

平鹿

Hiraka

農作業を助け合うのは農村に暮らす人々の知恵であり、人と人との心の交流でもあります。無事に作業が終わると労いの気持ちを込め、作業を手伝ってくれた家に小豆汁を配るのが平鹿地域での習わしでした。疲れた体を小豆の栄養と糖分で補い、次の日からまた元気に作業ができるようにとの心配りの風習です。

米処に昔ながらの和菓子と漬物あり

秋田県内でもトップクラスの生産量を誇る横手産の「お米」。中でも主力生産エリアとして名をあげているのが、この平鹿地域です。その中心に「浅舞公園」があります。浅舞公園は日本庭園と洋風庭園の二つが融合されており、日本庭園では春の桜が、そして洋風庭園では初夏に咲き揃う優美なあやめの姿が訪れる人々を楽しませてくれます。そのあやめにちなんだあやめだんごは、草だんごにあんこをのせた様子がまるで細長い葉の先に真紫の可憐な花が咲くあや

めの立ち姿に似ていることから命名されました。その他にも名物の長まんじゅうやなるともちがあります。なるともちはその形からネコの足とも呼ばれていました。野菜の産地でもあり、その野菜を利用した漬物も数多くあります。なすの花ずし（なすの漬け物）は茄子の深い紫と黄色の菊が美しい『飾り漬』で、ご飯がすすむ漬け物としても喜ばれています。

浅舞婦人漬物研究会は農家のお母さんたちが立ち上げた加工所で、無駄なく地域の野菜を使うことを目的に漬け物の商品開発を続け、今では大きな工場を持ち全国へと発送されるほどになっています。平鹿地域を走る国道には、ままけ、ままの文字が書かれた看板があります。作った米をたくさん食べて欲しいとの願いを込めて、『ごはんを食べなさい。ごはんを。』と道行く人に語りかけています。



1. あやめだんご
2. 長まんじゅう
3. なるともち
4. なすの花ずし
5. 浅舞婦人漬物研究会
6. 看板「ままけ まま」



常盤寿司

法事の膳に赤い魚…と、一瞬ヒヤリとする組み合わせに驚く常盤寿司さんのお料理には、ちゃんとお客様を思う女将さんの気持ちが込められています。仕出し料理も提供する常盤寿司。女将の有坂睦子さんは、「どんな席でもお客様に喜んでもらえるお料理を出したい」という思いから赤い魚「きんぎ」を膳につけることにしました。



横手の人たちにとって「きんぎ焼き」は特別な日のご馳走。めでたい日ではないから目隠し。ちょっとの心配りで、食べる人も提供する人も満足する膳の席になっています。法事の膳に赤い魚をつけてはいけないという決まりはないと和尚さんのお墨付きをもらっているそうです。