

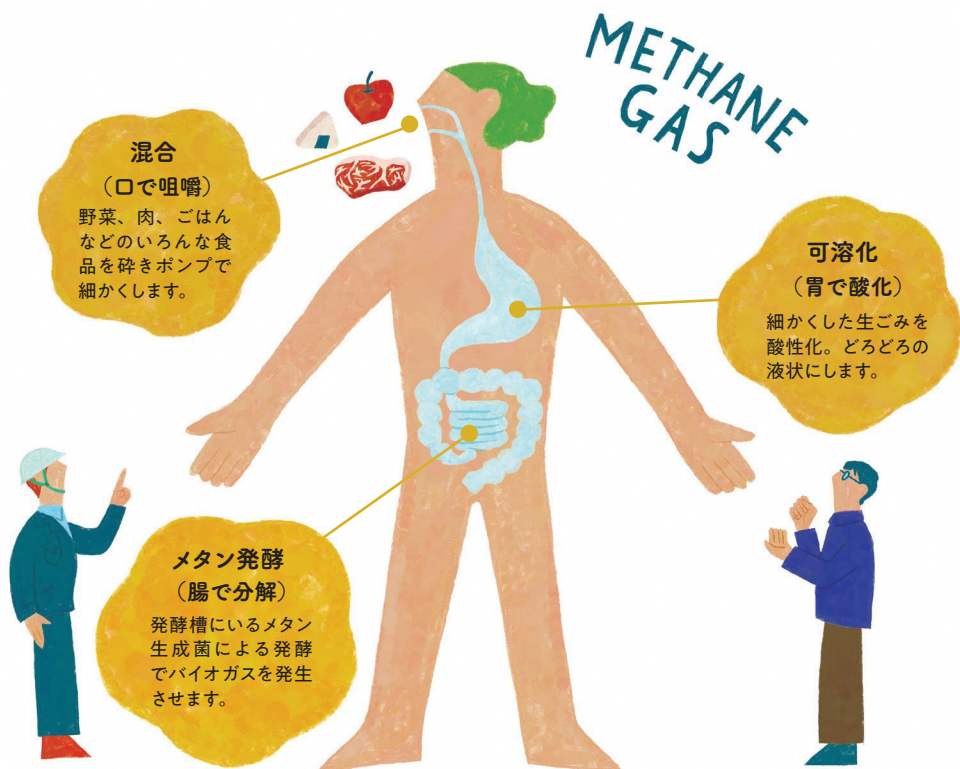
+ACTION FILE

04 食品ロスを考える

原料は生ごみ!?
カーボンニュートラルな
再生可能エネルギー

ナチュラル
エナジージャパン
(秋田市)

スーパーの廃棄食品や工場に出てしまったロス食品など事業系の生ごみが、ただ捨てられるのではなく、電気に変換されているとしたら、なんだかホッとしませんか。秋田市向浜にある秋田バイオガス発電所では、生ごみを燃やすのではなく、微生物のチカラで発酵させ、そこで出たガスをもとに発電をしています。その仕組みについて、ナチュラルエナジー^{ふる い ひでゆき}ジャパンの古井秀行さんにお話を伺いました。



メタンガス発生の仕組み

高橋 そもそもこれってどういう仕組みなんでしょうか？

古井 では順を追って説明しましょう。まずはごみ収集車でこちらの施設にごみが運ばれて、「ホッパ」という大きな容れ物に投入します。それを「混合」といって噛み砕くんです。つまり口の中に入れて咀嚼するような感じですね。次に「可溶化」という工程、水分を足して液状化します。つまり胃のような働きです。それをメ

タン生成菌という微生物がいる発酵槽に送ってメタン発酵させるんです。そうするとガスが出ます。つまりは腸のような働きで、人間のおならのように、メタンガス6割、二酸化炭素4割のバイオガスがどんどん発生するんです。

高橋 なるほど、人間に例えてもらえると分かりやすいです。でも、人間の場合だと食べるものによって消化のスピードも違えば、おならになるか便になるかも違うような気がするんですけど。

古井 入るごみによってメタンガスと二酸化炭



素の割合や量が多少変わってきますね。いろんな食べ物がバランス良く入っているといいんですけど、リンゴのかすだけとか、油が多いものだけとか、偏りがあると人間で言うところの消化不良になってしまうので、投入の際にバランスよくミックスしてあげる工夫をしています。

生ごみは燃やさないほうがいい？

高橋 ぼくたちは普通、生ごみを燃えるごみの日に出して処理してもらわなければならないですか。そもそも生ごみを燃やさないほうがいい理由があるんですか？

古井 生ごみは80パーセントが水分だと言われています。その水分を飛ばして燃やそうとすると、余計に灯油やコークスなどの燃料を投下しなきゃいけない。そうやってなんとか燃やしているのが現状です。焼却の場合は生ごみ1トンの水分を蒸発させるのに灯油なら約70リットル必要で、その分CO₂もどんどん出てくる。一方、このバイオガス発電は生ごみの水分をそのままに余計なCO₂を出さずに処理できるので非常に環境に優しいんです。

高橋 なるほど。よくわかりました。

古井 では、どんなごみが集まってくるのか、ごみの保管室を見てみませんか？

高橋 ぜひ見てみたいです。



ばく自身がどう行動するか

古井 今日の保管している量は少ないほうで、いつもの1割もないくらいです。

高橋 そうなんですか？ それでもこんなに。これはショックだ。

古井 よくご存じのメーカーさんの食品などもたくさんあると思いますが、これらは製造工程でどうしても出てしまったり、あまってしまったりして、このように集まってくるんです。

高橋 でもそれらが焼却じゃなく、ここでガスになって発電されていくなら、せめてもの希望ですね。

古井 食品ロスとしてどうしても廃棄しなきゃいけないものを有効活用できる施設ですから。

高橋 とても衝撃的なものを見せていただきました。これを見てしまった以上、ばく自身もどう行動するかですよ。思いもよらない気持ちになったというか、一気に私生活まで考えさせられました。貴重な体験をありがとうございます。



+ACTION

はじめての**一歩**

家庭用

コンポスト

について

調べてみよう。

バイオガス発電の仕組みの真ん中にあるのは微生物のチカラ。かつて生ごみは土に埋めるものでした。それは土の中にいる微生物たちが生ごみを処理してくれるからです。そこでいま、家庭用コンポストと呼ばれる生ごみ処理機を使う人が増えています。費用も少なく、上手に使用えばイヤなおいや虫の心配もいりません。気になる方はぜひインターネットで「キエーロ」や「LFCコンポスト」と検索してみてください。

+ACTION FILE

05 秋田の魚の価値を高める

本物を伝える 目利きの千カラ

かねもと 伊藤優佑さん(秋田市)

秋田市民市場にあるカネモト伊藤鮮魚店の二代目、
伊藤優佑さん。2020年4月に秋田市で新たな鮮魚
店をオープンするなど、目利きとして日々、水産
物の魅力を発信されています。そんな優佑さんに、
秋田産の海の幸を用意してもらいました。

男鹿半島のケガニ

時期が終わって、なごりの
ものになっちゃってるんで
すけど、うちが低温水槽を
持っているからなせる技。
いかに秋田のごちそうを長
持ちさせるかっていうこと
を考えると設備も必要で
す。カニ味噌ベースのお醬
油と一緒に。

八森のアワビ

秋田と青森の県境で獲れた、め
ちゃくちゃデカイアワビ。人ひ
とり立てるぐらいの小さな島で、
秋田と青森で漁業権を共有して
います。自主的に禁漁期間を設
けて資源保護にも努めていて最
近、漁を解禁したばかりです。

にかほのサクラマス

マスの油って、イメージ的には肉で言うところの牛なんです。サケが豚、そのほかの川魚が鶏。紅鮭はイノシシ。このマスはきれいな油なんで、ハラスに近いところにちょっとだけ酢醤油をかけて食べると最高です。

男鹿半島のマコガレイ

お刺身でぜひ。塩すだちでもワサビでも。旬の香りって言うんですけど、1か月後にマコガレイを食べると全然ちがうものになるし、ばくらの食べさせ方も変わります。



高橋 ……ん！なにもかもおいしい！ 秋田で海鮮を食べて「うまい！」って言ったこと、あんまりないかもしれない。このラインナップを見て、秋田のだとは……。

伊藤 気づかないと思いますよ。でもぜんぶ秋田で獲れたものです。これで秋田の主要漁港がそろっています。全部買うと5万円くらいするんですけどね。

高橋 ええ！？

伊藤 でも、そういうものがちゃんと県内にあ
る、県内の人が買うチャンスがあるっていうこ
とが、すごく大事なことです。

高橋 すごい贅沢させてもらった。

伊藤 田舎って、こ
ういうごちそうができる
んですよね。たとえば
カレイって、ふつうの
魚屋にあるんですよ。
でも田舎のふつうが、
めっちゃくちゃ贅沢だし、
ごちそうなんです。そ
の田舎のすごいところ
に目を向ければ、要は、
メガネを変えれば見え
方が変わる。ぼくがや
っていることは、いわゆる「本物」を伝えると
いうこと。秋田県を出て、さまざまなトップブ
ランド、トップシェフの人たちとふれ合ってきたし、ぼくは築地にいたので、そこで何が通用





するもので、しないものなのか、他産地と比べたときに自分たちがどの位置にいるかを学んだんです。そのなかでもトップオブトップをねらっていけるものを、ぼくたちがどうやって残していくか。それも昭和のやり方じゃなくて、令和のやり方で。本物は絶対に残す。本物じゃないと残す意味がないんです。ぼくはその本物を知っている人間です。

高橋 かっこいい。

伊藤 いろんなことを一生懸命やっている最中なんですけど、なんとか50歳までにはひとつの形にしたい。心の底から魚のことを知ってほしいし、秋田にもみんな誇りを持ったほうがいいって思います。日本人みんなに言えることなんですけどね。日本人は自信がないから、もっと自信を持ったほうがいいです。

高橋 ありがとうございます。気分が上がりました。

伊藤 秋田って、すごい、いいところなんです！



+ACTION

はじめの一步

魚屋に行こう。

魚を食べよう！

海に囲まれた日本の水産や魚食文化は、本来とても魅力ある産業であり食文化。地元産や日本産の魚をおいしく食べるために、まずは近くの魚屋さんに行くことから始めてみませんか？

秋田の魚介が楽しめる名店 in 秋田市

秋田県産の魚介の魅力が堪能できる名店を、秋田キャラバンガイド編集部がピックアップ。
秋田県の玄関口・秋田市内にある15店をご紹介します。

◎お食事の際は、営業時間や定休日などの確認、お店への事前の予約をお願いします。なかには人気店につき、予約が取りづらいお店もあります。ご了承ください。

各店の解説／かねもと 伊藤優佑さん



おしゃべりきのこ

秋田市山王中島町7-22
018-824-3050
イタリアンとワインの店。ランチからディナーまで気軽に楽しめるコースが充実。天然物の食材にこだわりがある。

鰯 小じま

秋田市山王1-7-3
山王ウエスタンビル 1F
018-853-1378
秋田の酒を中心に厳選した日本酒をそろえる。旬を取り入れた、酒に合うすし、つまみが素晴らしい。

すし兆

秋田市中通4-14-6
018-836-1280
JR秋田駅前にあるすし店。秋田ならではの旬や味を大切に、県内外からのお客様をもてなしている。

すし匠

秋田市大町3-2-36
赤れんが郷土館前
018-866-0014
言わずと知れた秋田の名店。最高の食材を追求した妥協のない仕入れて、絶品のすしや料理を提供。

割烹 玉井

秋田市大町2-4-27-2
018-864-5368
料理人の技とセンスが光る和食の名店。秋田県産の旬の食材を活かし、職人ならではの技で舌を楽しませてくれる。

Sous-sus (スシュ)

秋田市大町1-2-40
018-853-7614
フレンチの名店。料理への情熱が味に表れる。鮮度抜群の厳選した魚介を贅沢に使った秋田ならではの味に出会える。

中通 chillout (チルアウト)

秋田市中通5-8-12
018-887-5881
気軽に食事ができるビストロ。秋田県産の旬の魚介や野菜をふんだんに取り入れた料理、自家製の燻製、ワインが充実。

FRUTTO (フルット)

秋田市中通4-17-30
018-838-5815
新進気鋭のイタリアン。料理人の食材に対する情熱や探究心が強く、食材の魅力を活かしながらうまみを引き出す。

和しょく 徳 (NORI)

秋田市南通亀の町7-3
018-893-6951
食材や調理法へのこだわり、探究心が感じられる。味の良さとたっぷりのボリューム、良心的な価格も評判。

千載一遇

秋田市大町3-2-22
ジャスマック秋田館 1F
018-853-1547
カウンター席で料理や日本酒が堪能でき、大人の隠れ家的な雰囲気魅力。1〜2人でゆっくり食事を楽しみたい。

花がすみ

秋田市中通4-13-12
018-827-3205
秋田駅前にある日本料理店。良い食材と季節感あふれる料理へのこだわりが伝わってくる。おすすめはカニ料理。

和食なり

秋田市中通4-17-30
フォレストワン 2F
018-838-1588
旬の食材をふんだんに使い、味とサービスで喜ばせてくれる店。郷土料理も味わえる。店主の人柄の良さも魅力。

美・中国菜 武陵源

秋田市中通3-3-4
018-853-6889
味や食材の良さ、料理の美しさにこだわりあり。秋田県産食材を中国料理に取り入れた斬新な料理が面白い。

さかえ

秋田市中通4-16-11
018-835-0218
長年にわたって親しまれる和食居酒屋。地魚を中心とした魚料理がおいしく、値段は手頃。郷土料理もそろえる。

和食 お多福

秋田市大町4-2-25
018-862-0802
秋田の手作りの味を大切にした郷土料理の店。きりたんぼ鍋、比内地鶏のほか、魚はハタハタ料理がそろえる。

+ ACTION FILE

06 農業について考える

たどり着いた
“売らない”農業とは？

たそがれ野育園

(渦上市)



2008年に帰郷後、大潟村の農業法人で働き、近代農業にふれながら自らの田んぼで稲の栽培をはじめた菊地晃生さん。翌年には千葉県で自然栽培に取り組む農家の元に通い、自然栽培、稲の不耕起栽培などの技術を学びました。以来、農薬や化学肥料に頼らない農業を実践しています。2014年に開園した、農作業を通して食や自然、人間本来の営みについて学ぶ場「たそがれ野育園」についてお話を伺いました。



「たそがれ」への思い

高橋 まず「たそがれ」という言葉にキュンとしたんですけど、なぜこの名前に？

菊地 もともと県外でランドスケープデザインの仕事をしていたんです。そこで、公園をいい状態に保つためにはデザイン以上にその後の管理が重要なんだと気がつきました。20代

後半のときに秋田に戻ってきたんですけど、秋田の豊かな風景も人が関わることでしか維持できない。秋田ではプレイヤーとなって、この地の風景に関わっていきたくて農業をはじめたんです。その頃のぼくにとって沈んでいく太陽は印象的で、秋田を代表するランドスケープだと思いました。農作業で朝から体を動かしていると、陽が沈む頃の夕焼けに染まっていく空のグラデーション

がめっちゃきれいに感じるんですよね。たそがれていい時間だなと思って。

高橋 いい時間ですね。

菊地 ぼくらは失われた20年、30年と言われる時代を生きてきた世代で、経済や社会が下がり続けている感覚。でも下ることは決してネガティブではなくて、どのように下っていくかだと思えます。そういう発想に切り替えて、上っていくことにとらわれた近代主義へのアンチテーゼとして、下っていくことにうまくライディングして時代の波に逆らわずに農的な暮らし方を発信していく。そうした暮らしを大切にできる時代がくることへの期待も「たそがれ」という屋号に込めました。

高橋 たそがれどきって今日が終わる感じがするけど、明日に思いを馳せる時間でもある。夜が明けてどんな陽が昇ってくるだろうって想像する時間にもなりますよね。

菊地 そう思います。朝は必ずやってくるので。

野育園を立ち上げる

高橋 たそがれ野育園をはじめられたのは？

菊地 千葉で自然栽培を学んでからは農薬や化学肥料を使わない、自然の生態を壊さない農業を行うようになったんですけど、同時に、人が集えるような農の営みでありたいと思うようになりました。

高橋 人が集えるような農業？

菊地 そうです。最初





はマルシェでお米だけ売っていた時期もあるんですけど、農薬や化学肥料を使わないお米って栽培に手がかかって量も採れないから値段を上げざるをえない。「高い」と言われてまた売れないのかと何度も落胆しながら、売れ残った米を米粉や麴にしてみたり、ジャムや味噌をつくったり。大豆、ブルーベリー、野菜、小麦の栽培とかいろんなことに挑戦しました。売ることを目的とした栽培や商品開発はすごく大変で。農薬を使わないから草取りも大変。理想としていた自給自足にだんだん自分たちが追い詰められて。結局、農業は食べてくれる人がいなければ成り立たない、人との関係こそが重要なんだと気が付きました。

高橋 音楽も同じかもしれないです。

菊地 そんななかで長女、次女と子供を授かって、上の子を一時保育園に預けていて、自分たちは経済よりも関わる全ての暮らしを大事にしたいと思っていたのに、結局は子供を施設に預けて経済を優先していた。これでいいのかわかって疑問を感じたことと、長女が保育園に行き渋っていたこともあり「保育園に行くのをやめて父さんや家族と田畑で過ごそう」と、子供と一緒に過ごすために開いたのが野育園のはじまりです。

高橋 最初は娘さんがきっかけなんです。

菊地 そうなんです。田畑をフィールドに活動して、その様子を発信しているうちに「うちの子も体験させたい」とか「行ってもいいですか」という話をもらって。翌年、呼びかけてみたら

10組くらいの方が来てくれました。そこで、自力で稲の栽培を行うプログラムを考えて、1枚の田んぼを6畳分に区切って参加者それぞれの「マイ田んぼ」にして。不耕起栽培で種まきから田植え、草取りをして、穂が出て実ったら稲刈りをして自然乾燥して昔の足踏み脱穀機で脱穀して。お米にするところまでの全てを体験していただく農的な暮らしの学び場をつくりました。

高橋 へ〜！ 年間通してやっていくんですね。

菊地 いまは参加者が100人を超えています。畑の場合は1枚の大きな畑をみんなで管理します。今日来た人は種をまいて、次に来た人は苗づくり、鉢あげ……というように作業をパトシリレーでこなしていきつつ、最後の収穫はみんなで作って、実ったものを山分けする。売ることが目的の畑の在り方ではなく、みんなが自給を学ぶための畑としてこの方法をはじめました。



売らない農業へ

高橋 参加される方が増えていくことで変化したことってありますか？

菊地 発想の転換というか、野育園をはじめたらずごく楽になったんです。売ることに必死にならなくて済むし、収入は入園料という形でいただいているので最初の段階で確保できる。作

物を売らないほかに、入園料という別の部分で収入増になる。時代が変わって消費者のニーズが、ただ良い米、安い米というだけでなく、もっと入り込んだ食の現場とか体験にまで高まってきているんじゃないかなと実感しているところです。「農」って人づくりなんじゃないかなって思うところがあって。田んぼって自分だけでやっているように思うけれど、水を溜め池から引いてみんなで分け合うし、みんなで使うためには溜め池あるいは水路、その他のインフラ施設を共同管理して守っていかなないと使えない。助け合いの精神を学び合って地域内で伝えてき

た。いまの経済では農業＝食料生産になっているけど、じつはもっといろんな人が関係して助け合うことが「農」の本来の姿なんじゃないかなと思うようになってきて。人の声のする田んぼでありたい、子供たちがそこで走って、遊んでいる声が高々に聞こえるような田んぼを再現したいと思うようになりました。

高橋 大人も来ていいんですか？

菊地 もちろんです。子供も大人も自然から学ぶ。自然と関わり合うことで子供も大人もフラットだと思うんです。ぜひ、いらしてください。



+ACTION

はじめの一步

生産体験してみよう。

たそがれ野育園に参加してみることはもちろん、きっとみなさんの近くでも農体験をさせてもらえるところがあると思います。街で暮らしていると消費者として生きていくことに慣れてしまっていますが、都会で暮らす不安はきっとそこに根源があるように思います。消費者から生産者になってみる。そんなことをまずは体験からでもはじめてみてください。

06 伝統文化を伝える

歴史ある建物を
活用して
未来につなぐ

あきた舞妓（秋田市）

秋田藩主佐竹氏の居城跡である千秋公園に、あきた文化産業施設「松下」があります。秋田の文化を嗜むための複合施設として2016年にオープンしたこの施設では、かつて繁華街を賑わした川反芸者の文化を復活させるべく誕生した「あきた舞妓」の公演が行われています。高橋優が体験しました。



割烹松下

おとは ここは戦後に建てられた築70年ほどの歴史がある建物を、リノベーションして再活用している施設です。もともと

とは割烹松下として地域の方から親しまれておりました。お2階に大広間が約80畳ありまして、普段そこで「あきた舞妓劇場」を行っております。全盛期は芸妓、舞妓が200名程度いたと言われております。

高橋 へえ～そんなに！

おとは 当時のお姉さん方のお写真、このブロマイド1枚が3本立ての映画に相当する金額で販売されていたそうです。大変高価なものでした。

高橋 すごい。アイドルみたい。

おとは それでは、お2階へどうぞ。

あきた舞妓劇場

おとは あらためまして、わたくし、あきた芸者のおとはと申します。5年間舞妓として活動が続けて参りましたが、この春から芸者として昇格、一本立ちさせていただきます。本日はどうぞよろしくお願いいたします。

佳乃藤 こんにちは。わたくし、あきた舞妓の佳乃藤と申します。今日は短い時間ではありますが、最後までどうぞよろしくお願いいたします。



おとはさん





佳乃藤さん

それぞれのきっかけ

高橋 はじめてなので緊張して見ていました。舞妓さんになろうと思ったのはどうして？

おとは もともと新日本舞踊を習っていて、おしろいを塗って踊るのが好きだったんです。京都に行って舞妓になりたいと思ったこともありましたが、あきた舞妓事業が2014年にスタートして、秋田が大好きだったのでやってみようと思いました。

高橋 佳乃藤さんは？



佳乃藤 小さい頃から着物が好きで、着物が着られるという理由で民謡の踊りを子供の頃から習っていました。由利高校の民謡部にも所属していたのですが、その頃に秋田県が消滅可能性都市であると知って、ショックを受けたんです。秋田に残って、ずっとやってきた踊りを生かしてお仕事したいなと思っていたところ、たまたまテレビであきた舞妓の特集を見て、あきた舞妓を志しました。

高橋 父が民謡をやっているんですけど、秋田県の人口減以上に民謡をやる人が減っているって言っていました。

佳乃藤 そうですね。このあと秋田音頭も披露させていただきますが、川反独自の秋田音頭なんです。

おとは なまらずに歌うのが特徴で、いつもお座敷の締めは秋田音頭で終わるというのが川反の定番でしたので、ぜひ今日も最後にご覧になってお帰りください。

高橋 はい、楽しみです。



+ACTION

はじめの一歩

民謡、祭り、工芸、
など地域の伝統文化に
目を向けてみよう。

踊りや唄だけでなく、季節を取り入れた着物やかんざしなどでも、おもてなしの文化を表現、継承するあきた舞妓さんですが、地域のお祭りや工芸など、みなさんの暮らしのそばにも意外な伝統文化があるはず。まずはそこに目を向けてみることから始めてみませんか。

+ACTION 対談

酒づくりから米づくり、そして景観づくりへ 祐輔さんはどんな未来を描いていますか？

新政酒造 佐藤祐輔

×

高橋 優

秋田市中心市街地から車で約45分のところに、ふたつの川に囲まれた集落、^{うやしろ}鵜養があります。この地の豊かな水に着目したのは、秋田県を代表する酒蔵のひとつ、新政酒造。2016年から無農薬栽培の酒米づくりにチャレンジし、いまでは地元農家も本格的に取り組んでいます。造り酒屋が米をつくるのはなぜ？ 新政酒造8代目蔵元^{きそうゆうすけ}の佐藤祐輔さんにお話を伺いました。



高品質なお酒のために

高橋 蔵元が農家の方と提携してお米をつくる構図があるのは勉強したことがあります。新政さんは自身でも農をやっていたらっしゃる。

佐藤 ももとは、お米を育てる方、酒造りをする方ってずっと分業されてきたんです。分業も、とってもいいことなんです。従来の農業の在り方では欲しいクオリティのお米がなかなか手に入らなかった。それでだんだん農家と酒蔵が「こういうお米をつくってください。こういうお米から、いいお酒ができるんです」ってコミュニケーションを取るようになってきた。その流れの先で、ぼくは無農薬のお米をやりたかったんです。酒がおいしくなるのが分かっているから。でも無農薬のお米って、頼んでもどこもやってくれないんです。秋田って米栽培に向

いている平野が多いし、無農薬なんかやらなくても、まあまあ食べていけたから。そして秋田の農業、稲作自体が、すごく大量生産的になっている。質より量みたいな方法がどんどん強くなっている。その流れもあって、無農薬のような手間がかかる高品質なものって、なかなかやってくれなかったんです。

高橋 高齢の方も多いですね。

佐藤 ええ。それに、もし失敗したらとか、いろいろ不安に思う方もいるんですよ。だから、しょうがない、自分でやるかってなりました。ぼくらが実験的にやってみて、うまくいったらみなさんもやってみて、みたいにしたいほうが農家もやりやすいだろうと思って。

高橋 つまり、品質が高いお酒を求めていくなかで、農業に参入せざるをえなくなったということですね。





無農薬の米づくり

高橋 それで、ここ鵜養に。

佐藤 鵜養は水がきれいで豊富。米づくりにすごく向いているだろうということで、無農薬の酒米づくりをはじめて7年ぐらいいが経ちました。

高橋 選ばれた理由は水がきれいだから。

佐藤 お米は水が大事ですから。鵜養っていう地名は、オヤシナイっていうアイヌ語が語源で、精霊の住む沢っていう意味なんです。

高橋 へえ～！

佐藤 昔から水がきれいということですよ。ただ、ここは気温が高くないし湿気もあって稲が病気にかかりやすい。お米の収量は極端に低いんです。

高橋 ここから見えるところ全部が無農薬ですか？

佐藤 25町ぐらいいあるのかな。ほとんど酒米栽培でうちが全部買い取っていて、それに関しては全部無農薬ですね。メインは陸羽^{りくう}132号、通称「愛亀^{あいかめ}」という米です。「亀の尾」という非常にいい米の血筋で、冷害にやや強くてイモチ病にも強い。大正時代に東北全体で栽培された米なんです。この米の種も自分たちで育てています。宮沢賢治がこの米をすごく気に入っていたので、詩集にいっぱい名前が出てくるんです。

鵜養、そして秋田や 全国の農村が抱える問題

高橋 それにしても、すてきな眺めです。

佐藤 鵜養をはさむように流れている小又川と大又川が、合流して岩見川になり、岩見川が雄物川になります。ここは四方八方を山に囲まれていて、標高が高いから雪がすごく多い。江戸時代（1811年）に菅江真澄さんが描いた絵がいまも残っているけど、変わらない風景ですばらしい、由緒正しい場所です。ただ、住民が減ってきていて。風景って人間と自然が共同でつくっているのだから、耕作放棄地が増えると見栄えが悪くなるし、動物もどんどん出てきて保てなくなる。ぼくが最初に来た2015年はギリギリのときで「あと10年でこの村はなくなるよ」って、ここで言われました。

高橋 え～？！

佐藤 新政酒造で「米を買うからなんとかしようよ」って言って、そこからのスタートでした。住民がどんどん高齢化していくなか、ぼくらもサポートしながらなんとかやっているってところです。

高橋 そうなのかあ。

佐藤 手前にも奥にも耕作放棄地があります。そこもかつては田んぼだった。昔、お米が必要だったときは至る所で作っていましたが、いまは米の需要が全然ない。平地で大規模にやったほうが儲かるので、こういう標高が高くて収量



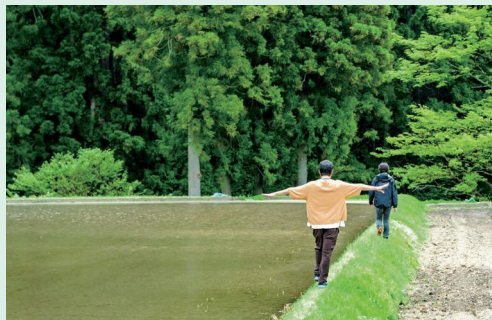
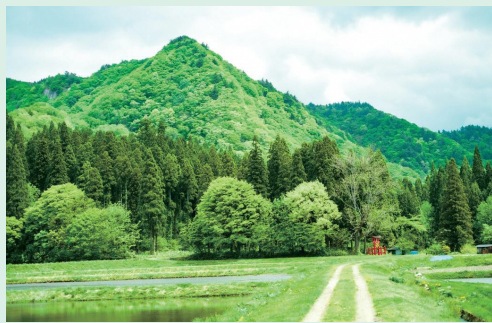
が悪いところからつぶれていくんです。鵜養は山間農村の典型で、いわゆる「水源の里」。これより上流には誰も住んでいない場所です。ぼくはこの景観が気に入っていて。すごく美しいので、自分が田んぼをやることになったら、景観もふくめて未来に向けて保全していく米づくりをやろうと思っていました。このお米を買って酒をつくって利益が出たら、耕作放棄地や雑木林を復田して田んぼに戻す。いまでも美しいんですけど、うちらが林業をはじめて、ちょっと木を整備するともっと良くなる。もう一回きちっと見栄えのいい、秋田市が誇るようなきれいなところにしていきたいなと思います。

高橋 ある意味で先祖さまが見ていた景色に戻っていく。

佐藤 そうですね。

高橋 見ているだけでもすごくすてきな景色だし、また来たくります。

佐藤 お金に換算しようとしたら大変なことになるかもしれない宝物が、秋田っていっぱいありますよね。ぼくは東京に長いこといたから、地元の人がそういうのを見つけて、きちっと経済をまわせるようにしないと危ないと思っていて。秋田県全体でそういう動きが出てくればいいなと思っています。ここに限らずいいところは



っぱいあるけど、なかなか地元の人にはその良さが広まらないというか、こういうものが当然だから、良さが分からないというか。

高橋 県民からすると見慣れているから。

佐藤 そうなんです、贅沢な話なんですけど。ぼくみたいに東京にいた人が帰ってきてやるとか、目利きの人が来てサポートしながらやっていくとか、そういう流れは止めずにいいといけな

いですね。





川へ。

高橋 うわ〜！　すごくきれい。

佐藤 イワナとかヤマメがいます。山菜も豊富だし、昔から鵜養^{ういさん}は飢饉^{きん}が起きたことがないと言われています。水が豊富で自然の食べ物があるところはセーフティーネットで、何かあったときに死人が出ない。こういうところが地方にあるのは大事なんです。

高橋 うわ、おいしい！　川の水をこうやって

飲む日、もう来ないと思ってた。山内での水分補給は川の水でした。なつかしい、こうやって飲むの。あ〜、うまい。飲んで帰りたい。童心に帰りました。最高！

佐藤 こういう水で育った米だから、うまいんですよ。その米でつくった酒だから、うまいんです。

高橋 そうですね。この水も風景も守っていかなきゃですね。



伏伸の滝



変化が起こると思います、ぼくに。
それぐらい、吸収するものが多い取材でした。

一生のなかでのターニングポイントを
迎えたのかもしれないと思うぐらい、
大切なことをたくさん教えてもらえた気がしています。

また、知ってしまったがゆえに、
いままでの自分にはもう戻れないと思った部分もありました。

ミュージシャン高橋優というよりは、
人間としての高橋優がすごく刺激をもらった部分が大きくて、
それをアウトプットしていきたいという気持ちが、すごく強いです。

秋田県には、まだまだパワーに満ち溢れている人たちがいる。
Learning by doing している。
ぼくも、ぼくなりの方で、形にしていきたいと思います。

高橋 優



フェスで実践!

みんなでやろう!

「できるだけアクション」!



できるだけ

マイボトルを持ってこよう!

水筒やタンブラー、カップなど、飲料を入れられるものをご持参ください。

※容量は350ml以上のものがおすすめです!



できるだけ

マイカトラリーを持ってこよう!

スプーン、フォーク、箸など、フードを楽しめるカトラリーもご持参ください。

※マイコンテナ（容器）も大歓迎です!



マイタオル、ハンカチ、Tぬぐいも忘れずに!

洗い場も設置しますのでカトラリーなどを拭くためのタオルもご持参ください。



ごみの分別を徹底しよう!

表示にしたがった分別を行うことで、リサイクル可能な資源として有効活用できるものもあります。詳しくは現地のスタッフに相談してくださいね。



そのほかにも、

できるだけ食べのこさない。
トイレを汚したら自分で拭こう。
グッズはマイバッグに。



など、未来のためにできるだけアクション!
みんなで協力して楽しい時間を過ごしましょう!

ACCESS

JR線

【秋田新幹線利用】

東京 ⇒ 秋田 …………… 約3時間40分
 仙台 ⇒ 秋田 …………… 約2時間5分
 盛岡 ⇒ 秋田 …………… 約1時間30分

【奥羽本線】

秋田 ⇒ 鷹ノ巣 …………… 約1時間30分

【東北新幹線利用】

東京 ⇒ 新青森 …………… 約3時間20分
 仙台 ⇒ 新青森 …………… 約1時間40分

【特急つがる】

新青森 ⇒ 鷹ノ巣 …………… 約1時間30分
 (奥羽本線)

(JR東日本お問い合わせセンター)
 ☎050-2016-1600

自動車

【一般道+秋田自動車道】

秋田 ⇒ 秋田道 ⇒ ニツ井白神 …… 約1時間30分

【一般道+秋田+東北自動車道】

盛岡 ⇒ 東北道 ⇒ 小坂 ⇒ 秋田道 ⇒ 鷹巣 …… 約2時間10分

【一般道+東北自動車道】

仙台 ⇒ 東北道 ⇒ 十和田 …………… 約3時間20分

(日本道路交通情報センター(秋田センター))
 ☎050-3369-6605

高速バス

【秋北バス】

池袋 ⇒ 能代(ジェビター号) …… 10時間40分
 盛岡 ⇒ 大館(みちのく号) …… 2時間35分
 (秋北バス) ☎0185-52-4890

航空

東京(羽田) ⇒ 大館能代 ANA …… 約1時間10分
 東京(羽田) ⇒ 秋田 ANA/JAL …… 約1時間5分
 大阪(伊丹) ⇒ 秋田 ANA/JAL …… 約1時間20分
 札幌(新千歳) ⇒ 秋田 ANA/JAL …… 約55分
 名古屋(中部国際) ⇒ 秋田 ANA …… 約1時間20分

(ANA) ☎0570-029-222 (JAL) ☎0570-025-071
 ※運航スケジュールは必ずお問い合わせください。

新日本海フェリー

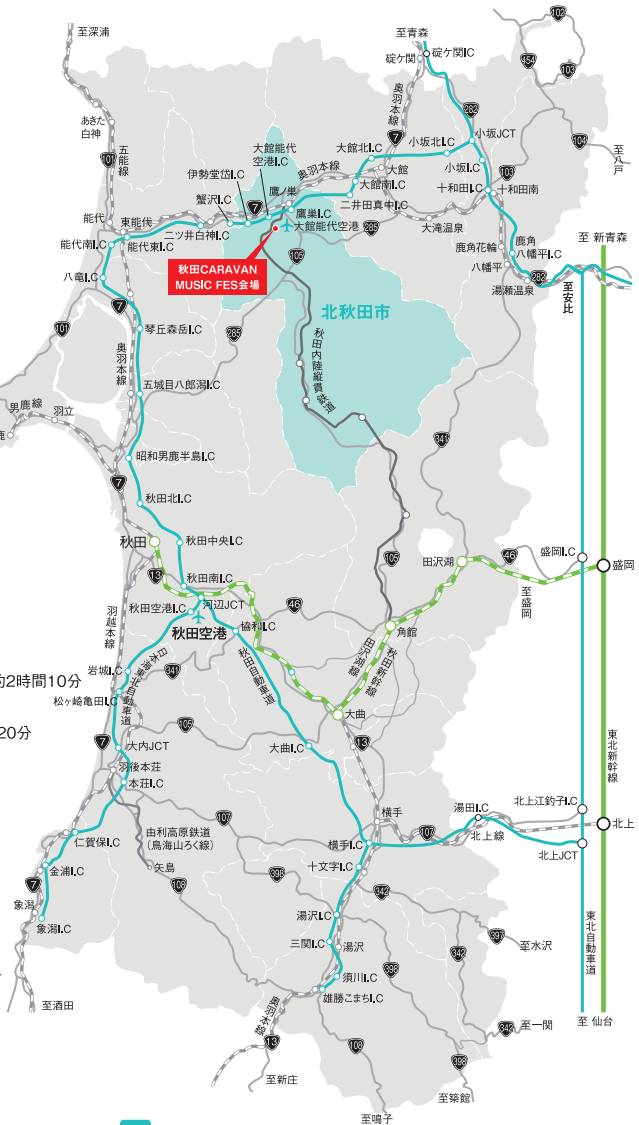
【北行】

敦賀(9:30) ⇒ 新潟(21:30) ⇒ 秋田(翌5:05) ⇒ 苫小牧東(16:45)

【南行】

苫小牧東(19:30) ⇒ 秋田(翌7:35) ⇒ 新潟(15:30) ⇒ 敦賀(翌5:30)

●秋田港から秋田市街へは車で約30分。(秋田中央交通バスのご利用も可能)
 (秋田フェリーターミナル) ☎018-880-2600



プロデュース
山口雄一 (リントウ)

マネジメント
渡邊詩織 (リントウ)

プロジェクトマネージャー
関谷陽一 (アートシステム)

編集長
藤本智士 (Re:S)

編集
山口はるか (Re:S)

ライター
高橋知佳子

アートディレクション&デザイン
堀口努 (underson)

写真
鍵岡龍門

動画
小川惇

イラストレーション
石明子
アワジトモミ (P47)

ヘアメイク
長岡千尋 (ポルク)

スタイリスト
上井大輔 (demdem inc.)

衣装協力
IROQUOIS HEADSHOP
☎ 03-3791-5033
Sian PR
☎ 03-6662-5525
White Mountaineering
☎ 03-6416-5381

企画・発行
秋田県 観光振興課

制作
アートシステム

印刷・製本
秋田協同印刷

2022年8月12日発行

* 本誌内容の無断転記、記載、複写を禁じます。
* 本誌の転売を禁じます。
* 本誌データは2022年7月27日現在の情報です。
あらかじめご了承ください。

旅の様子を動画で公開中!

高橋 優 YouTube チャンネル
www.youtube.com/takahashiyu

高橋 優 YouTube

検索



オフィシャルサイト
www.acmf.jp

秋田キャラバンフェス

検索



過去の秋田キャラバンガイドについて
<https://www.pref.akita.lg.jp/pages/archive/42820>



AKITAVISION
秋田県

あきたびじょん Facebook
<https://www.facebook.com/akitavision>

あきたびじょん YouTube チャンネル
<https://www.youtube.com/user/akitavision>

あきたびじょん Instagram
<https://www.instagram.com/akitavision>



秋田県公式観光サイト

アキタファン
AKITA FUN
<https://akita-fun.jp>



高橋 優 主催 野外音楽フェス 今年は秋田県・北秋田市にて開催!!



秋田CARAVAN MUSIC FES 2022

2022.9.17[sat] - 18[sun]

TICKET

一般発売日: 8月20日[土]

開場 11:00

開演 13:00 ▶ 終演 19:00 予定

1日券[ブロック指定] 8,800円[税込]

2日通し券[ブロック指定] 16,100円[税込]

【学割】1日券[ブロック指定] 4,400円[税込]

【学割】2日通し券[ブロック指定] 8,400円[税込]

北秋田市・大館能代空港周辺ふれあい緑地

小学生以下 無料

[秋田県北秋田市脇神字奥小ヶ田 116-1]

【枚数制限】2日通し券: 4枚まで 1日券: 1公演日につき4枚まで

※感染防止対策の一環として入場チケットは電子チケット(スマートフォン)での発券となります。

※【学割】チケットは、中学生(満13歳)~高校生(満18歳)までの方が対象となります。入場時に生年月日の分かる身分証のご提示が必要です。

※小学生以下のお子様は、保護者同伴時に限り入場無料です。保護者の方はチケットのご購入が必要です。

※2021年度のチケットをお持ちの方は、そのまま2022年度もご使用いただけます。チケット表示日につきましては各公演日2週間前を予定しております。
(後日メールにてご案内いたします)

※2021年の1日券チケットをお持ちのお客様

●2021年9月18日(土)1日券 → 2022年9月17日(土)1日券に振替

●2021年9月19日(日)1日券 → 2022年9月18日(日)1日券に振替

曜日が異なる日にご来場希望のお客様に関しましては大変ご面倒おかけ致しますが、払い戻しの上、改めてチケットを購入頂きますようお願い申し上げます。

詳しくは公式サイトをCHECK!

www.acmf.jp/2022/

秋田キャラバンフェス2022

検索



主催: 高橋 優 / 秋田CARAVAN MUSIC FES 実行委員会
企画・制作: Rin to...inc. 特別協力: 秋田県 / 北秋田市
特別協力: Intergroove Productions Inc.
運営協力・問合せ: キョードー東北 ☎022-217-7788
[水曜日・木曜日・金曜日: 13:00~16:00 / 土曜日: 10:00~12:00
※月曜日・火曜日・日曜日・祝日は問合せ対応はお休みとなります。]