

米どころ秋田の“かっちゃん”が届ける おもてなしパワー



秋田県 大館市

企画・取材 水土里ネット秋田 TEL:018-888-2750

ふるさとの魅力
再発見! ②



独特の食感で
くせになる味。

米どころの暮らしに 根ざした味と知恵

直売所を訪れる地元客や観光客のお目当ては、ズラリと並ぶ採れたて野菜や手づくりの加工品。中でも「大館でしか食べられない」と人気なのが、米粉とじゃがいもを使った郷土菓子「かまぶく」。地域の作り手たちに守られ、途絶えることなく受け継がれてきた。また、塩・糶・米を3:5:8の割合で合わせた発酵調味料「三五八」も、米どころならではの知恵が詰まった逸品。素朴で懐かしい味わいは、訪れた人を笑顔にしている。

わが町の今、未来

きりたんぼは令和3年に「100年フード」に認定されました。本場・きりたんぼ鍋の地として知られる大館では、国内外の人々にあきたごまちを使ったきりたんぼ作り体験を通して、伝統的な食文化を伝えていきます。また、米どころ秋田ならではの加工品やお菓子を次世代につなぎ、地域の米文化の魅力を広めながら、米の消費拡大にも力を注いでいます。



陽気な母さんの店株式会社
代表取締役
佐々木幹子さん



きりたんぼ作り体験は
Zoomで行うことも。



体験でつながる笑顔、 未来へ続く挑戦

さらに、“食”を通じた文化交流の拠点として教育旅行の受け入れにも力を入れる。年間約2,000人の中学生が訪れ、郷土料理や秋田弁に触れながら、ふるさとの魅力を体感している。その輪は海外にも広がり、地域の魅力を世界に発信する「秋田犬ツーリズム」とも連携。「かっちゃん」の技とおもてなしの心で届ける時間は、訪れる人の心に深く刻まれる。笑顔でつながるこの交流こそが、地域の未来を紡ぐ力になっている。

農家のかっちゃんたちが
力を合わせて挑戦!



黄金色に染まる
秋の田園風景。

笑顔から始まった店 母さんたちの

秋田県大館市にある「陽気な母さんの店」は、農家の女性たちが農業を守るために立ち上げた体験交流型直売所。過疎や高齢化が進む中で、「地域に活気を取り戻したい」と始めた取り組みだ。その原点には、農家の女性が活躍できる場をつくりたいという想いもあった。

オープンから25年、法人化して10年を迎え、「かっちゃん(母さん)たち」は常におもてなしの心を大切に、直売所の運営や農業体験の受け入れを続けている。



お米とともに 育まれる食文化

“かっちゃんたち”が体験を通し守り続けているのは、地域の食文化。その代表が、自慢の秋田県産米を主役にした「きりたんぼ鍋」だ。炊きたてのご飯をすりつぶし棒に巻き付けて香ばしく焼き、比内地鶏のだしで煮込む。せり、ねぎ、まいたけ、ごぼうが溶け込んだ旨みは、秋田ならではの味わい。この滋味深い郷土料理を味わうだけではなく、きりたんぼ作り体験も実施。地域に息づく味と文化を、次世代につないでいる。



山仕事の職人が作った
ことが由来。

©大館市