

資料②
中小企業地域資源
活用促進法に基づく



ふるさと名物
Furusato Meibutsu

わが市町村の
ふるさと名物は
これ!



秋田県大館市
が応援するふるさと名物

『**きりたんぽ**』
～本場大館・地域に
根差す食文化～



大館市

大館市

ふるさと名物応援宣言

「きりたんぽ」～ 本場大館・地域に根差す食文化～

地域のプロフィール

◆歴史・文化

秋田県北部に位置し、国立公園十和田湖や世界遺産白神山地の玄関口で、東部出羽山地を縫って流れる米代川と長木川の清流沿いに開けた大館盆地を中心に、市域が広がっています。

鉱石と秋田杉の美林に恵まれ、県北部の政治、経済、文化の中心都市として発展しました。

大館能代空港や日本海沿岸東北自動車道などの高速交通体系の整備に伴い、企業立地が加速するとともに、交流人口も拡大しています。

一大イベントである10月の「きりたんぽまつり」には、県内外から約12万人もの来場があります。



市中心部一望(長根山より)



大館市の木「秋田杉」

地域のプロフィール

◆気候・特色

年間の気温変化が大きく、積雪期間は12月から翌年の3月までの長期間に及びます。

厳しい冬が豊かな自然と大地を育み、この環境が、きりたんぽの味を決める主要素、ブランド米“あきたこまち”やネギ等の野菜、比内地鶏の生産に向いているとされます。

本市は、渋谷駅前の銅像としても知られる秋田犬「忠犬ハチ公」のふるさとです。

秋田犬とのふれあいをはじめ、市の木である秋田杉を使った製作体験、きりたんぽの手作り体験など、地元の人々や自然に触れることができる魅力にあふれています。



最上の肉味を持つ「比内地鶏」



国指定天然記念物の「秋田犬」

ふるさと名物の内容

◆おもてなしの心の表れ「きりたんぽ」

発祥は秋田県北部で、秋田杉の伐採などのため山に入った人が、残り飯を練って鶏鍋に入れたのが始まりとも伝えられ、一説には、狩人・マタギが、握り飯を鍋に入れたことから生まれたとも言われます。また、ごはんで作った「たんぽ」を切って鍋に入れることから、「きりたんぽ」と呼ばれています。

大館では、「きりたんぽ」は各家庭で代々受け継がれてきた“ハレの日”のごちそうです。おもてなしに欠かすことができません。

調理の過程で秋田杉の串を使うことで、ごはんに豊かな香りをうつします。器に秋田杉が素材の「大館曲げわっぱ」を用いると、より一層味わい深いものとなります。

一番美味しいのは、様々な食材が旬を迎える秋です。新米で作った「きりたんぽ」や、脂がのった比内地鶏、旬の食材を味わう「たんぽ会」が至るところで催され、街は「きりたんぽ」一色になります。



“ハレの日”のごちそう「きりたんぽ」



「きりたんぽまつり」での“一万本焼き”の様子

ふるさと名物の内容

◆きりたんぽ鍋の代表的な作り方



①ごはんを少し堅めに炊き、スリコギでこねるようにつきます。



②ごはんを香りの良い秋田杉の串につけて伸ばし、「たんぽ」の形を整えます。



③「たんぽ」の表面がきつね色になるまで焼いていきます。



④比内地鶏のガラをじっくり煮込んで、だしをとります。



⑤ネギ、ゴボウ、鶏肉、マイタケを入れ、煮えたら、「たんぽ」を適当な大きさに切って入れます。



⑥最後にセリを軽く浸す程度に入れ、盛りつけます。「大館曲げわっぱ」の器を使うと、より味わい深さがさらに引き立ちます。

ふるさと名物の内容

◆「きりたんぽ」のお土産品 ～本場大館 きりたんぽ玉手箱～

(販売者:秋田活性化株式会社)



「具材をオールワンパッケージ！」

この一箱で本場の味を楽しめます。食材も地元産にこだわっており、贈り物にも喜ばれるおしゃれなパッケージとなっています。

作り方も簡単、料理が得意でないかたも、おいしく作ることができます。

「きりたんぽ専用出汁『郷味(さとみ)』」

玉手箱にも付属する専用出汁「郷味(さとみ)」には、比内地鶏の旨味と風味が凝縮されています。大館市民500人以上が試食を重ねた末に完成した、市民が自信を持ってオススメできる味です。

<取扱店舗>

- ・市内ショッピングセンター、大館駅構内観光プラザ内ショップ ほか
- ・ネットショップでもお買い求めいただけます。



※このほかのお土産品も多数ございます。

「きりたんぽ」に関連する地域資源

◆比内地鶏～「きりたんぽ」の旨味のかなめ～

肉味の良さが最大の特徴で、豊かな食感や、かむほどに広がるふくよかな香り、脂のコクが大きな魅力です。脂の旨味も濃厚で、特にきりたんぽ鍋との相性は抜群です。一番手間がかかるとされる「放し飼い」が、旨味の秘けつの一つです。

生産されている鶏のほぼ100%が、食味の良い期間が長い雌です。生産者らが比内地鶏ブランド認証推進協議会を組織していて、品質管理を徹底しています。

毎年1月には、比内地鶏をメインとしたイベント「比内とりの市」も開催しています。



昔ながらの放し飼いで旨味が引き出される比内地鶏



「比内とりの市」での千羽焼き。見た目の豪快さでも多くの人を引きつけています。

「きりたんぽ」に関連する地域資源

◆秋田杉の加工品

香り豊かな秋田杉の加工品は、「きりたんぽ」の調理過程で使われる串として欠かすことができません。秋田杉の木目の美しさを存分に生かした国指定の伝統的工芸品である「大館曲げわっぱ」は、きりたんぽ鍋の器として最適で、本場大館の「きりたんぽ」のブランド価値を大いに高めます。旨味あふれるスープを器からすすれば、比内地鶏をはじめとする様々な食材の旨味に加え、秋田杉の香りも感じられます。その味わい深さは、大館の恵みが育んだ唯一無二のものです。

酒器としても好適で、平成26年に「秋田杉の器で地酒による乾杯を推進する条例」を制定したことも相まって、市内唯一の酒蔵「北鹿」の銘酒と一体となったPRにも力を入れています。同じ酒器関連の秋田杉加工品に「秋田杉桶樽」があります。



秋田杉の串



「大館曲げわっぱ」の定番商品、弁当箱。海外からも好評価。



酒器としても多様な顔を持つ秋田杉。
(写真は「大館曲げわっぱ」)

「きりたんぽ」に関わる大館市の取り組み

◆本場大館きりたんぽまつり

「きりたんぽ」を中心に大館市の魅力を感じることができ、秋の風物詩です。毎年10月に開催していて、多種多様な飲食・体験ブースが並びます。26年度は3日間の会期で県内外から約12万人もの来場がありました。

「きりたんぽ」の手作り体験や、秋田杉の木工製作体験、秋田犬とふれあえる特設コーナーもあります。旧小坂鉄道を活用したレールバイク体験や、秋田県指定文化財の鳥潟会館、国指定天然記念物の長走風穴高山植物群落など、観光名所への周遊拠点ともなっています。

市内外各校とも連携しています。ボランティアとして、児童生徒も多数参加し、観光スポットなどの情報発信にも取り組んでいます。

子どもから大人まで、地域住民が一体となって大館の魅力を体現・発信する一大イベントとなっています。



27年度のイベントのポスター



大勢の来場者でにぎわう様子
(大館樹海ドーム)

「きりたんぽ」に関わる大館市の取り組み

◆秋田名物本場大館きりたんぽ協会

本場の伝統の味を守り、地場産業の向上、観光の振興などのため活動しています。首都圏でのPR活動にも力を入れています。飲食業、販売業、製造業、養鶏業、農協、商工団体、行政など、幅広い関係団体で組織しています(平成27年度は36会員)。

たんぽ作り体験をいつでも受け付けているところもあります。「きりたんぽ」を通じて、大館の食や観光を積極的に売り出すとともに、産業化に向けた取り組みを官民一体で推進しています。



渋谷区民祭でのPRの様子



たんぽ作り体験の様子

「きりたんぽ」に関わるその他の取り組み等

◆曲げわっぱ体験工房

大館曲げわっぱ協同組合が運営する体験施設で、秋田杉加工品として代表的な「大館曲げわっぱ」の魅力を発信する拠点となっています。

製作体験はパン皿や弁当箱などがあり、特製の体験キットを使って、1～2時間半ほどでできあがります。



「曲げわっぱ体験工房」では伝統工芸士が作り方を指導します。持ち帰りもできます。

◆秋田杉の加工品、どこで買えるの？

大館市内各事業所のほか、道の駅、大館駅構内観光プラザなどでお買い求めいただけます。

一部首都圏に店舗を構えている事業者もあります。



「観光プラザ」内の加工品コーナー

◆ 秋田犬～「きりたんぽ」のルーツ、マタギの伴侶～

秋田犬は国の天然記念物の一つで、大きな体と穏やかな性格が特徴です。

「きりたんぽ」のルーツともいわれるマタギの伴侶として、欠かすことができない狩猟犬であったとされます。その歴史は、大館市の秋田犬会館で知ることができます。

「忠犬ハチ公」は、飼い主亡き後も渋谷駅で主人を待ち続けたという秋田犬の美談ですが、このハチ公の生まれは大館市です。秋田犬の街である本市には、秋田犬の銅像などがあちらこちらに点在しています。



大館駅前の忠犬ハチ公銅像と、市観光キャラクター「はちくん」



映画「HACHI約束の犬」を記念して作られたオブジェ(大館駅内)



秋田犬会館前の銅像「望郷のハチ公像」

大館市長からのメッセージ



私は幼い頃から「きりたんぽ」を食べて育った生粋の大館人です。

大館では、「きりたんぽ」は人が集まるときに作る、おもてなし料理として広く親しまれています。

大館の「きりたんぽ」は、おいしい地元のお米“あきたこまち”を使い、日本三大美味鶏の比内地鶏をはじめ、天然のキノコやセリ、ネギといった地元食材をふんだんに使っており、大館をまるごと味わうことができる、絶品のA級グルメです。

どうぞ大館にいらして、一度、本場大館の「きりたんぽ」をご賞味いただき、本場ならではの旨さを、ぜひ体験してください。

大館市は、今後も引き続き情報発信に努めるとともに、市民一丸となって「きりたんぽ」を守り育ててまいります。

大館市長 福原 淳嗣