

山内

Sannai

山の木々、空の青、そして里の実り。ありのままの自然にあふれる山内地域では、訪れる人を気さくな笑顔で迎えてくれます。
“山内いものこ”をはじめ、燻製にした大根の漬物“いぶりがっこ”など秋田の食を語る上で欠かせない食材が揃う地域。山に暮らす人々の知恵がそのまま食文化の中に生き、今もなお進化し続けています。

山あい的大地で独自に根付く食の宝庫

秋田名物の『いぶりがっこ』は冬の間の保存食として受け継がれた伝統のひとつです。夏の終わりに種を蒔き11月に収穫を迎える大根。縄で編んで燻し小屋へと吊るし、昼夜通して乾燥させていきます。3日から一週間ほどの燻し工程を終えた後、漬け込みの作業に入ります。いぶりがっこの解禁は1月下旬から2月上旬で、その時期に合わせていぶりんピックが開催されています。その年々の出来を競うもので、毎年出品者は大根の質・燻し方・漬け方について研究を重ねる大会に臨みます。伝統の技と味を伝えつつ、品質向上を図っているのです。

静かな山あいの地域には田園風景も広がります。古くから受け継がれてきた豆揚げはこの地域の特徴的な家庭料理です。また山菜の豊富な地域としても知られ、春のわらびなどを求めて多くの人が山へと訪れます。

いぶりがっこと並んで特産を誇る山内いものこは、もっちりした粘りが特徴で、秋田県南の郷土料理『いものこ汁』に適した味と質感です。手軽に楽しめるいものこ汁の缶詰やいものこの特徴を活かしたいものここんにやくが商品化されています。



道の駅さんない

道の駅さんないには地元の新鮮な野菜や果物が豊富な直売所や、地元の蕎麦を堪能できる“農香庵”があります。中でも人気なのはいものこ汁と炊き込みご飯と一緒にいただいたお気軽セットで、山内の味が楽しめます。



地元で人気の豆揚げやいものこの缶詰、いものここんにやくなどもここで扱っています。

1. 燻し行程
2. いぶりがっこ
3. いぶりんピックの様子
4. 豆揚げ
5. 春のわらび採り
6. いものこ汁の缶詰
いものここんにやく