



大館地大根

Odate Jidaikon

地元地域では「かたでこ」の愛称で親しまれ、大きさは約20センチと小ぶりで一般的な大根より硬く歯触りが良いのが特徴です。収穫期は10月中旬から11月で、薄紫に色づいた大根が農家の軒先で吊るされている様子は晩秋の風物詩といわれるほど。

『【ワークショップ】大館特産品を使った新メニューの開発(秋田犬ツーリズム/いしころ合同会社)』では、秋田犬ツーリズムが主催する企業連携講座として、地元産品の生産者や飲食業に携わっている方、そのほか一般の方も集まり、大館地大根・大館とんぶり・比内地鶏のグループに分かれてアイデアを出し合いました。ワークショップを通じて誕生したのは、実現性が高く「食べてみたい!」と思える多種多様な新メニュー。今後はWEBで投票を行い、商品化や飲食店での販売を目指します。大館とんぶりと同様に、あきた伝統野菜に登録されている大館地大根。秋田犬ツーリズムでは、大館地大根をはじめとする大館の食材を使用した、新たな看板メニューを出したい飲食店を募集しています。



秋田犬ツーリズム
AKITAINU TOURISM



大館とんぶり

Odate Tonburi

アカザ科ホウキギ属の一年草で、ホウキギになる成熟果実を加工してできた大館とんぶり。大館市が国内唯一の生産地で、優れた栄養価や効能があります。大きさは1~2ミリと小さく、深い緑色とプチプチした食感から「畑のキャビア」とも呼ばれています。

大館だけで生産される貴重な食材の大館とんぶりですが、農家の高齢化や加工に多大な手間がかかることなどから生産者は年々減少しています。2019年にはROCKETMAN(ふかわりょう)さんが自発的に作詞・作曲・編曲を手がけた楽曲「とんぶりの唄」がリリースされ、同年に大館市のとんぶり生産組合から「とんぶり応援大使」に任命されました。現在もとんぶりを通じてふかわさんと大館市の関係は密接に続いています。とんぶり自体は淡泊で癖がなく、和洋中間わずにさまざまな食べ方が楽しめるので、大館地大根・比内地鶏・大館産山の芋との相性もバッチリです。農家さんいわく、とんぶりの上にすり下ろしたショウガを乗せ、シンプルにしょうゆをかける贅沢な食べ方がオススメみたいですよ。



THE ODATE 地大館

ジ オ オ ダ テ

THE ODATE

(地大館:ジ オオダテ)とは
大館の地形や気候・自然や文化から
生まれ、根ざした産品は
他に類を見ない「大館そのもの」である
という考え方です。

大館地大根、大館とんぶり、
比内地鶏、山の芋
その土地で採れたものは
「地のもの」とも呼ばれ、
地域ならではの作り方や
加工方法によって育まれます。

この「地」という言葉を
唯一無二を表す「THE」と
統合することにより、
大館という地域の特性や
風土まで包み込み
大切に守り継承していくための
軸として広く展開していきます。

先月17日に秋田犬ツーリズムが開催した、大館学び大学初となる企業連携講座。地元の食の魅力を見直し、大館の食材を使った看板メニューの開発を目指す中で、いしころ合同会社ではTHE ODATE(地大館:ジ オオダテ)をブランディングの軸とする考え方を提案しました。この考え方を通じて、関係団体のみならず一緒にそれぞれの垣根を越えたブランディング方法を考えていきたいと思っています。

比内地鶏

Hinai Jidori

米代川流域で昔から飼われ、天然記念物に指定された比内地鶏を品種改良して生まれた比内地鶏は、名古屋コーチン・薩摩地鶏と並ぶ日本三大美味鶏に数えられる高級食材です。赤みが多く肉質がしっかりしているので、かむほどにうまみが際立ちます。



「第6回ONSEN・ガストロノミーウォーキングin秋田犬の里おおだて」が先月20日に開催されました。大館市内外から大勢の方が参加し、リンゴの木々に囲まれたアップルロードを抜けて、大滝温泉街に向かって歩きました。途中では地元のお母さんと触れ合いながら、大館ならではの食材やお酒を楽しみました。豊富なメニューの中でも、比内地鶏は大館地大根・大館とんぶり・大館産山の芋と並んで提供されました。さまざまな美食が揃うイベントですが、特に注目を集め、毎年食べるのを楽しみにしている方が多い比内地鶏。料理のメインにふさわしいので、焼き鳥や親子丼、さらにこれからの季節はきりたんぼ鍋など、食卓を彩ってくれる重要な食材です。

ONSEN
GASTRONOMY
WALKING
IN HACHIKO NO SATO ODATE



大館産山の芋

Odate Yamanoimo

滋養強壯の食材として知られる山の芋は、一般的には「つくねいも」と呼ばれていますが、地元地域では「やまのいも」と呼ばれています。げんこつのようにゴツゴツした形と、長芋に比べて粘りが非常に強いのが特徴。収穫期は10月下旬から11月上旬です。



大館市産業部農政課では、大館産山の芋のパッケージ試作品製作を行い、箱の中に一つだけ山の芋を入れるといった斬新なブランディング方法で、山の芋の存在を首都圏や全国に広く知ってもらう取り組みを進めています。かなりコシが強いのが特徴で大館では「山の芋鍋」が有名です。『【ワークショップ】大館特産品を使った新メニューの開発』にも農政課から3名の地域おこし協力隊が参加し、さまざまなアイデアを出してくれました。ほかにも、大館とんぶり(大館市)・じゅんさい(三種町)・ギバサ(八峰町)の3つの地域に根ざした個性のある食材を「トリプルグリーン」と命名、ブランディングし売り込む新たな取り組みにチャレンジしています。

