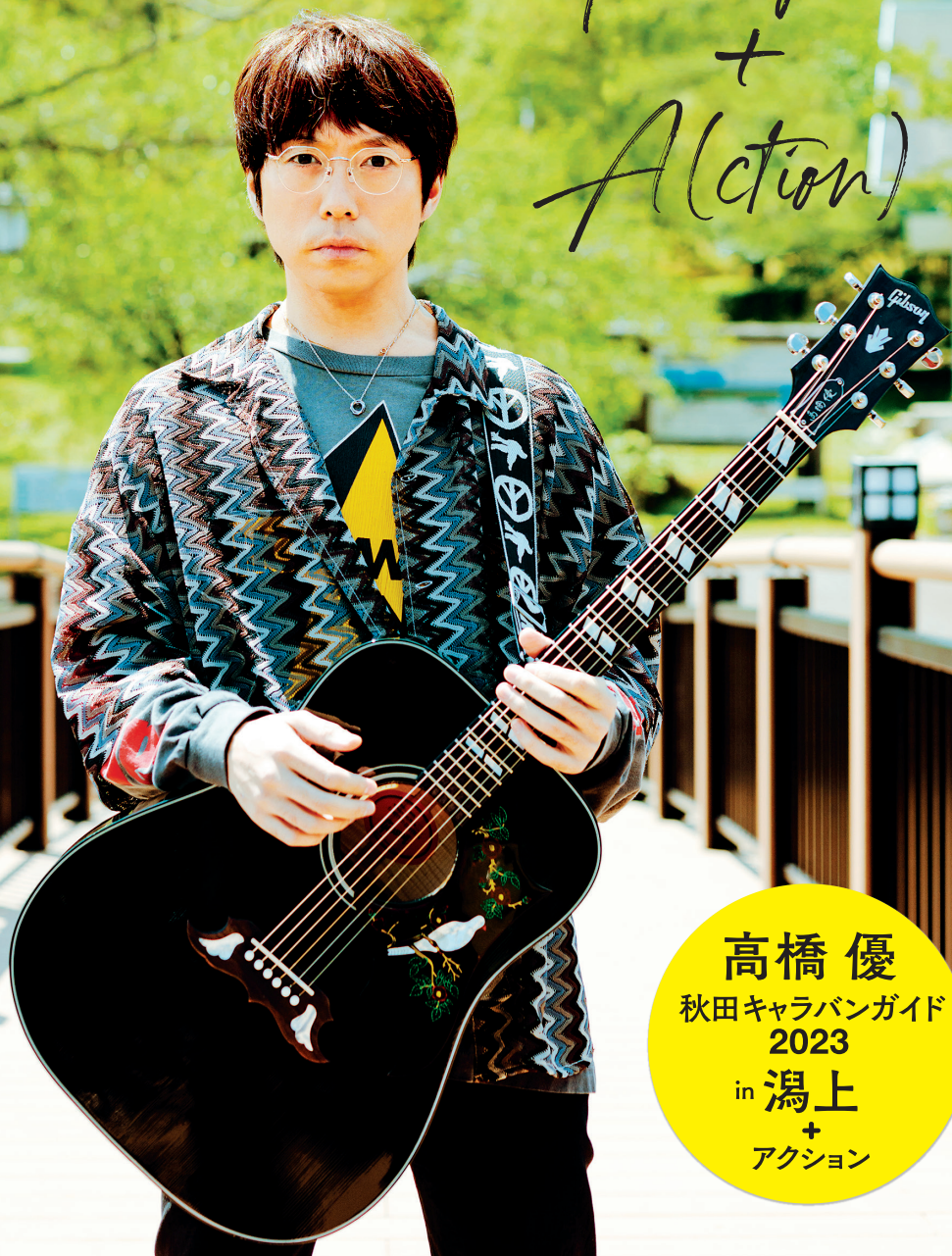


Akita Caravan Guide 2023 in Katagami + A(ction)

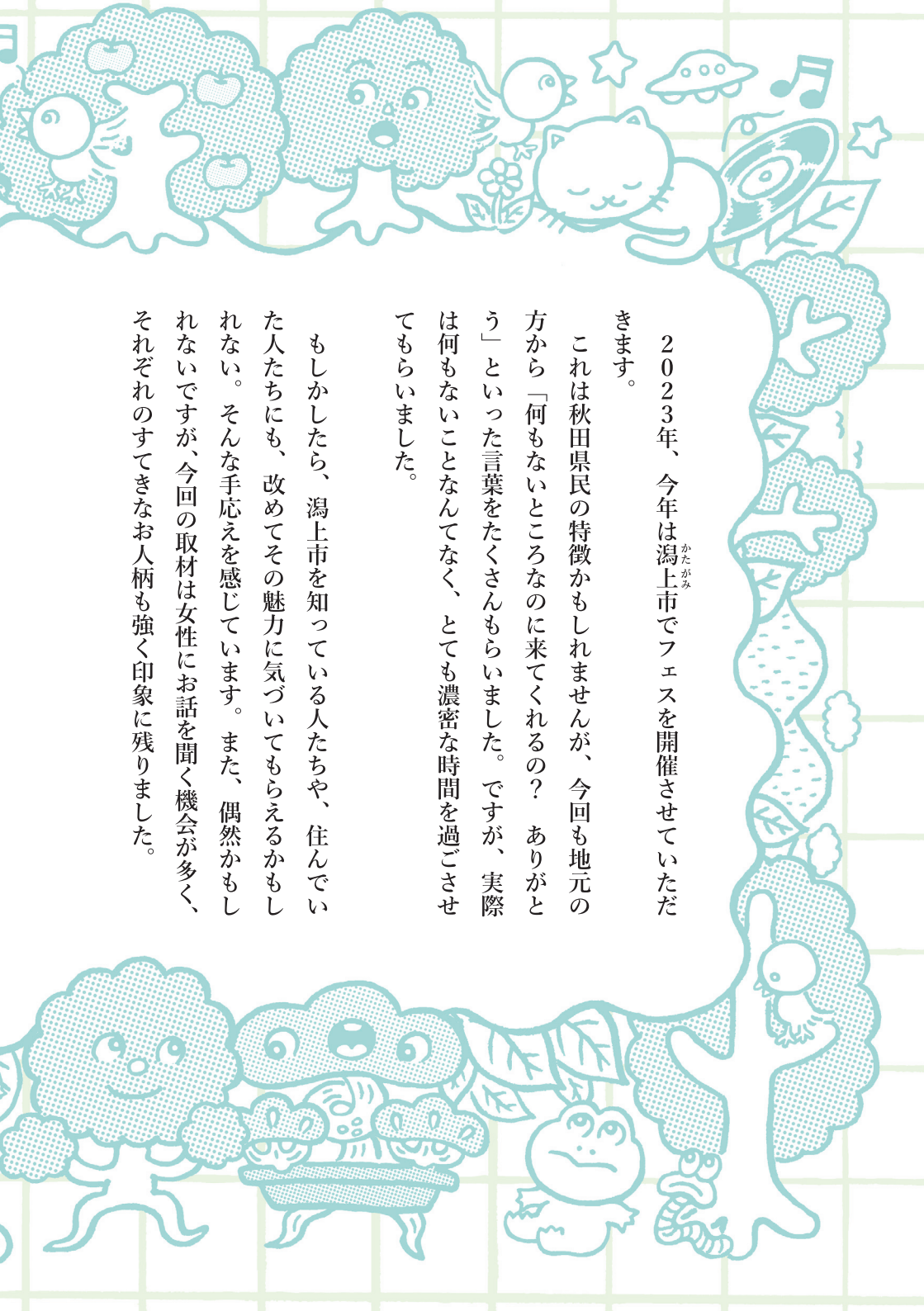


高橋 優

秋田キャラバンガイド
2023

in 潟上

+
アクション



2023年、今年は潟上市^{かたがみ}でフェスを開催させていただきます。

これは秋田県民の特徴かもしれませんが、今回も地元の方から「何もないところなのに来てくれるの？ ありがとう」といった言葉をたくさんもらいました。ですが、実際は何もないことなく、とても濃密な時間を過ごさしてもらいました。

もしかしたら、潟上市を知っている人たちや、住んでいた人たちにも、改めてその魅力に気づいてもらえるかもしれない。そんな手応えを感じています。また、偶然かもしれないですが、今回の取材は女性にお話を聞く機会が多く、それぞれのすてきなお人柄も強く印象に残りました。



取材先のみなさんの心通うものづくりにふれて、よく自身が普段音楽をするうえで大切にしている気持ちを確かめることもできました。

なのでフェス当日の音楽は任せてください。でも、音楽を受け取ってから、もしくはその前に、みなさんがどこに行くか、何を食べるかは、それぞれの楽しみとして残されているものだと思うので、キャラバンガイドを片手に町に飛び込んでもらえたらうれしいです。

潟上市でお会いしましょう。

高橋 優



佃煮とクラシック

01

Interview

ち だ こう た
千田浩太さん

千田佐市商店

潟上市の旅、最初に伺ったのは^{ち だ さ い ち}千田佐市商店という軒^{つくだ に}の佃煮屋さん。
どうしてここにやってきたのか？ その理由はぜひインタビューで。

佃煮にする文化

高橋 ライブの本番前に食べるお弁当の中に、佃煮が入ってたら「ラッキー！」って思います。

千田 うれしいです。昔からほとんど一緒に食べられてきて、秋田の場合は少し甘味も強いので、お茶と一緒にそのまま食べたります。秋田には佃煮屋さんが合計8社あるんですが、八郎潟^{はちろうがた}の周りにしかないんですよ。

高橋 8社全部が？

千田 そうです。そのうちの6社がこの潟上市にありまして、いまは8社で手を取り合いながら佃煮業を続けています。





高橋 手を取り合いながらなんです。
千田 はい。八郎潟で獲れる魚、ワカサギ
 だとかシラウオだとかを漁師さんに獲って
 もらって、みんなで佃煮にするっていう文
 化がずっと続いているんですが、最近では世
 界的にも魚の漁獲量が変化しているなか、
 みんなで八郎潟の資源を守りながらなんと



かこの佃煮を、伝統を続けていこうって
 うことで。

クラシック音楽からの転向

千田 うちの会社は明治30年（1897）に
 創業してからずっと佃煮業を続けていて、わ
 たしがここを継いだのは5〜6年前です。
 秋田の外に出ていたんですけれども、佃煮



屋を継ぐために帰ってきました。

高橋 秋田から出られていたときは、全然
 関係ないお仕事をされていたんですか？

千田 そうですね。音楽を。

高橋 音楽！ ちなみに、どんな音楽を？

千田 クラシック音楽です。それで外に出
 ていたんですが、おやじから「継いでくれ」
 というような話があって、戻ってきたんで
 すよね。

高橋 クラシック音楽から佃煮って、まったく違う業界ですけど、継ぐことには前向きだったんですか？

千田 正直、最初はすごく悩んだんですよ。フランスのパリに留学していたんです……。**高橋** だいぶ外まで。東京とかじゃないんですね。

千田 パリでいろんな食文化を体験して。

パテを塗ってパンを食べるだとか、お酒とおつまみを一緒に食べるなんてこともよくあったんです。そういうなかで、ワインとのマリアージュだとかをやっているうちに、ただ佃煮として食べるだけじゃなく、秋田のすばらしい食べ物、飲み物とコラボレーションしていけば、すごい可能性があるんじゃないかっていうことに気づいて。それがやれるんだったら、おもしろいかも 싶れないと思

ましたし、クラシック音楽という古い時代の音楽の良さを追究することと似たようなもので、昔からある伝統文化、伝統食品がどういうふうな江戸時代から受け継がれてきて、なんでいまだに食卓に残っているのかっていうところが、おもしろいと感じたので帰ってきたんです。

高橋 悩んだ時期に、いまのような考え方

になっていったんですか？

千田 そうですね。それに、ピアノは別に場所にこだわる必要もないなって。

高橋 ご自身のルーツに佃煮っていうのはあって、それがパリのパテとかを見ながらつながっていったわけですね。

千田 そうです。この辺って、学校給食で佃煮が出てきますし、秋になると、八郎潟

でワカサギ漁が始まるんです。朝に獲れたものを、鮮度が落ちないうちに全部煮るんですけども、その間、町中で佃煮の香りがするんですよ。

高橋 この辺で作られている佃煮がダイレクトに学校給食で出るんですね。

千田 そうです。あと、6月29日を佃煮の日に制定していて、この辺の町では毎年、順繰りで、子供たちに佃煮について教えて食べてもらう授業もやっています。



繊細な仕事

千田 佃煮って、塩で煮たり、うちの場合は甘く煮たりして、素材の水分を飛ばして腐らないようにする製法なので、保存食っていう意味合いが強いんです。

高橋 どれくらい保存できるんですか？

千田 うちの場合は2か月くらいの表示にしているんですけども、商品によっては半年以上ふつうに持ちます。30度の部屋で実験して、そのくらい持ちました。

高橋 常温でも？

千田 常温でもいいけるんです。

高橋 実際に佃煮業をやられてみて、「大変だな」とか「やめればよかった」とかは思わなかったんですか？

千田 いまは経営のほうに移ったので、製



造は職人に任せているんですけど、最初に製造を勉強したときは大変でしたね。重労働ですし、食材を煮て、釜から上げるタイミングが数秒変わるだけでも色が変わっちゃったりして、ものすごく繊細な仕事をしているんだな、一朝一夕にはできないことなんだなっていうのを学びました。

高橋 色にもこだわるんですね。

千田 うちの色、見た目もこだわっています。
高橋 勝手に音楽と結びつけて話すんですけど、ライブに似ているのかなと思いました。ライブってわかったような気でも、全然「こうしときゃいいや」がない世界。そのときのムードとかでまったく変わっていく。そう感じることもありますか？

千田 そうですね。うちの場合は食品なので、季節によって作る温度の設定も変わってきますし、魚がちよっと大きいときに、いつもと同じ感じでやると、煮る時間が足りないっていうこともあるんです。常に状況をライブ感で見極めて作っていかないと、良い佃煮ができない。本当に、優さんのおっしゃるとおりです。

高橋 すごい世界に入ってきましたね。

高橋 めっちゃ良い匂い。



千田 これは「紅白魚^{べにしろうお}」といって、佃煮は茶色いっていうイメージを覆した商品です。薄口醤油のなかでも白醤油を使っています。

高橋 パツと見たところ、醤油が入っているように見えない。

千田 白いと思って調子に乗って時間を置いたりすると、色がついちやうんです。引き上げるのをやってみますか？

高橋 やってみたいです！



千田 ここでシラウオとエビを混ぜます。
高橋 この色で完成なんですか？ たしかに、この色の佃煮って見たことないです。



千田 こちらが「わかさぎ甘露煮」です。ワカサギを焼いて水分を飛ばしてから、じっくり煮て色をつけて、柔らかくしていきます。



千田 こっちは「かりっとわかさぎ」です。ぜひ食べてみてください。
高橋 いただきます。おいしく！
めちやくちや香ばしい。これは酒に合いますよ。お子さんのお菓子にもぴったり。





千田 ここでは、できあがった佃煮を手作業で並べています。粘性もあるので、機械化できないんですよね。

高橋 ワカサギの形とか大きさとかを見極めているんですか？

千田 そうです。



高橋 すごいですね。こういう作業をほくにやらせたら遅いだろうな。速けりやいってもんでもないだろうし。グラムも量ってるもん。見栄えにこだわるっておっしゃられていた部分が、どの商品の工程にも入っているんですね。

千田 最終的に食べるのはお客さまなので、お客さまに最高に喜んでもらえるようにと思っています。

いろいろあります、秋田の佃煮

八郎潟周辺の地域では、潟の恵みを生かして明治時代に佃煮作りが始まりました。最近では、八郎潟で獲れるワカサギを中心に、豆類やスルメイカ、秋田特産の「ギバサ」など、多様な食材を使ってさまざまな佃煮が作られています。

八郎潟
産



ザ・スタンダード&伝統の味

ワカサギの佃煮



秋田特産の海藻も佃煮に

ギバサとクルミの佃煮

八郎潟
産



ツウが好む、昔ながらの味

フナの佃煮

八郎潟
産



地元では別名「ゴリ」

ハゼの佃煮



スルメイカと色鮮やかな豆

いかあられ

八郎潟
産



ワカサギをカリッと揚げて味つけ

ワカサギの唐揚げ



海の幸と木の実のコラボレーション

こうなご

小女子とクルミの佃煮

八郎潟周辺の佃煮屋

千田佐市商店

潟上市昭和久保字片田千刈田
428-3

☎018-877-3208

佐藤食品

潟上市昭和久保字片田千刈田26

☎018-877-2054

佐藤徳太郎商店

潟上市昭和久保宮の前162-1

☎018-877-3224

菅英佃煮本舗

潟上市昭和乱橋字古閑119

☎018-877-2024

菅淳商店

潟上市昭和久保字山神1-2

☎018-877-2210

マルイ館岩商店

潟上市昭和久保字高田34-3

☎018-877-2218

清水佃煮商店

三種町鶴川字西家の下34-6

☎0185-85-3770

安田のつくだ煮

八郎潟町字一日市406

☎018-875-2502

各店ほか、秋田県内のスーパー、空港や駅の土産店などで購入できます。

潟上市内の道の駅でも販売しています

道の駅てんのう

天王グリーンランド

☎018-878-6588

潟上市天王字江川上谷地109-2

① 9:00~17:00

② 12月31日、1月1日

道の駅しよわ ブルーメッセあきた

☎018-855-5041

潟上市昭和豊川竜毛字山ノ下1-1

① 9:00~18:00

② 12月31日~1月2日

おいしさの秘密は「生炊き」にあり！

水揚げされたばかりの魚を洗浄、選別し、新鮮な状態で地元の佃煮屋さんが直接加工。乾燥、冷凍などの魚を使わず生の魚を炊いて佃煮を作る、この「生炊き」という製法は、鮮度抜群の魚が身近にあった八郎潟周辺地域ならではの。