

大雄

Taiyu

休耕地となった田んぼを利用した「緑化園」
 通る人々を楽しませてくれる大雄のシンボルとなっています。
 使われなくなった田んぼを行き交う人々のために利用する・・・
 そんな人々の心使いが温かい大雄。
 ここ大雄は、ホップ栽培が盛んな地域でもあります。

豆腐屋が育んだ歴史とホップの恵み

米どころであると同時に大豆の栽培を古くから行っていた大雄。豆腐屋が多かったという町の歴史がそれを象徴しています。大豆は豆腐作りや納豆作りに欠かせないものですが、それ以外にも家庭料理の中でたくさん取り入れられてきました。呉汁と呼ばれるものがその一つです。豆を煮てすりつぶし味噌汁に加えたもので、具はその時期に採れる野菜など様々。大豆たんばくたっぷりの体を温める栄養源です。

にんにくの栽培も盛んで、家庭の保存食品としてにんにくの醤油漬けが伝わっています。毎日1粒が健康の秘訣、そんなににんにくは粒が大きくほっくりとした食感が特徴です。

毎年夏にはサマーフェスティバルが開催されています。ホップ栽培が盛んな地のイベントは、ビールを満喫できる趣向というだけでなくホップの実を

使ったゲームなどが行われ会場を盛り上げます。その日は会場の近くで気球が上げられ、サマーフェスティバルの象徴的な風景となっています。

秋に行われていたスポーツレクリエーションではもっちゃん汁が子どもたちに人気でした。何か町の名物になるようなメニューは作れないかと考案されたもので、このスポーツレクの行事食となりました。具に使われている大根、人参、じゃがいも、ごぼう、にんにくはもちろん大雄産で、その他に厚揚げとこんにゃく、豚肉、そして『もっちゃん』が入ります。もっちゃんは餅に由来した名前です、その餅にもしつかり大雄産の枝豆が詰まっています。

のです。みそ仕立てに牛乳を加えてマイルドな仕上がりのもっちゃん汁は正真正銘の地産地消メニューです。



横手市 実験農場

横手市には将来の農業を見据えて各種実験的に栽培できる農業施設があります。ここで試験栽培された後、生産者へと普及促進し新たな特産物作りへとシフトしています。現在横手市の特産物として全国に送られる調理用トマト「シシリアンルージュ」もここで試験栽培されました。



現在は横手市全体での収量も増え、シシリアンルージュを使った加工品「とまと大福」や「ピュレージュース」も生まれています。



1. 大豆
2. 呉汁
3. にんにくの醤油漬け
4. サマーフェスティバル
5. もっちゃん汁

