辺英心さん（35歳）はミュージシャンとしても活躍されています。リーダーでボーカルを務めるレゲエバンド「英心＆The Meditationalies」では、自ら作詞・作曲を手がけ、ラテンやサンバなど中南米の音楽に仏教の教えを盛り込んだその楽曲が注目を浴び、初アルバム『からっぽ』（２０１５年）が、老舗音楽雑誌が選ぶ国内レゲエアルバムの1位に。この春には、本堂の仏具を鳴らしながらボブ・マーリーの『スリーリトルバーズ』を歌った動画がSNSで大反響を呼び、新型コロナウイルス感染拡大で重苦しい雰囲気が漂うなか、その前向きなメッセージが多くの人に勇気を与えました。そんな英心さんと高橋優、今回が初対面というわけではなかったようです。

高橋　以前、飲み屋でお会いして以来ですよね。

英心　そうですね。たまたま居合わせて、たくさんお話を伺いました。

高橋　3年以上前ですよね。今日は久しぶりにお会いできてうれしいです。

英心　いえいえこちらこそ、ありがとうございます。

高橋　なんだか最近動画がバズったと聞いて、さっき見せてもらいました。

英心　そうなんですよ。ツイッターとフェイスブックで。ひとり歩きしちゃって大変だったんです。

高橋　何か反響があったんですか？

英心　海外からの反響がすごく大きくて。

高橋　そうなんですね。

英心　有名な曲ですし、わりと海外受けするような感じに仕上がってしまったので。ブラジルの医療関係者の方から、すごく勇気づけられたとメッセージをいただいたり、基本的には好意的な反応が多かったんですけど、たまにご理解いただけないお坊さんが攻撃してこられることがあって、その攻撃に対して、外野の方がまた攻撃するみたいな構図になっちゃって。「ごめんなさい、わたしがそんな争いを作ってしまったんです、申し訳ない」という感じで。バズらないに越したことはないと思いましたね、今回は。

高橋　そうなんですね。

英心　でも今回バズったことですごく学ばせてもらうことも多かったです。僕なりに勇気づけようとしてやった行動だけど、すべての人がそれを受け入れられるわけじゃなくて。それで僕を攻撃した人が、ツイッター上の僕のいない場で「頭が固い」とか「老害は去れ」とか言われてるのが、もう見ていられなくて。仏教では、生きてる限り人間は絶対に罪を作っている、自分がどんなに良い行いをしていると思って生きていても、必ず罪を作ってしまっているんだって、仏さんが言ってるんですね。それが昔はよくわからなかったんですよ。「良い行いをしてるっていうことは罪を作ってるっていうのと逆じゃない？」と思ってたんですけど、「そっか、自分があの動画をあげたせいで、この人がものすごい攻撃を受けることになってしまったんだ」と思うと、なるほどこういうことかと。だから毎日あなたたちは懺悔をしなさいって言われるんですね。毎日ごめんなさいって言いなさいと。その意味がやっとわかったっていう感じですね。

高橋　なるほど、ある意味でとても良い機会になったというか。

英心　そうですね。

高橋　動画を作ろうと思ったきっかけはあったんですか？

英心　コロナ禍だったので、この場所から動かずしてできること、普段やらないようなおもしろいことができたらと思って。そのときに何の歌がいいかなと考えてたら『スリーリトルバーズ』がハッと浮かんだんです。思いつきですよね。それで妻と、子供がここで遊ぶなか弾き語りを撮って、いろいろ仏具を重ねていきました。

高橋　こういうお寺にある仏像には、楽器を持っていらっしゃるのもいっぱいあるじゃないですか。

英心　そうですね。

高橋　それを見てたら、お寺って昔のライブハウスっていう解釈もできるのかなって思ったことがあったんです。実際ここでそういう集まりみたいなことも昔はあったんですか？

英心　あったと思いますよ。公民館が

ないときは、全部お寺でしたらからね。

高橋　もしその時代にツイッターがあって、それを動画であげたとしたら、同じことが起こりますよね、きっと。

英心　あ〜そうですね。

高橋　懺悔のお話も僕はすごく感銘を受けたんですけど、そういったことを含めて、あの動画大好きです。

英心　うれしいです。

高橋　そう思ってる人がいっぱいいるから多くの反響を呼んだんだと思います。

英心　良かったです。わたしが励まされてしまいましたね。

ブラジルで気づいた自分のルーツ

高橋　バンド（英心&The Meditationalies）の活動の始まりも、わりと衝動的なものだったんですか？

英心　そうですね……。東京でも音楽活動してたんですけど。秋田に戻ってくる前にブラジルに行っていて、ブラジルから東京に帰ってすぐ秋田に戻ってきちゃって。東京のバンドもあったんですけど、秋田から通って、ライブのときは何泊かするみたいな感じだったんです。なので、ここにいてもアウトプットしたいなと思って、宅録で一曲作ってYouTubeにあげたらわりと評判が良かったので、秋田でもバンドやりたいなと思ったのがきっかけです。

高橋　ちなみにブラジルへはどうして行かれたんですか？

英心　それは、お坊さんとして行ったんです。サンパウロにお寺があって。僕、そもそもブラジル音楽が大好きだったので。でもブラジルって治安も良くないし英語も通じないので、日本からはあんまり行きたがらないんですよね。だからお坊さんが不足していると聞いて「あ、これは行くしかないな」ということで1年勤めました。そこからやっぱり本物を見たいと思って、キューバとかジャマイカとか中南米を旅して戻ってきましたね。

高橋　向こうで住職って、どんなことをされるんですか？

英心　基本的には日系人のためのお寺だったんです。日本からの移民がたくさんいらっしゃって、その日系移民の方たちの心の拠り所としてのお寺っていうのが最初の性格だったんですけど、曹洞宗って坐禅をすごい大事にするんですね。この坐禅がものすごい好きな方があちらにいらっしゃるんですよ。

高橋　日系人の方々のなかに？

英心　日系人よりも、むしろ、日系の血が入っていないブラジルの人たちのなかに坐禅を好きな方がけっこういて。っていうのも、80年代くらいからアメリカで、坐禅とかメディテーション（瞑想）の人気が高まってきて、マインドフルネスと言われるような、自分の内面を整える発想のものが注目されてきたんですね。そういうアメリカの広がりにちょっと遅れて南米にもその動きが出て、坐禅を教えるとか、お経の読み方を教えるとか、そういったことも仕事になっていました。

高橋　何歳くらいのときに行かれたんですか？

英心　いまから9年前だから25〜26歳とかですね。

高橋　音楽もすでにやられてたんですよね？

英心　そうですね。音楽の修業がしたいっていうのも一つ理由としてありました。なので日中のお勤めとか坐禅が終わったら、パーカッションを習いに行ったりして。

高橋　現地の？

英心　そうですね。元々、僕はパーカッショニストとして活動してたので、いろんな国のパーカッションを覚えたいなと思って。大学時代もブラジル音楽をやってたので。

高橋　坐禅を教えながらパーカッションを。

英心　ええ。でも向こうは本物じゃないですか。僕はただ憧れを持って触れさせていただいてるだけだなって、すごく感じて。いくらがんばってもこういう人たちみたいにはなれないなと思ったんですよ。だから逆に自分のルーツってなんなんだろうって。それが僕にとっては秋田だったし、このお寺というか、仏教だったっていうことに気づけた。

高橋　なるほど。

英心　この人たちにはこの人たちのルーツがあるから、こういうグルーヴが自然と出せるんだろうけど、いくら同じようにやっても出せないグルーヴっていうのがあるんですよね。これはたぶん努力とかの問題じゃないのかもなって思ったのが大きくて。僕がキューバでコンガっていう楽器を習ってたときに、先生の4歳の孫がクラベスっていう拍子木をものすごい正確に叩くんですよ。4歳からこんな正確にこのリ

自分の生まれた環境のせいにしてしまう人は多いと思うんです。また、そういう人ほど、誰かの行動に文句も言いがちな気がしています。自分がいる場所を誰かのせいにしない人は、人の文句も言わなくなると思うんですよ。自分がいる場所を楽しくするのに必死だから。英心さんも、とにかく自分が楽しいと思ったことを伝えたいっていう気持ちに溢れてますよね。めちゃめちゃわくわくさせてもらいました。

——高橋 優

ズム叩けるんだと思ったら、これはもう全然違うんだと思っちゃって。じゃあ自分の中には何があるんだろう？って考えるきっかけになったというのがありますね。

高橋　僕も北海道に行って、東京行って、秋田じゃないところで秋田の話を聞くたびに、秋田の食べ物とか自分が住んでた場所の魅力を思い知らされて帰ってくるみたいなところがすごくあって。僕はまだ東京に住んでるので、じゅんさい一つとっても、なんで住んでたときにこの魅力に気づけなかったんだろう？　って思うんですよね。一回離れて、その良さを知って、自分の流れてる血がどうしようもなく秋田県人だったということを知って帰ってくるみたいな。今朝じゅんさい摘みをしてもそう思ったんですよ。

英心　そうですよね。

高橋　ちなみにレコーディングはどうしてるんですか？

英心　レコーディングもここですね。

高橋　ここでやってるんですか？

英心　ここでやってます。厳密に言うとファーストアルバムは外のお堂で録ったんですけど、セカンドは自分の部屋で録りましたね。

高橋　え〜、すごいですね。やってることが新しいですよね。

英心　できちゃいますからね。スタジオに入らないで、家で音出せるんだから家でやろう、手の届く範囲で楽しんでいこうっていうのがコンセプトなので。無理をしない、お金をかけない、できることをやるっていう感じですね。

高橋　今年でいうと、図らずもということなんでしょうけど、ソーシャルディスタンスだとか、ステイホームみたいな予期せぬことが起きて。変化していく時代のなかで、どれも背いてないというか。

英心　たしかにそうかもしれないですね。実際、わたしの生活もコロナ禍でもあまり変わらないんですよね。音楽活動としてはライブがなくなってしまって、それだけは寂しいですけど。この辺ではコロナであろうと、なかろうと、穏やかな生活が送れるんだなって実感してますね。

高橋　そんななかでも、音楽はやっぱり奏でられ続けてほしいなと思いますね。何があっても。

英心　はい。本当に。

そして最後に英心さんが歌ってくださったのは、いまあるものに満足すれば心が穏やかになるという「少欲知足」の教えを込めた、英心＆The Meditationalies の代表曲『秋田濃厚民族』でした。

ねぶり流し館

今回、取材旅をした8月頭は、本来ならば、秋田市の夏の夜を提灯のきらびやかな明かりが埋め尽くす「秋田竿燈まつり」の開催期間でした。青森ねぶた祭（8月2日～7日）、仙台七夕まつり（同6日～8日）とともに「東北三大祭り」に数えられる「秋田竿燈まつり」は、長さ12メートル、重さ50キロもの巨大な竿燈を差し手たちが華麗な技のリレーで差し上げ、その姿を見ようと、例年、4日間の会期中に130万～140万人の観客が集まります。しかしながら新型コロナウイルスの感染拡大を受け、今年の開催は中止に。約270年の歴史のなか、中止となったのは、戦時中の1938～45（昭和13～20）年以外で初めてだそうです。

そこで向かったのは、竿燈まつりに関する資料を展示する、秋田市民俗芸能伝承館（愛称：ねぶり流し館）。こちらのスタッフであると同時に、竿燈の差し手でもある貴志冬樹（きしとしき）さん（上米町一丁目竿燈会）にお話を伺います。

貴志　元々、竿燈まつりは、「ねぶり流し」というもので、この「ねぶり流し」は、労働の妨げになる睡魔、災い、病魔を払う「眠り（ねぶり）流し」ということで、笹に、願い事や絵馬を吊るして町を練り歩いたのが竿燈の始まりだといわれています。

高橋　七夕行事？

貴志　そうです。旧暦の七夕のころに行われていた行事なんです。なので、いまでもその名残として、必ず竿燈の提灯には「七夕」という文字が書かれています。

高橋　は～！　気づかなかった！　ほんとだ。

貴志　なので、この祭りは、病魔や邪気を払うことから、いまこそやるべき行事でもあると思うんですが、大勢の方が集まるということが難しいので、残念ながらできませんでした。

高橋　そうですよね。

貴志　元々はそういうことで、提灯を担いで練り歩いて、力比べや力自慢をするようなものだったのが、時代の流れとともに、体のいろんな場所に乗せて演技をする、技を見せるお祭りに変わっていきました。

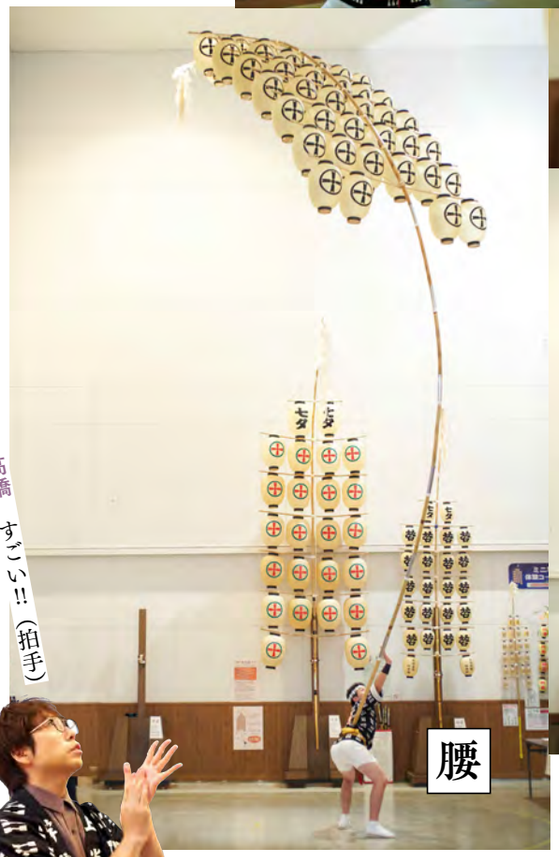
高橋　へ～！　初めて知りました。

貴志　ここからは、竹をどんどん継いでいく様子や、竿燈の5つの技を見ていただければと思います。

高橋　はい！

竿燈の演技は、差し手たちが繋ぐ5つの技のリレーで構成される。
「力四分に技六分」と表現される竿燈の奥義。力より技が重要であるとされる。

1.流し→2.平手（ひらて）→3.額（ひたい）→4.肩→5.腰



継竹をしていくほど、徐々に竹がしなっていきます。

高橋　すごい!!（拍手）

竿燈妙技会

貴志　いまご覧いただいたものが、竿燈の演技の一連の流れなんですが、外での演技なので、風があります。風があればあるほどしなりが強くなりますし、また、提灯にろうそくの灯りも入りますので、できるだけ提灯を揺らさないように演技をする。非常に大変です。

高橋　天候に大きく左右されるんですね。

貴志　風の運もありますね。妙技会というのが、日中に行われるんですけれども、そういう運も味方につけたものが、その年の優勝チームになる。そして夜は自由に、それぞれが練習した成果をお客様に披露する。なので日中は、町内同士の意地のぶつかり合い、真剣勝負の世界です。

高橋　（最も難易度の高い）「腰」ができるまで、何年くらいかかるんですか？

貴志　約5～10年かかるといわれています。基本の技を覚えるのにそのくらいかかるので、継竹を高く足して演技するには、もっと時間がかかります。

高橋　貴志さんは、いまおいくつですか？

貴志　わたしはいま、26歳です。

高橋　若っ！　じゃあ、すごく若いときからやられていたんですか？

貴志　2歳のときからですね。

高橋　！

貴志　お腹の中にいるときから音は聞いていたんでしょうけれど、小さい頃から祭りには欠かさず参加しています。それで20歳のときに、妙技会で優勝させていただきました。

高橋　優勝!?

貴志　個人戦といって、先ほどの5つの技を一人で披露するものがあって。5つの技を5人1組でやるのが団体戦。個人戦のタイトルを取ると名前が残ります。

高橋　その年齢でタイトルを取るというのは、相当早いですよね？

貴志　そうですね。高校生くらいになると、みんな大きい竿燈を持つんですけれど、ちなみに、いま見ていただいた竿燈、これは中学生用のものなんですよ。

高橋　え!?

貴志　「中若」といって、重さが約30キロくらいあるんですけれど、ここは天井の高さに限りがあるのでこの竿燈で披露しました。祭り本番の際に我々が披露しているのは、あちらにある「大若」で、提灯の大きさも大きくて、竿も太い。竿を足していくと、18～20メートルくらいになります。

高橋　けがとかはしないんですか？

貴志　大きなけがはないんですけれど、祭りの際は4日間毎日演技しますので、いくら手拭いをしていても、さらしを巻いていても、中で皮がめくれてしまう。ただ、我々としては、そういう傷ができるのも勲章といいますか。

高橋　愚問かもしれませんが、これをやることのモチベーションというのはどこにあるんですか？

貴志　個人的には、日常生活で大勢の方から拍手を頂戴する機会っていうのはなかなかないですし、祭りは集団で出ますけれど、いざ竿を持てば一人ですから、一人の演技によって、たくさんの方から拍手をいただける、というのはなかなか経験できないことで、それがモチベーションになっているかなと思います。

高橋　乗せているときの体が全くブレないですよね。体づくりはされてるんですか？

貴志　特にしたことはないですね。ただ、普段の練習のなかで足の動きを身に付けるんですけど、動いていないように見えて、意外と足の指に力をかけたりとか。

高橋　それってジムで身に付けるような体幹が備わってないとできないですよね。

貴志　そう言っていただけるとありがたいです。

高橋　そこばっかり見ちゃった。もちろん、上（竿燈）はすごいんだけど、貴志さんの身体の動きを見てました。

貴志　実はそういうのを見てほしいです。みんなどうしても上に目がいってしまって。

高橋　絶対、女子は体見てる。

貴志　ははは！　たしかに差し手に注目していただけると、上げる格好も形も人によって全然違うのがわかると思います。

高橋　僕は歌を歌わせてもらっているので、マイクの持ち方一つでもそうだし、肩に力を入れている人、抜けている人……どの体勢でバランスを保っているのかにすごく興味があるんですよ。

貴志　そういう部分も見てもらえると、この祭りももっと楽しくなるのかなって思いますね。

高橋　来年は竿燈大通りで演技されるのを見てみたいです。

右が貴志冬樹さん、左はサポートしてくださった世継貴弘さん。

秋田の夏祭り

秋田竿燈まつりの他にも、
さまざまな七夕行事や夏祭りが
受け継がれている秋田県。
その中から一部をご紹介します。
勇壮、優美な夏の風情を、
ぜひ来年は秋田を旅してお楽しみください。

鹿角市 花輪祭の屋台行事（花輪ばやし）

国重要無形民俗文化財

地域の守り神「幸稲荷神社」に奉納される祭礼ばやし。日本三大囃子の1つ。10町内による豪華絢爛な屋台のそろい踏みや、熱気あふれる囃子の競演に圧倒される。ユネスコの無形文化遺産「山・鉾・屋台行事」の1つ。

開催日 8月19日、20日
会　場 JR鹿角花輪駅前周辺

秋田市 土崎神明社祭の曳山行事（土崎港曳山まつり）

国重要無形民俗文化財

港町・土崎の土崎神明社の例祭。武者人形を飾った曳山を引き、各町内が街を練り歩く。曳山の上で演奏される「港ばやし」や合間に披露される秋田音頭などの踊り「演芸」にも注目を。ユネスコの無形文化遺産「山・鉾・屋台行事」の1つ。

開催日 7月20日、21日
会　場 土崎神明社 周辺

羽後町 西馬音内盆踊り

国重要無形民俗文化財

編笠や亡者を思わせる彦三頭巾で顔を隠し、端縫い衣装や藍染の浴衣に身を包んだ踊り手たちが、しなやかな手捌きで優美に舞う。勇ましさや哀愁を帯びた囃子、かがり火とともに幻想的な世界をつくる。日本三大盆踊りの1つ。

開催日 8月16日～18日
会　場 西馬音内本町通り

能代市 能代七夕「天空の不夜城」

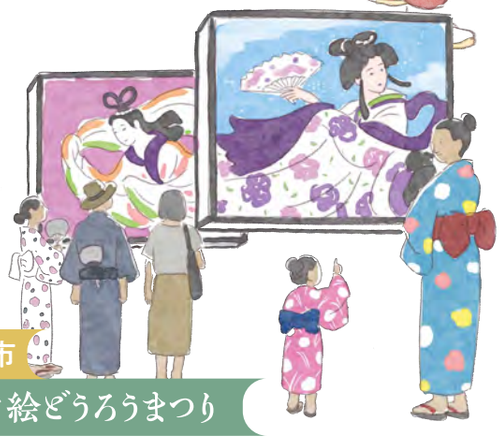
上部に鯱を掲げる城郭型の灯籠を引き、街を練り歩く能代伝統の七夕行事「能代役七夕」（8月6日、7日）。2013年、「天空の不夜城」と題して1世紀ぶりに五丈八尺（17.6m）の大型灯籠が復活。さらに翌年から24.1mの巨大な灯籠も登場。役七夕に先立ち運行される。

開催日 8月3日、4日
会　場 国道101号（能代市役所～通町）

湯沢市 七夕絵どうろうまつり

江戸時代中期、湯沢の佐竹南家に京都から輿入れした姫君が、故郷への郷愁を五色の短冊に託して青竹に飾り付けたのが始まり。約300年の歴史がある。浮世絵や美人画が描かれた大小100を越える絵どうろうと短冊を飾った青竹が街を彩る。

開催日 8月5日～7日　会　場 湯沢市中心商店街



Illustration：芦野公平

AKITA NO NATSUMATSURI

五城目朝市と福禄寿酒造

取材旅二日目の朝、早起きをして向かった先は秋田市から少し北に位置する五城目町（ごじょうめまち）。秋田県内でもっとも長い歴史を持つ朝市が有名な町です。取材当日は、偶然にも毎月2・5・7・0の付く日に開かれる朝市の開催日。新型コロナウイルスの影響で出店はまばらでしたが、旬の食材をはじめ、漬け物、おやき、佃煮、生花など、さまざまな品物に秋田の風土を感じます。この朝市通り沿いにある一軒の酒蔵が今回の目的地。いまや全国に知られる日本酒ブランド『一白水成（いっぱくすいせい）』の蔵元、

第2章 風土をいただく

渡邉康衛（福禄寿酒造）

だまこ鍋／半田理人（シェアビレッジ町村）

福禄寿酒造です。16代目蔵元、渡邉康衛さん（41歳）にまずは蔵を案内していただきます。

五城目町酒米研究会

渡邉　創業1688年、来年333周年を迎えます。お米も五城目町酒米研究会というのを12年前に発足して、農家さん10人と一緒になって、米づくりから酒造りまでやろうということでお願いしています。現在うちの蔵で使っているお米の9割ぐらいは五城目産のお米です。お願いしてるのは美郷錦、美山錦、秋田酒こまち、吟の精。田植えがだいたい5月の中旬、稲刈りが9月下旬から10月上旬。その間、毎月一回、蔵元、農業試験場の先生、JA職員、町も事務局をやってもらっているので町の職員とかみんなで集まって、田んぼを見に行ったりしています。人に田んぼを見られるというのは、自分の部屋を見に来られてるような感覚に陥るので、農家さんが前の日すごくきれいにしてくれるんですよ。それが目的の一つでもあって。みなさん仲が良いんですけど、絶対お前のお米に負けねえと、ライバル心もバチバチで。うちに『一白水成プレミアム』という商品があるんですけど、こちらの商品は、農家さんが刈り取ったあとのお米全部にデータ分析をかけて、その年に一番良いと思われるお米を使っているんです。もしかしたら毎年お米が変わるかもしれないし、連続でなるかもしれないし。

高橋　プレミアムに選ばれたいと思ってみんな作ってるんですね。

渡邉　そうなんです。どうやって農家さんのテンションを上げていこうかなとか、もちろん価格もあるんですけど、価格以外のところでどうしていくかっていうのを毎年考えながらやっています。みなさん自分の米が一番だと思ってるんで。

渡邉　夏場の天候から気にして、米の硬さとか、今年どうなるかなっていうのを考えながら見てます。極端な経営の話になると、米が硬ければ米は溶けない。そうすると酒のとれる量が少なく、経営的に厳しい。逆に米が溶けるとその分、酒の量がとれる。同じ米の量から酒をとれる量が変わってくるんです。経営的には溶けたほうが当然、酒を多くとれるからいいけど、気をつけなければ味はだれるし。いろんなメリット、デメリットがあります。

高橋　その年その年で全然アプローチが変わってくるんですね。

渡邉　そうですね。最初はデータを集めますけど、実際やってみなければ。毎年一緒のことをやってますけど、もらう材料がちょっとずつ違ってくるので、それがおもしろいところですね。

高橋　毎年飲み比べたくなりますね。同じ銘柄で飲み比べたい。

渡邉　感覚的に、ワインなんかはその年のヴィンテージも受けてやってますけど、日本酒はなかなかヴィンテージって表現できないんです。蔵によってできるできないがあって。いまは酒造りしてないときなので、がらんとしてますけど、うちは10月から酒造りが始まります。お水は自社の地下水を使っていて、うちは硬水なんですね。だいたい日本全国、軟水だと思うんですけど、うちはたまたま。ご先祖様もこの水を使ってたと思います。硬水と軟水の違いは、硬水は栄養分があって元気。

HIKOBE

蔵見学を終えて渡邉康衛さんが案内してくれたのは、蔵のすぐ向かい、2018年にオープンした福禄寿の新しいスペース「下タ町醸し室 HIKOBE」。全面ガラス張りのお洒落で開放的な空間は、かつてタンス屋だったという建物をリノベーションされたそうです。福禄寿のお酒が3種飲み比べできるセットとともに、さらに康衛さんのお話を伺います。

高橋　（『十五代彦兵衛』）美味しい！すごく飲みやすいんだけど、ちゃんと癖があるというか、ガシッと舌をつかまれる感じがありますね。

渡邉　硬水で仕込むことによって味の厚さというか、グッとくるものが感じられると思います。

高橋　ありますね。秋田の日本酒って、わりとさらっとフルーティで柔らかいものが多いじゃないですか。そう思うと彦兵衛はしっかりしてる感じがありますね。

渡邉　おっしゃるとおりです。

高橋　よかった、間違ってなかった。自分の酒知識でしかしゃべれないから。

渡邉　真ん中のお酒（『浦城』）はうちの水ではなくて五城目の森山という山の伏流水の軟水で仕込んでます。

高橋　いただきます。あ、鼻に抜ける。ツンってしますね。

渡邉　ちょっとにごりも入ってるので、味の濃さがあると思います。

高橋　味はもちろん美味しいんですけど、飲みながらクッと脳天に抜けていく感じがいい。硬水と軟水の差があるんですかね。

渡邉　そうですね。

HIKOBE（一白水成のここだけのオリジナル）
浦城（地元の酒屋さんのオリジナルブランド）
十五代彦兵衛（秋田県限定流通。五城目町酒米研究会のお米で造った純米酒）

高橋　硬水で造るほうが抑えながら発酵させるっていうイメージで、軟水のほうが促すっていうイメージですね。

渡邉　どっちがコントロールしやすいとかあるんですか？

高橋　軟水のほうがしやすいです。わたしが蔵に帰ってくる前、東京農大の醸造学で勉強してきたのは、軟水で仕込む醸造法でした。だから最初の3年ぐらいは、水道水を使ってみたり、他からもらってきたりして、軟水で仕込んだんですけど。やっぱりやっていくうちに、なんでここで酒を造り始めたかっていうことを考えて。ワインだと良いぶどうを育てるために、いい土壌を探すじゃないですか。それと同じように、日本酒って実は米以上に水が重要なんです。良い水があったから酒造りを始めたんだっていうのが、本来の全国各地の酒蔵の原点。ということを考えると、やっぱりうちの水（硬水）を使うしかないなと。酒の設計図も他の蔵とはちょっと違うと思いますね。麹の量とかお水の量とか。

渡邉　昨日の英心くんの話とどこか繋がるなあ。

高橋　軟水だからなのか、柔らかい感じとミルキーさがある。

渡邉　まさしく、醪（もろみ）からくるものだと。

高橋　舌の上ではミルキーで優しい柔らかさがあるんだけど、ツンと抜ける感じもあるからおもしろい。

渡邉　最後にこれ（『HIKOBE』）は、わたしの田んぼでできたお米で造った純米酒です。

高橋　いただきます。あ〜、美味しい。苦味……？　一瞬苦味がとおりますね。日本酒って苦いってないですよね。

渡邉　あんまりないです。

高橋　変わってる感じがする。甘いとかではない。

渡邉　このなかでは一番酸味も強いですね。

高橋　うん、酸味も。なんだろう。まだ口の中に不思議な苦味みたいなのを感じる。なんなんでしょう。

渡邉　たぶんお米からくるものかもしれないですね。実は酒米じゃなくてあきたこまちなんですよ。ふつうに食べる一般米。

高橋　へえ〜。

渡邉　有機栽培で作ったお米なんですけど。飯米って、酒米に比べると溶けやすかったりして調整が難しいし、溶けたり溶けなかったりムラがあるんです。ですけど、自社田では飯米しか作ってなくて。せっかくだからそれで仕込んでみようって。

高橋　なんなんだろう。日本酒なんですけど、他では味わえない味がする。みんなも飲んで確かめてほしい。で、一周してから十五代彦兵衛に戻ってみると、彦兵衛が一番柔らかくてさらっとしてますね。

渡邉　それがアルコールが一番低いですね。

高橋　それもあるのか。この『十五代彦兵衛』という名前は？

渡邉　うちの父がいま十五代目の彦兵衛でして、代々渡邉彦兵衛を襲名しております。わたしは認められれば十六代目の彦兵衛で、戸籍の名前も全部変えるので。

高橋　へえ〜！

渡邉　父が十五代目彦兵衛になったのがいまから20年ぐらい前で、そのときに記念して作ったブランドですね。

高橋　康衛さんが戻ってこられたのはどれぐらい前ですか？

渡邉　17年経ちますかね。当時は焼酎ブーム真っ盛りで酒屋さんに行っても秋田の酒なんか全然見向きもされない感じでした。

高橋　当時とはまた違うと思うんですけど、いまはまた違った意味で大変な状況ですよね。

渡邉　これだけ酒が飲まれなくなったのは初めてというか。震災のときも沈みましたけど、今回の新型コロナウイルスの影響はそれ以上のショックでした。

高橋　そうですよね、世界的なものですもんね。

渡邉　けれどそのなかで、我々ができることは酒造りしかなくて。酒造りをやめちゃうと米づくりもやめなきゃいけないし、みんな連動してくるので、酒造りだけはしっかり続けなければ町の産業が壊滅状態になってしまうかもしれない。

高橋　お酒も音楽もなきゃなくても生きていけるものって言われるじゃないですか。嗜好品というか。衣食住に関係ないみたいに言われがちだけど、ほんと？　ほんとにいけるの？　っていうスタンスを僕はやめちゃいけないなって思うんです。変な話、気持ちが病んじゃったり考えすぎちゃって頭が痛くなったりとか、特に日本のような閉塞感の強い、なかでもひょっとしたらより閉塞感漂う秋田県という地域のなかで、これまでどれだけお酒に助けられてきたか。どれだけ音楽に助けられてきたかって思ってる人が絶対いっぱいいるから。こういう逆境のときこそ作り続けることって、きっと大事ですよね。

渡邉　おっしゃるとおりです。

高橋　みんな、土から出てる葉とか花の話をしがちなんですけど、その花と同じくらい根っこも大事ですよね。気持ちの問題とかって軽はずみに言う人もいますけど、そこを支えてるものが僕はこういう土の下の存在だと思うので、乗り越えたいですよね。

渡邉　おっしゃるとおりで。最初はね、酒がなくても、歌がなくても、って言えるだろうけど、だんだん日が経つにつれて、やっぱり必要とされるそのときのために、しっかり造っておきたいっていうのはありますね。

高橋　いつでも戻ってきていい場所を用意しておくというか。

渡邉　そうですね。おかげさまで、わたしもいま、まったく出張できない感じなので、家にもいるし会社にもいるし。子供たちは喜ぶんですけどね、妻なんかはそろそろイライラし始める（笑）。社員も、こんなに社長がいるのは初めてだっていうオーラが（笑）。でもこういうときだからこそやれることっていっぱいあって、会社の内部を変える良いチャンスだなと思ってます。あと、社員に言っているのは、「コロナのせいにするな」と。何事も。「コロナのおかげにしよう」という話をしてて。コロナのおかげで良い酒になった、みたいなことを一つでも見つけられたらいいなと思ってます。

ネコバリ岩

朝から日本酒をいただいて、良い気分な高橋優。少し、酔い覚ましも兼ねて、五城目町の馬場目川という清流沿いにある、ネコバリ岩という巨岩を見に行くことに。高さ約6メートル以上ある巨岩から、杉、ブナ、楓など、さまざまな樹木が生い茂る姿はとても不思議な風景です。ちなみにネコバリとは漢字で「根古波離」と書き、岩の上を波のように根っこが張っていることが由来なのだそう。なので猫とは関係がないようです。

無事に撮影（表紙写真）も終えたところで、ほどよくお腹も空いてきました。しかし向かったのは飲食店ではなく、五城目町の町村という集落にあるシェアビレッジという一軒の宿。明治時代に建てられた、かやぶきの古民家を再生したこちらのお宿で、五城目町の名物でもある、だまこ鍋を特別にいただくことになっていました。

管理人の半田理人（はんだまさと）さん（30歳）にお話を伺います。

高橋　ここをオープンされたのはいつですか？

半田　2015年ですね。

高橋　それ以前はここは何だったんですか？

半田　ふつうの古民家で、ここで生まれ育った方が手入れをされていたんです。近年は暮らされてはいなかったんですけど、秋田市から通いながら手をかけお金をかけずっと守ってきていて。でも、かなりご高齢で、通いながら維持管理していくのが難しくなりまして。後継者がおらず、残してもしょうがないから壊してしまおうってなったときに、この家にめぐり合った人たちがいて。それが自分の仲間なんですけど。こういう家を守っていくための仕組みを作ろうと。

高橋　へえ〜。こういう家を守っていく仕組み？

半田　「年貢」と呼ぶ年会費を納めた村民（会員）さんたちと一緒にここを共有しながら、みんなで泊まったりとか家の管理をする仕事をやったり、地域の行事に、いち住民のように参加させてもらって一緒に神輿を担いだりとか。そういうことができるような拠点でありプロジェクトとして、『シェアビレッジ』という名前で一緒に村づくりをしようと立ち上げました。わたしも元々は、おもしろそうと思って年貢を納めてた側なんですけど、立ち上げた人たちとご縁があって、気づいたらここで一緒に働いていました。

高橋　都会に住んで田舎のない人が自分のふるさとみたいな場所を持てるっていうことですか。

半田　はい。そうですね。

高橋　いただきま〜す。あ〜もう、だまこが少し溶け出してる感じがうまい！　ちょうどいい。セリもいただきます。あ〜もうめっちゃうまい！　ちょうどいい歯応え。香りも。セリの香りって大事だと思うんですけど、出すぎるとセリだけの香りになっちゃったりするじゃないですか。あ〜これ、すべてがいまちょうどいい。めっちゃうまい。ネギもうまい。加減が大事だな。あ〜うま！

高橋　泊まったりもできるんですよね？

半田　はい。ただ単純なゲストハウスっていうより、ここを拠点に一緒に村づくりしていこうと年貢を納めてくれた仲間が泊まるという感じですね。

高橋　僕も元々は山内村という村出身なのですごくうれしいです。ちなみにいま村民は何人くらいいらっしゃるんですか？

半田　いまは全国で2千人ちょいです。最初はクラウドファンディングで参加してくれる村民を募って860人くらい集まりまして、それからプロジェクトを5年間続けていくなかで徐々に増えました。年会費制なので離れていく人もいるんですけどね。

そうこうするうちに、だまこ鍋の準備が整ったようです。

高橋　うわ〜美味しそうだ！

半田　きりたんぽ鍋は県外のみなさんもよくご存知だと思うんですけど、この辺ではみんなだまこ鍋なんです。きりたんぽ鍋はみなさんこだわりも強くて、何を入れなきゃいけないとか、入れてはいけないとか、そういう具材の縛りも強いように思うんですけど、だまこ鍋はそうでもなくて、僕は油揚げを入れるのが好きだったり、冬は白菜を入れたりする方も多いですね。

高橋　そうなんですねー。

半田　ちなみに僕は甘さが出過ぎるので白菜は入れない派です（笑）。

秋田の宿

秋田には、シェアビレッジの他にも、趣のある宿、多様な楽しみ方ができる宿など、個性的な宿泊施設がたくさん！　滞在しながら秋田の風土を感じてみてください！

Illustration：丹野杏香

横手市 Hostel & Bar CAMOSIBA

麹屋の娘さんが営むゲストハウス。元はお茶屋さんだった建物を仲間たちと改修。隣接する「発酵バー」では、発酵料理をはじめ、地元産の日本酒やオリジナルのハードサイダーなど、アルコールも豊富に取り揃えており、旅人やバーを訪れた人が交流し、醸し合える場所になっています。

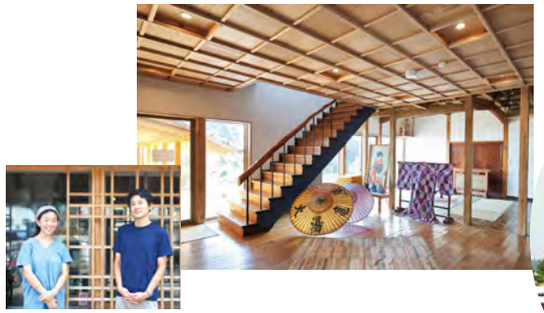
住所 横手市十文字町曙町7-3　TEL 0182-23-5336
HP http://camosiba.com

北秋田市 森吉山麓ゲストハウス ORIYAMAKE

山奥に佇む長期滞在者向けの宿。予約は２泊3日からの受付けで、宿泊客の約７割が外国人。オーナーはマタギでもあり、森や猟の知識も豊富。冬は一面の銀世界、夜は満天の星空が楽しめます。自然とともにある秋田の暮らしを体感したい方には、特におすすめです。

住所 北秋田市根森田字仲ノ又131
HP https://www.oriyamake.com

鹿角市 Bar & Stay Yuzaka

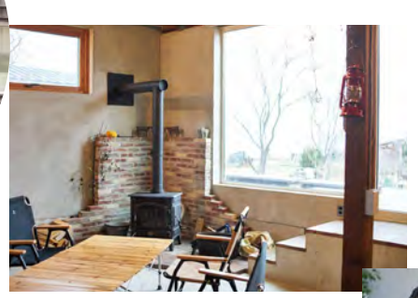


歴史ある元旅館の建物をリノベーションした宿。サスティナブルをテーマに、食材やお酒、アメニティに至るまで、オーガニックにこだわっています。宿の向かいの共同浴場から引いた温泉もあり、ゲストハウスの粋を超えたホスピタリティが感じられます。

住所 鹿角市十和田大湯下ノ湯19
TEL 0186-22-4825
HP https://www.yuzaka.info

八峰町 CRANDS

「大人の秘密基地」がコンセプトの１棟貸しコテージ。寝具は寝袋、食器や家具も厳選されたアウトドア用品、ウッドデッキで火を起こすこともできるなど、その場でキャンプ気分が味わえます。家族で、仲間で、カップルで……どう楽しむかはあなた次第！



住所 山本郡八峰町八森字椿台96-7
HP https://crands-akita.com

羽後町 阿専

山と蕎麦畑に囲まれた築160年の古民家をリノベーションした宿は「田舎のおばあちゃんの家に遊びにきた」というイメージがそのまま形になったような懐かしさが漂います。何層にも重なる梁は圧巻！　１日１組限定のため、趣のある建物を独占できてしまう贅沢な宿です。

住所 羽後町田代字尼沢140
TEL 0183-67-2202
HP https://asen-abe.wixsite.com/asen

第3章
故郷に祈りを

大石卓（横手市増田まんが美術館）
鈴木百合子（旬菜みそ茶屋くらを）
鹿島様（岩崎八幡神社）

横手市増田まんが美術館

三種町、五城目町と、「町」を中心に回った今回の取材旅ですが、最終日に向かったのは高橋優の出身地、横手市。秋田キャラバンミュージックフェス第一回目の開催地でもあります。そんな横手市に２０１９年5月、リニューアルオープンした「横手市増田まんが美術館」は、横手市増田町出身の漫画家で『釣りキチ三平』などの代表作がある漫画家・矢口高雄さんの原画をはじめ、日本が誇る漫画家の原画を40万枚以上所蔵しており、漫画原画の所蔵枚数はなんと日本一なのだそうです。漫画の原画保存に長年情熱を傾けてこられた館長の大石卓（たかし）さん（50歳）にお話を伺いました。

大石　この建物自体は１９９５年に増田町が建てた公民館で、その一角にまんが美術館という漫画を展示するスペースがあったんです。それを昨年、漫画原画保存に特化した施設にしようとリニューアルしました。ではさっそく中へどうぞ。

高橋　ありがとうございます。お～。

大石　ここは我々がどういう考え方で漫画原画の保存に関わっていくかっていうことをまとめた展示室になります。そもそも原画保存については増田町出身の矢口高雄先生が横手市にすべての原画４万2千点を寄贈してくれたところからスタートしたんです。実は、矢口先生は優さんに会いたがってるんですよ。優さんの歌が大好きで。

高橋　えー!!

大石　横手でフェスが開かれたあたりから、いつか対談とかしたいって矢口先生がずっと言っておられて。「大石くん、そういう機会って作れないのかね」って常々言われてたんです。すごく優さんに会いたがっておられます。

高橋　たしかに、ツイッターをフォローしてくださっています。

大石　そうなんです。

高橋　僕もフォローバックしたんですけど、何分繋がりがないもので。

大石　実はずっと募る想いを持ってて、コロナ禍なんですけれども、いつか優さんと先生が会ってお話してくれたらいいのになって思ってたので、今日はこちらにいらっしゃると聞いてびっくりしました。会って歌ってくれると先生は涙を流して感激されると思います。

高橋　えー！　地元が一緒なんていうふうに言わせてもらえるだけで光栄なんですけど。その機会はぜひいつか。

大石　そうですね。

高橋　そういう機会があるかもしれないって思っただけで緊張してきました。

原画のチカラ

大石　隣村の東成瀬村からは高橋よしひろ先生も出ていらっしゃいますので、高橋よしひろ先生の原画も全部お預かりしています。僕たちの気持ちとしては地元の先生もそうだし、日本を代表する漫画家さんの原画が地元の美術館

で大切に守られてるっていうことを市民の誇りにしていきたいと思っています。最近ではさいとう・たかを先生の原画と浦沢直樹先生の原画もすべてお預かりさせていただいてます。

高橋　すげー!!　すべてですか？

大石　はい。

高橋　すごいですね。

大石　合わせて40万点を超える原画が収蔵されています。収蔵するだけではなくて後ほど説明しますけれども、原画保存、アーカイブ作業にも取り組んでいます。

大石　ここは実際に本として印刷されたものと、原稿との違いを見ていただこうというコーナーです。本や雑誌になると速く安く印刷するということで、紙質もザラザラしていて、実際に先生が描いているところが黒くつぶれてしまっていたりもするんですね。原稿だと水しぶきの表現が緻密だったり、ホワイトの塗り込みが立体的だったりするので、単に原画を収蔵するだけじゃなくて、こういう見せる仕掛けも探していこうと。

高橋　すごいですね。描いている段階から印刷後にこうなることを想定して、ホワイトを入れたりされてるんですね。

大石　矢口先生の場合は全作品全コマ、本当に手を抜かないんですよ。葉っぱの一枚一枚まで。背景の描き込みが本当に素晴らしい作家さんです。

高橋　それこそ原画を見ないとわからなかったですね。

大石　このスロープにはいま74人の作家さんの原稿が飾ってあります。収蔵作家さんは国内外合わせて180人ですので、定期的に入れ替えて、1年間通してみてもらえると全作家さんの原画が見られます。

高橋　何度も来たくなりますね。

大石　ありがとうございます。

高橋　あ、『スラムダンク』！　いまも気持ちが迷ったら『スラムダンク』何度も読み直してるんですよ。

大石　そうでしたか。わたしも大好きです。

マンガの蔵

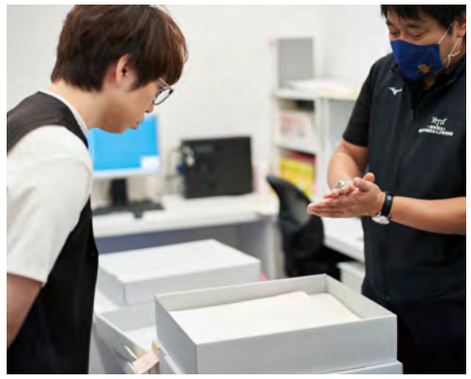
大石　ここが漫画原画の保存とアーカイブ作業をしている「マンガの蔵展示室」です。ここでの作業を全部可視化するというプロジェクトをすすめていまして、普段はここで一所懸命漫画原稿の突き合わせをしています。

高橋　突き合わせというと？

大石　原稿って先生のところから箱でボンっと一気にお預かりするんですね。そうすると単行本とその原稿がきちんとあるかを一枚一枚確認しなきゃいけないんです。というのも、ない原稿があるんですよ。編集部から返ってきてなかったりとか、昔はカラー原稿とモノクロ原稿が別の印刷工程だったのでモノクロの原稿は返ってきてるけど、4ページのカラー原稿だけないとか。作家さんは当然あると思って僕たちに預けるんですけど、実際はなかったですっていうような報告も含めて、一番最初にする作業が突き合せなんです。

高橋　なるほど。

大石　その整理が終わって初めてデジタル作業に入ります。



大石　この部屋では原稿を一枚一枚１２００ｄｐｉという高い解像度でスキャンしています。データ化したうえで、紙の原稿は劣化を少しでも抑えるために原稿一枚一枚の間に中性紙を入れて、少しでもｐｈが低くなるのを抑えます。さらにこの中性紙でできた封筒に単行本の１話ずつを入れます。さらにそれらの封筒を単行本１巻分でまとめて、さらに中性紙の箱に入れて保管します。こうやって徹底的に中性紙で守られた状態で24時間温度と湿度を管理した引き出しの中に入れます。

高橋　デジタル化もするし、原画も長生きさせるんですね。ちなみに、これまで漫画家さんたちはどうやって保管されてたんですか？

大石　基本、押し入れですね。

高橋　そうかー。

大石　原画はしっかり保存しつつ、デジタルデータ化したものは活用していこうというその一環として、いまは新型コロナウイルスの影響でタッチ禁止にしてしまっているんですけど、データ化した原稿の一部をこうやって拡大して見られるように。こんなふうに細部の書き込みまで確認できるんです。

高橋　すげー！　これ漫画家目指してる人にとっては、すごい勉強になりますよね。ここまで徹底してくれるから、みなさん預けてくれるんですね。

大石　最近は編集者さんがここに来て、東京に戻った後「横手に原稿預けたほうがいいですよ先生」ってＰＲしてくれて、まだ表には出せないですけど、いろんな人気の先生からもお声掛けいただいています。

高橋　もはや、お断りしなければっていうことにもなるんじゃないですか。

大石　そうなんです。実は「マンガ原画アーカイブセンター」という国の原画保存組織の窓口が設置されました。これが何を意味するかというと、ここで全部の原稿を預かるのではなくて、全国の漫画管理施設や美術館の収蔵スペースをお借りして、日本全国で漫画原稿を守るネットワークづくりをしようということなんです。

高橋　その拠点がここなんですね。

大石　そうです。この館のキャパシティは70万点で、既に40万点あるので、全国のいろんな施設で漫画原稿を守っていきませんか？というお声掛けをしています。

高橋　いつの時代にも大石さんみたいな人がいらっしゃるからこそ、江戸時代の本とかも残っているんだろうな。

大石　僕は、いまこの時代に生きている人たちが、次の時代に何かを残すというのが誰しもの使命なんじゃないかなと思ってるんです。何を残すかはそれぞれ違うけれど、僕の場合は、漫画原稿を次の世代に残していくためにできることを一生懸命やりたいっていう思いですね。

高橋　僕らの時代でいうと『釣りキチ三平』って誰でも知ってますけど、ここに永く保管されるなかで、１００年２００年後に有名になってる漫画はまた全然違うかもしれないですよね。時代にフィットする作品ってその都度違うから、読めるチャンス、触れるチャンスを残しておけるって素敵ですよね。

大石　おっしゃるとおり、作品って思いがけないことで注目されたりするんですよね。なので原稿を預かって終わりじゃなくて、きちんと整理をしていくと活用もしやすくなる。整理しながら守っていくっていうのが大事だと思うんです。

高橋　一番最初の漫画との出会いって

覚えてますか？

大石　たぶん『ドラえもん』だったと思いますね。その後に『釣りキチ三平』かなあ。学校の図書室に漫画ってなかったんですけど、矢口先生が増田出身ということで図書室に三平だけはあったんですね。みんな読書の時間になると三平の奪い合いになって。そこで三平のドラマチックな展開に引き込まれていったのがすごく印象に残っています。まさか仕事として先生と関わることになるとは、その当時は思いも寄らなかったですけど。いまこんな形で先生の原画を守る仕事ができてるのは感慨深いです。

高橋　すごいことですね。最初はやはり矢口さんの記念館を作るというお話だったんですか？

大石　そうです。１９９５年に作ることになったときは矢口高雄記念館みたいな話もあったんですね。だけど先生自ら、漫画家を目指す若者や子供たちにとって一番勉強になるのは、一流の漫画家の原画を見ることだから、そういう美術館を作りたいって言っていただいて。それで、まんが美術館になりました。

高橋　素晴らしいなあ。

旬菜みそ茶屋くらを

まんが美術館のある横手市増田町は、国の重要伝統的建造物群保存地区になっており、「内蔵（うちぐら）」と呼ばれる蔵を持った建物が軒を連ねています。お昼ごはんをいただくことになっている「旬菜みそ茶屋くらを」は、そんな内蔵のある町、増田で、麹屋「羽場こうじ店」が始めたお店。国の登録有形文化財「旧勇駒（いさこま）酒造」の建物を活用しています。店内には、麹や味噌を使った商品が並び、奥の部屋ではそれらをふんだんに使った料理をいただくことができます。

店主の鈴木百合子さん（46歳）にご説明いただきながら、早速お昼ごはんを。と、その前に百合子さんから、こんなご提案が。

鈴木　まずは、これだけ食べてみてください。麹です。

高橋　え!?　麹だけを？

鈴木　優さんはいつまで秋田にいらっしゃいました？

高橋　18歳までです。

鈴木　だとすれば麹を意識して食べたことないと思うんですよ。

高橋　ないですね。

鈴木　たぶん、優さんの故郷の山内も、ものすごく麹を使う地域だと思うんです。ここでは、麹をいっぱい使った、この町のみなさんが普段食べているごはんを、みんなに食べてもらっています。だけど、麹の味を感じる瞬間ってないと思うんですよ。

高橋　ないですねー。

鈴木　なので、ちょっと麹だけを食べてみて。

高橋　分かりました。いただきます。

高橋　あ！　甘酒とかの味。甘い。でも、砂糖の甘さじゃない。たしかにこれは初めてじゃない。ずーっとこの味を味わってきたよなあっていう味。原点の味だ。あ〜麹も、こんなに丸裸にされることなんてないでしょうね。

鈴木　麹もびっくりしてますよね（笑）。

鈴木　ここは、普段地元にいるわたしたちが食べているものを出すお店なので、ベースとしてまず麹がたっぷり使われていることと、季節のお野菜をたくさん。いまは1年で一番野菜が豊富な時期なので、なるべく野菜の美味しさを感じてもらえるようなラインナップと味付けにしています。

高橋　見た目も美しい。

鈴木　お味噌汁にも麹がいっぱい入っていて、きっと、優さんにも馴染みのある味だと思います。お味噌汁は半分まで食べたら、トマトの漬物を入れて、味を変えて飲んでください。

高橋　へ〜！

鈴木　さっき食べた麹の味をぜひ探しながら食べてみてくださいね。

高橋　じゃあ、いただきます！　まずは味噌汁から。

高橋　めっちゃ、麹！　いや〜味噌大好きだから、しっかり味噌の味がして、最高！　全調味料のなかで、味噌が一番好きなんですよ。

鈴木　そういう優さん好き！

高橋　ドキッ！（笑）

鈴木　これは、麹で作ったカジキマグロのツナ。カリカリした食感のものは、三五八（さごはち）という麹と塩のお漬物の素を油で揚げたものです。わたしは漬物の素である麹を、いろんなお料理の調味料に使うっていう提案をしていて、そういう食べ方が広まれば、麹文化が未来に繋がるのかなって。

高橋　あ、（味噌汁にトマトを入れてみる）トマト、うまい！　トマトを入れるとなんでもイタリアンっぽくなるじゃないですか。でも不思議とそうならなくて、ちゃんと和風の味噌汁。

鈴木　わたし、4年間毎日違う野菜でお味噌汁を作るっていうのを続けてるんですけど、その研究の成果です！

高橋　へえ〜!!　ほんとすごいなあ。

高橋　いや〜美味しかったです。ごちそうさまでした。懐かしい感じがするのは、きっと、僕が育ったなかに麹があったからなんでしょうね。

鈴木　そうだと思いますよ。子供のころは知らずに食べていて、あらためてこれが麹ですよって言われて食べると「これだったんだ」っていうふうに、わたしも思ったんですよね。

高橋　百合子さんは、どこか県外から帰ってこられたんですか？

鈴木　福島の人と結婚して、福島で仕事もしてました。子供も産んで、福島に家を建てて暮らしてたんですけど、体の調子を悪くしてしまって、それで、家族全員でこっちに帰ってきたんです。

高橋　そうなんですね。そのときはこうやって麹に焦点を絞っていたわけじゃなかった？

鈴木　全く。わたし、麹屋に生まれてるから、自分の家の仕事を小さいときから見てるんですけど、全然好きじゃなかったし、両親はいっつも仕事の話してるし、全然良い仕事だと思わなかったんです。だけど、体調を壊してごはんが食べられなくなってしまったときに、母が毎日ごはんを作ってくれたんですけど、ある日、味噌汁を飲んだときに「ビビビビッ！」ってなったの。

高橋　え!?

鈴木　飲んだ味噌汁が身体に入っていく感じがして、それで「ああそっか」って。自分の食べたもので自分の体ができてるってことを忘れてた、って。それであらためて母の作ってくれたごはんを見てみたら、そこにはものすごく麹が使われていたし、野菜はそこらへんで父が育てたものだし、そうやって見えるものでわたしのこの体を作ってもらったんだって思い出したんですよ。それで、このことを誰かに伝えなきゃいけない、麹の仕事をやりたいって思った。

高橋　へえ〜。

鈴木　弟がいるので、麹屋に関して後継ぎでもなんでもないんですけれど、麹の仕事って良い仕事だなって思うんです。みんなが、知らず知らずに食べているものの中に入っていて、知らず知らず誰かの体を作っているって、なんて良い仕事なんだろう！　って。この文化を残さないといけないし、伝えたいって。

高橋　面と向かって言うことじゃないですけど、すごい元気ですよね！　体を壊されてたっていうのが信じられない（笑）。

鈴木　ははは！　家族もこんなふうになるなんて誰も思わなかったと思う。でも、かつてのわたしのように、みなさんほんとに「ちゃんと食べる」ってことができなくなってる。昔の人って、食べるためにお仕事してたのに、いまの人は仕事するために食べてるみたいな感じじゃないですか。

高橋　そうですね。

鈴木　この町は、よそからたくさん人が来るんですけど、そういう人たちに、この店で食事してもらって、すごく地味ながらも見えない文化みたいなものを感じてもらって「ああ、食べることってすごく大事」って気づいてもらえたらいいなって思ってます。

高橋　こっちに戻られる前は、どんなお仕事をされてたんですか。

鈴木　ウエットスーツを作る会社で働いていて。

高橋　全然違う仕事！

鈴木　そう。でも、ものすごく楽しくて、営業もして、生活のサイクルも、いわゆるサラリーマンの生活だったから、忙しくて買って食べる。家族にも、自分で作って食べてもらうってことをほとんどしてなくて。だから「食べる」ことにも、「食べさせる」ことにも、そんなに興味がなかったんですよね。お腹が空いたらなんか食べるだけで。

高橋　まさに、自分のことを言われているような……。忙しくなったら、とりあえずパッと食べて、栄養分としてしか考えていないというか。そういうことがいまもあるんですけど、さっき、一個一個の料理が並んでいる感じのかわいさとか「これ、こうやって食べるんですよ」って説明してくださる感じとか、ほんと楽しかったです。

鈴木　ありがとうございます！

高橋　このお店を始められて何年になるんですか？

鈴木　いま、7年目です。

高橋　「食べたものが自分の体になるんだ」ってことに気づいてから、実際にお店を開くまでは時間がかかったんじゃないですか？

鈴木　すぐにやりたかったんですよ。でも飲食業の経験が全くないので、最初はお料理を仕事でしっかりやってきた板前さんに入ってもらったんです。だけどね、なんか違うんですよ。その方は東京で長く修業されてきた方で、美味しいんだけど、なんか違う。そのとき、いまいるあのお母さんたち。わたしの宝物のあのお母さんたちが、アルバイトで配膳や皿洗いをしてくれていて、その彼女たちが、「きゅうり採れすぎたから、これ食べてよ」って、漬物を漬けてきてくれたりするんですね。畑で採れたからってトマトをくれたりとか。するとそれのほうが美味しいんですよ。「おかしいな、なんでなんだろう？」って思って考えてみたら、板前さんのごはんは整ってるんだけど、そこに、お母さんたちの手の数みたいなものがなかったの。

高橋　うーん。

鈴木　今日食べていただいた、お母さんたちのごはんの中には、麹でチャチャっと漬ける即席漬けみたいなものもあるんだけど、一方で、この時期に食べるために1年も前から支度しているものもあるんですよ。

高橋　ああ。

鈴木　家族の体を健康にしたいっていう、お母さんたちの愛情が詰まっているごはんがいいなって思って。そこからはお任せです。わたしは食材を選んで、味付けはこういうふうにして食べたいなとか、「酸っぱいものが今月はないねえ」って相談して、するとみーんな好きなことを話す。なすの漬け方だって全員の家で違うから、一個にまとまるまではものすごく時間がかかるんだけど、みんなの知恵とかアイデアが、お膳になったものを、お客様に食べていただいています。

高橋　そうかー。

鈴木　わたしは、その現場監督をしてるだけ。「盛り付けはこっちのほうがきれいじゃない？」とか。

高橋　うんうん。

鈴木　みんな照れ屋さんでこういう時は隠れちゃうんですけど、お客さんには「これどうやって作ってるの？」とかお母さんたちに聞いてほしいの。そうすると「あら、簡単だ」って、なんでも教えてくれる。そんな店にしたい。

高橋　いいなあ。東京行ってもう10年になるんですけど、どれだけ美味しいものを食べても、やっぱり、実家の母さんの味噌汁に勝るものはないとか、カレー一つとっても、家で母さんとかばあちゃんが作ってくれてたものが恋しくなる。

鈴木　うんうん。

高橋　それの、総集編みたいな、いわば「お母さんベスト」みたいな感じですよね。ここの料理は。

鈴木　そうです。だから、「おかえり」って、いつも思ってるんです。

高橋　盲点というか、誰もが欲しているのに、こういうことやっている人って少ないですよね。そこにいるお母さんがたの知識一つ一つが、常に進化しながら新しいものを作っている。

鈴木　わたしとか、若いスタッフが、お母さんたちが使ったことのない食材を持ってくるわけですよ。西洋の野菜とか。で、「これ、どうやって漬ける？」って。すると、お母さんたちは一瞬、面食らうんだけど、茹でて食べてみて「なるほど。これだったら甘酢漬けのほうがいい」とかいうふうにして、新しい漬物ができたりするんです。それが、今日のトマトだったりする。

高橋　あれ、美味しかったですね～。

鈴木　あれこそが、昔、家族にしていたことだと思うんですね。お母さんが作る美味しいものがあって、それを習いたい娘がいて、一緒に台所に立っているんだけど、だんだんに食卓のあり方も変わって、新しい食べ方が入ってきて、昔食べられてたものが食べられなくなって……というのを繰り返して、新しくなっていくんだけど、ちゃんと、そこの家の味みたいなものは残りながら変化していく。

高橋　なんか、心配事が一個減ったような気持ちになりました。うちのばあちゃんは死んじゃったんですけど、ばあちゃんって、毎日山行って山菜採ってきたり、米作りに行ったり、野菜採りに行ったり、そういうことを、せっせせっせとずーっとやってるじゃないですか。

鈴木　そうですよね。

高橋　採って干したりして、何日か後にその野菜が食卓に出てくる。家の中がその青臭い匂いでいっぱいで。一緒に住んでるときは、その匂いが嫌いだったんですよ。でも、いまとなっては、それが一番良いというか、あの匂いをまた嗅ぎたいし、おばあちゃんたちは毎日せっせと何をやっていたんだろうって、めっちゃ気になる。でも、あれが幻みたいになっちゃうのかなって感じてたんです。でも、それが途切れないように行動されていることを今日伺って、安心したというか。

鈴木　ありがとうございます。

高橋　このチャレンジ広がってほしいですよね。

鈴木　はい。

秋田の麹文化

米麹をふんだんに使った
食文化が古くから根付く、
米どころ秋田。
熟成味噌やノンアルコールの甘酒で、
米麹の優しい甘さを味わってみませんか。

にかほ市 三浦米太郎商店

炙りハタハタ麹漬け

秋田県民がこよなく愛する魚「ハタハタ」を米麹に漬け込み、強火で炙った一品。米麹の甘味がきいた濃厚な味で、ごはんのおかずにもお酒のおつまみにもぴったり。
TEL.0184-35-3609
https://hatahata-akita.com

仙北市 山のはちみつ屋

ハチミツ甘酒

秋田県産米あきたこまちで作った甘酒に、仙北市田沢湖産のハチミツをプラス。米と麹の甘酒に、ハチミツの風味と栄養が加わってさらにおいしく、栄養もたっぷり。
TEL.0120-038-318
https://shop.bee-skep.com

湯沢市 ヤマモ味噌醤油醸造元

YUKIDOKE

秋田県産米と大豆を原料に、麹をたっぷり使って低温熟成した味噌。クリーミーに熟成した味噌を漉し、口の中で雪が解けていくようななめらかな味わいに。ディップや和え物にどうぞ。
TEL.0183-73-2902
https://yamamo1867.com

秋田市 秋田酒類製造

酒屋のスキル 化粧水・乳液セット

麹関連のコスメにも注目を。麹をたっぷり使った「高清水」の純米酒（コメ発酵液）配合の化粧水、乳液は、肌にうるおいを与え、保温効果を高めてくれます。
TEL.018-864-7331
http://sakayanoskill.jp

湯沢市 石孫本店

完熟 塩麹

湯沢市産の米で造った米麹に、塩を加えて6カ月以上かけて長期熟成。塩のカドが取れたまろやかな旨味が特徴で、漬物をはじめ、いろいろな料理におすすめです。
※商品の発送は12月から
TEL.0183-73-2901
https://magozaemon.net

Illustration：丹野杏香

横手市 旬菜みそ茶屋くらを

くらをの米麹茶

創業100年を越える麹屋「羽場こうじ店」製の米麹を丁寧に焙煎。ノンカフェインのお茶に仕上げました。ほんのり香ばしく、米麹の優しい甘さが広がります。
TEL.0182-45-3710
https://kurawo.handcrafted.jp

大潟村 大潟村あきたこまち生産者協会

大地の甘酒

大潟村産あきたこまちと秋田県オリジナル麹あめこうじで作った甘酒。摂氏零度以下に一定時間おき、すっきりとした甘味に仕上げる「氷点下熟成製法」で飲みやすい味に。
TEL.0120-43-2851
https://akitakomachi.theshop.jp

秋田市 自家製甘酒工房あまざけらぼ

木花咲耶姫（このはなさくやひめ）

原料となる米麹から手作りした甘酒。加糖せず、無添加で米麹の自然な甘味を引き出しています。商品は「白米甘酒」と「豆乳甘酒」があります。
TEL.080-4737-8833
https://amazakelab.jimdosite.com

高橋 優がおとずれたところ

三種町のじゅんさい沼（P5～）
［じゅんさい摘み採り体験 受付先］
三種町観光協会
三種町鹿渡字高石野123-2 道の駅ことおか内
ふるさと資源情報センター
受付期間／5月～8月　※電話またはメール、ウェブサイトから要予約
受付時間／9:00～17:00
定休日／シーズン中は無休
TEL　0185-88-8020
junsai@juno.ocn.ne.jp
https://mitanekanko.com

みたねの石窯
ピエーノ ディ ソーレ（P9～）
三種町森岳字柳田1-4
TEL.0185-88-8820
営業時間／11:00～16:00
定休日／月曜、火曜（祝日は営業）

松庵寺（P10～）
三種町鹿渡字勢奈尻93
TEL.0185-87-2502

秋田市民俗芸能伝承館
「ねぶり流し館」（P16～）
秋田市大町一丁目3-30
TEL.018-866-7091
営業時間／9:30～16:30
定休日／12月29日～1月3日
観覧料／100円（高校生以下は無料）

五城目朝市（P23～）
開催日／下一桁に2、5、7、0のつく日
※他、臨時市を年3回開催
（5月4日「祭市」、8月13日「盆市」、12月31日「歳の市」）
開催場所／五城目町下タ町通り（通称：朝市通り）
開催時間／7:00～正午
TEL.018-852-5222（五城目町役場 商工振興課）

福禄寿酒造（P24～）
五城目町字下タ町48
TEL.018-852-4130

下タ町醸し室 HIKOBE（P27～）
五城目町字下タ町236-2
TEL.018-838-1033
営業時間／10:00～17:00
定休日／水曜、土曜、日曜、祝日
※五城目朝市開催日と重なる土・日・祝日は9:00～13:00まで営業

ネコバリ岩（P30～）
五城目町馬場目北ノ又
TEL.018-852-5222（五城目町役場 商工振興課）
※冬期間（11月下旬～4月下旬頃）は、積雪のため通行止め

シェアビレッジ町村（P31～）
五城目町馬場目字町村49　TEL.080-2834-3203
Mail. sharevillage.machimura@gmail.com
宿泊／14:00～翌10:00（村民限定）
見学／要予約
※2021年春にむけて、サービス、運営をリニューアル中

横手市増田まんが美術館（P37～）
横手市増田町増田字新町285　TEL.0182-45-5569
開館時間／10:00～18:00（入館は17:30まで）
定休日／第3火曜（当日が祝祭日の場合は直後の平日）
観覧料／常設展無料、特別企画展800円
（高校生600円、中学生400円、小学生200円）

旬菜みそ茶屋 くらを（P42～）
横手市増田町増田字中町64　TEL.0182-45-3710
営業時間／10:00～17:00（12月～3月は16:00まで）
定休日／水曜（12月～3月は水曜・木曜）

鹿島様（P50～）
湯沢市岩崎字千年283 岩崎八幡神社
TEL.0183-73-2904（湯沢市ふるさとふれあいセンターかしま館）

「＃優旅秋田」

であなたが訪れた秋田を発信しよう！

このガイドブックをもとに秋田を旅して、
是非SNSで紹介してください！

PHOTO EXHIBITION

秋田キャラバンガイド写真展

高橋優が旅した秋田を収めた写真展を開催します。
本誌で掲載していない未公開写真も展示予定。
開催スケジュールなど詳細は決まり次第高橋優オフィシャル
ウェブサイトなどで告知します。お楽しみに！

旅の終わりに

三日間にわたる取材旅の最後に高橋優が会いにきたのは、鹿島様と呼ばれる人形道祖神でした。鹿島様とは、他所からの邪悪な霊や疫病の侵入を防ぐために、村境の道端や、集落の鎮守の境内などに祀られている厄除の神様です。ちなみに秋田県内には、鹿島様のような人形道祖神が100カ所以上点在しています。

新型コロナウイルス感染の影響からフェスの開催ができなくなってしまった2020年ですが、来年こそはまたたくさんの方が訪れてくれるよう、スタッフも一緒に、鹿島様にしっかりお祈りをしました。

今回の旅で出会った人たちのように、コロナ禍にあっても秋田県は未来に向かって日々進化しています。いつかまた、このガイドブックを片手に、新しい秋田に会いにきてくれることを願っています。

しょっつる

ハタハタなどの魚介を塩に漬けて長期発酵させて造る伝統の魚醤。鍋料理の味付けや料理の隠し味に。深い旨味が加わります。

とんぶり

ぷちぷちと口の中で弾ける食感が特徴。ホウキギの実を加工したもので、別名「畑のキャビア」。ごはんのお供に。

きりたんぽ鍋

県北地方に伝わる鍋料理。醤油で味付けした鶏ガラスープに、具は、たんぽ、鶏肉、ネギ、舞茸、ゴボウなど。

お家で
味わう
秋田

秋田県内のお店で購入して、またはお取り寄せして、おうちで秋田名物はいかが?
次のフェスで高橋優と再会するまで、おうちで“秋田の食フェス”を!

バター餅

北秋田市の各家庭で作られてきた餅菓子。餅にバター、砂糖、卵黄などを練り込んだもので、ふわふわの柔らかな食感。

ハタハタ寿司

塩と酢で締めたハタハタを米麹またはごはん、人参、ショウガ、ふのりなどと一緒に漬け込んだ秋田伝統の飯司です。

各商品のお求めはこちらから

■ 秋田県物産振興会
https://www.rakuten.co.jp/akitatokusan/

■ 秋田空港おみやげ広場あ・えーる
https://www.rakuten.co.jp/omiyageakita/

■ あきた美彩館オンラインショップ
https://store.shopping.yahoo.co.jp/akitabisaikan/

■ 秋田日本酒市場
https://www.akitanosake.net

稲庭うどん

湯沢市稲庭地区に伝わる手延べの干しうどん。「手綯い製法」による、コシの強さとつるりとした喉越しが特徴です。

じゅんさい

清水が注ぐ沼や池に自生する植物。つるんとした食感でさっぱりとした味わい。お吸いものや鍋料理、酢の物に。

いぶりがっこ

大根や人参などを焚き火の煙で燻してから漬け込んだ漬物。クリームチーズをトッピングしてお酒のおつまみに。

ババヘラ

秋田県内の道端で見かけるアイスの露店。おばさん(ババ)が金属のヘラで盛り付けてくれるピンク&黄色のシャーベット。

もろこし

小豆粉と砂糖を木型に詰めて固めて作る、秋田伝統の打ち菓子。小豆の香ばしい風味が、温かなお茶によく合います。

秋田キャラバンミュージックフェス

ちょっと過去を振り返って、
秋田キャラバンミュージックフェスの
歩みをご紹介。
これまでたくさんのアーティストが秋田を訪れ、
ステージを盛り上げてくれました。
次は、どこの市で、どんなステージになるのか、
ご期待ください！

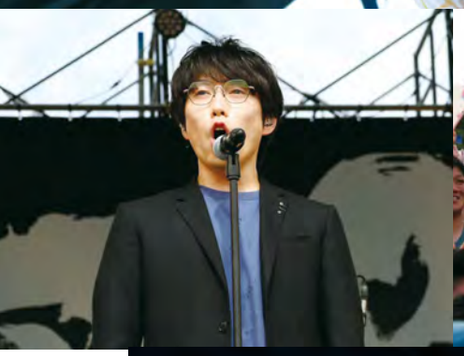
大仙市

4TH 2019

サン・スポーツランド協和野球場
観客総動員数／18,000人

9.14 SAT
〈白神STAGE〉ベリーグッドマン／クリープハイプ
ゴスペラーズ／高橋優
〈鳥海STAGE〉みはる／ふかわりょう／COWCOW

9.15 SUN
〈白神STAGE〉KANA-BOON／阿部真央
東京スカパラダイスオーケストラ／高橋優
〈鳥海STAGE〉きつね／荒牧陽子／Mr.シャチホコ



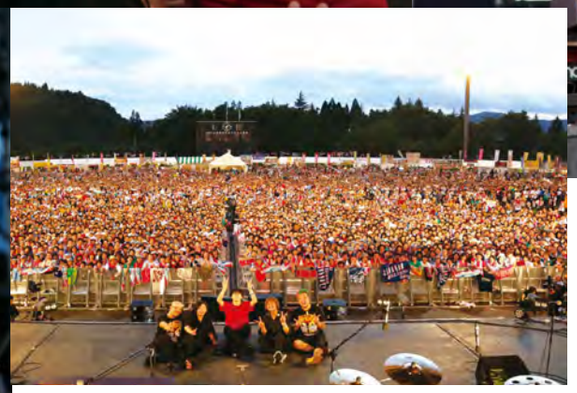
仙北市

3RD 2018

田沢湖生保内公園野球場
観客総動員数／16,000人

9.1 SAT
〈白神STAGE〉岡崎体育／Little Glee Monster
JUN SKY WALKER(S)／高橋優
〈鳥海STAGE〉阿佐ヶ谷姉妹／小島よしお
エハラマサヒロ

9.2 SUN
〈白神STAGE〉ORANGE RANGE／竹原ピストル
CHEMISTRY／高橋優
〈鳥海STAGE〉みかん／テツ&トモ／ロバート



由利本荘市

鳥海高原 花立牧場公園　花立グラウンド
観客総動員数／16,000人

9.2 SAT
〈白神STAGE〉BLUE ENCOUNT／PUFFY
BEGIN／高橋優
〈鳥海STAGE〉キンタロー。／ANZEN漫才
ミラクルひかる

9.3 SUN
〈白神STAGE〉FLOW／SCANDAL／スガシカオ
高橋優
〈鳥海STAGE〉ミラクルひかる／はなわ／椿鬼奴

2ND 2017

横手市

グリーンスタジアムよこて
観客総動員数／16,000人

1ST 2016

9.3 SAT
〈白神STAGE〉チームしゃちほこ／藤原さくら
ファンキー加藤／BEGIN／高橋優
〈鳥海STAGE〉どぶろっかーず／福田彩乃
青木隆治

9.4 SUN
〈白神STAGE〉家入レオ／レキシ／スガシカオ
ウルフルズ／高橋優
〈鳥海STAGE〉THE BEAT GARDEN
どぶろっかーず／はなわ

高橋 優
秋田キャラバンガイド 2020
in 秋田

プロデュース
山口雄一（リントゥ）

プロジェクトマネージャー
関谷陽一（アートシステム）

編集長
藤本智士（Re:S）

編集
山口はるか（Re:S）
矢吹史子（のんびり）

ライター
高橋知佳子

アートディレクション&デザイン
堀口努（underson）

写真
船橋陽馬

動画
藤山誠（TAM）

進行アシスタント
中嶋ちひろ（アートシステム）

ヘアメイク
長岡千尋（ポルク）

スタイリスト
上井大輔（demdem inc.）

企画・発行
秋田県 観光戦略課

制作
アートシステム

印刷・製本
秋田協同印刷

2020年11月1日発行

＊本誌内容の無断転記、記載、複写を禁じます。
＊本誌の転売を禁じます。
＊本誌データは2020年10月1日現在の情報です。
あらかじめご了承ください。

旅の様子を動画で公開中！

高橋 優 YouTube チャンネル

www.youtube.com/takahashiyu

高橋 優　YouTube　検索

オフィシャルサイト

www.acmf.jp

秋田キャラバンフェス　検索

過去の秋田キャラバンガイドについて

https://www.pref.akita.lg.jp/pages/archive/42820

あきたびじょん Facebook

https://www.facebook.com/akitavision/

あきたびじょん Instagram

https://www.instagram.com/akitavision/

あきたびじょん YouTube チャンネル

https://www.youtube.com/user/akitavision

あきたびじょんウェブマガジン

なんも大学 AKITAVISION

パソコン・スマホでアクセス nanmoda.jp

AKITAVISION 秋田県

ACCESS

JR線

［秋田新幹線利用］

東京 ⇒ 秋田 …… 約3時間40分
仙台 ⇒ 秋田 …… 約2時間5分
盛岡 ⇒ 秋田 …… 約1時間30分
新函館北斗 ⇒ 秋田 …… 約4時間10分
（北海道・東北新幹線～秋田新幹線）
（北海道新幹線～奥羽本線）

〈JR東日本お問い合わせセンター〉
☎050-2016-1600

高速バス

［江ノ島電鉄・羽後交通・秋田中央交通］
（レイク&ポート号・要予約）

新宿 ⇒ 秋田（フローラ号）…… 8時間35分
池袋 ⇒ 能代（ジュピター号）…… 10時間40分
横浜 ⇒ 田沢湖（レイク&ポート号）…· 10時間25分
仙台 ⇒ 秋田（仙秋号）……3時間35分

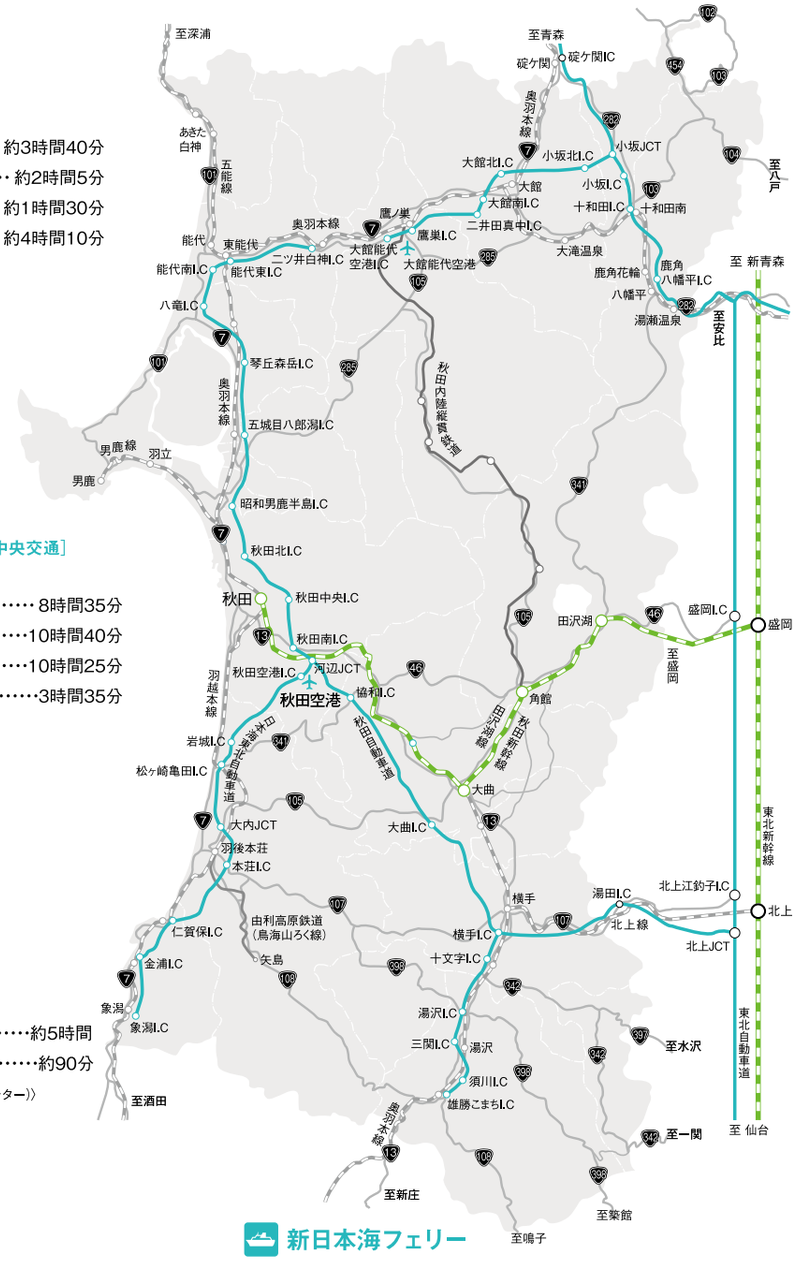
〈秋田中央交通〉 ☎018-823-4890
〈秋北バス〉 ☎0185-52-4890
〈羽後交通〉 ☎0182-32-9500
〈小田急バス〉 ☎03-5438-8511
〈宮城交通〉 ☎022-261-5333
〈JRバス東北〉 ☎022-256-6646

自動車

［高速道路利用］

東京 ⇒ 東北道 ⇒ 北上 ……約5時間
北上 ⇒ 秋田道 ⇒ 秋田南……約90分

〈日本道路交通情報センター（秋田センター）〉
☎050-3369-6605



航　空

東　京（羽　田）⇒ 秋　田 ANA/JAL ……· 約1時間5分
大　阪（伊　丹）⇒ 秋　田 ANA/JAL ···· 約1時間15分
札　幌（新千歳）⇒ 秋　田 ANA/JAL ·····約1時間
名古屋（中部国際）⇒ 秋　田 ANA/JAL ···· 約1時間20分
東　京（羽　田）⇒ 大館能代 ANA…… 約1時間10分

〈ANA〉☎0570-029-222　〈JAL〉☎0570-025-071

新日本海フェリー

［北 行］
敦賀（9:30）⇒ 新潟（21:30）⇒ 秋田（翌5:05）⇒ 苫小牧東（16:45）

［南 行］
苫小牧東（19:30）⇒ 秋田（翌7:35）⇒ 新潟（15:30）⇒ 敦賀（翌5:30）

●秋田港から秋田市街へは車で約30分。（秋田中央交通バスのご利用も可能）
〈秋田フェリーターミナル〉☎018-880-2600

※運航スケジュールは必ずお問い合わせください。

秋田県の旅はこのアプリが便利！
秋田県観光・交通案内アプリ
アキタノNAVI
App StoreまたはGoogle Playで
アキタノNAVI　検索
Download on the App Store
GET IT ON Google Play

AKITA CARAVAN MUSIC FES

See YOU
Next time!

2021

www.acmf.jp

秋田キャラバンミュージックフェス