

横手

Yokote

「横手公園」は小高い山の上に位置し、東北最大の敷地面積を誇ります。明治より整備されてきた公園内には、桜を始めバラや芽吹き春から色づく秋まで数回葉の色が変わるといふ紅葉（本八塩）なども見られ、四季を通して訪れる人を楽しませています。大きな戦いの舞台ともなった横手の地。郷土が育ててきた食文化が息づくまちです。

城下が生んだ多彩な食文化

横手市の中心地として発展してきたまち。都市化の進む町並みを離れると、りんごやぶどうの畑も見られます。巨峰をはじめとする高級品種など高い評価を受けています。目玉焼きと福神漬が特徴の横手やきそばは、子どもから大人まで親しまれている庶民の味。そして同じ様にまちの人たちの思い出に残っているのが横手版お好み焼きの箸巻きです。小麦粉の生地を薄く焼いて割りばしにくるくると巻いたもの。表面に塗ったソースの味が人気の箸巻は、子どもたちのおやつでしたが、今では提供するお店がなくなり幻の味になっています。

冬に体をあたためてくれる甘酒は麴の程良い甘さで栄養価の高い飲み物として伝わります。甘酒の原料「米麴」をはじめとする食の資源がこの横手にはたくさんあり、麴を使つて発酵させた味噌・醤油・酒をはじめ、納豆、漬物などの発酵食品が多いのが特徴的です。そこには米や大豆が豊富な土地という大きな背景があるのです。

大屋地区に見られる梅もまた一つの食文化を築いています。多くの梅林の中には、古くに伝えられた『なにわ梅』もあり今でも実をつけ、梅漬や梅醬などが家庭の味として残っています。梅醬で作る梅そうめんは地域のお茶請けとして食されています。大屋地区に多く見られる沼では、古くにその沼で鯉を育て、節目には鯉の甘煮やたたきなどが出されておりました。横手全域に今なおみられる食文化です。



1. 横手やきそば
2. 箸巻き
3. 甘酒
4. 納豆
5. 梅そうめん
6. 鯉の甘煮と鯉のたたき

ちょっと
より道

金沢公園

横手・金沢地区は歴史的な合戦『後三年の役』の舞台でした。歴史の残る金沢公園には戦の跡が今も静かに眠ります。その山を祀る八幡神社では毎年9月15日に祭事が執り行われています。縁の品も多数残され、その歴史を偲ぶ菓子もあります。



熊谷菓子店の『御三糖』は懐中しることで、お湯を注ぐと中からひょうたんが出てくるところが面白く、お土産に喜ばれる逸品です。