

増田

Masuda

明治34年、藤原利三郎はりんご栽培の最適地として真人山麓に注目し開墾に着手しました。多くの協力を受け同43年には総面積25ヘクタールのりんご農園が完成したのです。高品質なりんごを産出する真人山は「♪赤いりんごに〜」（りんごの唄）で知られる戦後日本映画の「そよかぜ」のロケ地でもありました。

「りんごの唄」とともに歩み続けて

増田は横手盆地の最南端に位置する町。古くから人の行き交う場所として知られ経済活動の要として栄えてきました。煌びやかな内蔵を持つ通りや造り酒屋（右下写真・日の丸酒造）があることが今にその勢いを残しています。その流れは江戸時代から続く増田の朝市に継承されていて、今でも定期的に開催されている市場には野菜や魚などの食料品から衣類や雑貨類まで幅広く店が出ます。おばあちゃんの手伝いで増田を訪れるようになってから60年、あつという間に自分の代になってしまったという名物おばあちゃんも。

にも重宝でした。りんご栽培が盛んな増田は、現在も新しい品種への取り組みが続けられています。このりんごを使った加工品も多く、中でもりんごの焼肉のたれは20年以上の実績を持ち、りんご農家のお母さんたちが手作りする優しい味として好評です。映画のロケ地となった真人には『りんごの唄』の並木路子さんが度々訪れています。名誉町民として顕彰されたことを記念しりんごの形がシンボルの顕彰碑が建てられています。漫画「釣りキチ三平」の作者の生まれ故郷でもあります。手打ちそば三平は主人公三平にちなんで名づけられるような自然の中にあり、喧嘩を離れた静けさの中で蕎麦を味わうことができます。



長里菓子店

増田の人々に古くから親しまれてきた長里菓子店は、地元の人に愛される「みそせんべい」を作っています。しかし、「そのせんべいには味噌が入っていないんです」という三代目。手焼きせんべいには、小麦などの材料に加え、お醤油が隠し味程度入っているとのこと。その絶妙な味加減が三代変わらずに引き継がれているのです。



醤油の香りが甘いおせんべいの香りと合体し、まるで味噌のように漂ってくる手焼きせんべい。どこか懐かしく、何枚でも食べることが出来る飽きの来ない味わいが愛され続ける理由なのです。

1. 増田の朝市
2. あずきでっち
3. りんごの焼肉のたれ
4. 顕彰碑
5. 手打ちそば三平