

大森

Omori

長い冬が過ぎ、春の訪れとともに雄物川沿いに集まってくる川魚を捕獲する「ウグイ漁」は大森地域の人々にとって楽しみの一つでした。山沿いの地域では海のことを口にする機会が少なく、川魚はとて貴重なタンパク源だと言われています。春の風物詩として知られるウグイ漁は今も雄物川河川で行われています。

ワイン用ぶどうで歴史を刻むまち

大森地区は横手市の中でも「ワイン用ぶどう」の産地として名を上げています。食用ではなくワイン用ぶどうの生産に踏み切った農家の思いが込められている大森ワイン。国産ワインの中でも高いクオリティを誇り、全国にも多くのファンを持っています。ワイン用ぶどうの生産のほか米作りや様々な野菜作りも盛んな大森地区。道路沿いで語りかける『け。こ。』

きゅうりを塩でもんで冷たい味噌汁に入れるものですが、「きゅうりもみ」と呼ぶのはこの地方の特徴です。

冬は八杯汁が体をポカポカと温めてくれます。豆腐の千切りで作るすまし汁に長いをすりおろして流し入れたもの。つるつるとしたのど越しは八杯でも食べられる、というところから呼ばれるものです。

毎年12月8日にはやきもちを一つ真黒に焦がして近くの川に流す行事病焼きという風習があります。健康を祈願した横手各所に伝わる冬の慣例行事ですが、ここ大森では今も行われ健康祈願されています。



1. 大森ワイン
2. け。こ。
3. きゅうりもみ
4. 八杯汁
5. 病焼き



貞好(さだよし)

要予約制の料理屋「貞好」では今でも春の味わいとしてウグイをメニューに取り入れています。創業56年(昭和28年より)の建物は、情緒あふれる木造のノスタルジックな佇まい。料理人で二代目の女将は、地元の食材を愛し、変わらない味わいを今に伝えます。



ウグイ料理をはじめ川ガニが旬の10～12月に出されるカニ味噌料理もお勧めの「貞好」は郷土の食文化を語り継ぐ名店です。