

# 秋田市地域特産品をご紹介

# こだわりの地元の味

市では、食品加工業や農業生産の拡大、地産地消の推進を目的に、市内産の農畜産物を主原料としてつくられた加工品を「秋田市地域特産品」に認定しています。現在9団体、24品目が登録されています。

地元の材料を使った、地元を愛する作り手の思いがこもったこだわりの味です。



地域特産品に認定されると「特産品マーク」が使用できるほか、地産地消関連のイベントに参加することができます。詳しくは農業農村振興課へ。 ☎(866)2116

- 宝川みさこ餅(杵つきあんびん)
- 宝川みさこ餅(白餅)
- 宝川みさこ餅(豆餅)
- 宝川みさこ餅(古代紫米入り餅)

問 木山美佐子さん(下北手)  
☎(838)3014



自慢の一品です!



- 手づくりみそ

問 (農)河辺農産加工組合  
☎(883)2711



- 純米雄和
- 雄和アップルワイン「薫風」
- 雄和アップルシードル「薫風ピュワツ」

問 秋田市雄和酒販懇話会 ☎(886)2230

「雄和」にこだわりました

純米雄和

秋田市雄和酒販懇話会 佐藤三男さん



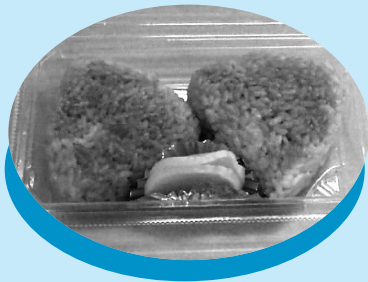
「純米雄和」は、雄和産の酒造好適米「あきた酒こまち」と雄和左手子のわき水で作った日本酒です。左手子の水は軟水で酒造りに適していると思います。ラベルの字も雄和のかたに書いてもらい、名前のとおり「雄和」にこだわって作りました。

米の田植え、稲刈り、仕込みやラベル貼りも私たちが行い、自信を持っておすすめできる一品です。度数は18度。米の香り豊かな深い味わいです。まず地元の人に飲んでもらいたいですね。そして気に入ったらほかの人にも勧めてほしいです。

雄和から発信する質の高い商品が地域の活性化につながってくれればと思います。

●<sup>きょうこ</sup>郷子ちゃんの  
しょうゆおにぎり

問 フレッシュランド  
まごころ加工部(河辺)  
☎(882)3623



- 冷風造りうどん(しどけ)
- 冷風造りうどん(まいたけ)
- 冷風造りうどん(わらび)

問 <sup>くいどころしゅん か</sup>喰処旬香(河辺)☎(883)2100



●寒麴

問 熊谷カズ子さん(旭南)  
☎(862)7902



- ガーリックバター
- 発酵バター
- エーデル大納言
- 上の写真のほか期間限定の
- カマンベールチーズ雄和
- クワクルチーズ

問 (農)雄和トールケーゼ組合  
☎(886)3322

地元産に  
こだわりあり!



- 古代紫米めん
- モロヘイヤめん
- しいたけめん

問 浅野育子さん(雄和)  
☎(887)2866



- <sup>はな</sup>華ちゃん豆腐
- 華ちゃんの生ゆば
- 豆乳つるりん(豆乳めん)

問 (有)華の豆会(雄和)  
☎(886)4116

なつかしい自然の味を

—— 華ちゃん豆腐

(有)華の豆会 山内みどりさん



雄和産の大豆を使っています。地元のものを使うと作っている人の顔も見えるし安心ですね。昔ながらの自然な味を食べてもらいたいと思います、材料は大豆とにがりだけ。火加減が難しく目を離せません。

手間暇がかかって大変ですが、続けてこられたのは「やっぱり華ちゃん豆腐でなければ」と言ってくれる人がいるから。近所の豆腐嫌いの子が「この豆腐は食べられた」と言ってくれたこともありました。豆腐は河辺・雄和の給食にも出しています。子どもたちに昔ながらの豆腐の味を覚えてもらいたいですね。



にがりを入れて  
やさしくませます