

あきた発酵ツーリズムガイドブック

発酵あきた 中。

あきた発酵ツーリズム
AKITA
FERMENTATION
TOURISM

あきた発酵ツーリズム公式 Web サイト

本日あきた発酵中。 検索



いざ、発酵の国・秋田へ。

私たち日本人にとって日々の生活に欠かせない味噌や醤油は、お米や大豆、麦を発酵させて造られる「発酵食品」です。実は秋田は、古くからさまざまなものを発酵させてきた「発酵食品大国」。味噌・醤油はもちろん、さまざまな“おいしい文化”を作ってきました。なぜ、秋田に発酵食文化が根付いてきたのか？ 秋田にしか無い、発酵食文化ってなんだろう？ おいしいものへの探究心をくすぐる、秋田の発酵食文化を知り、見て、触れる旅に出かけましょう。

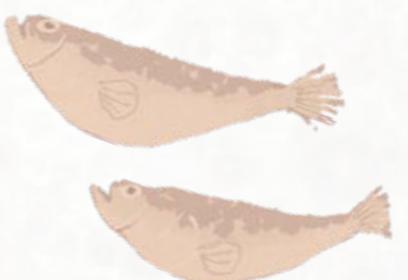
あきた発酵ツーリズム
ガイドブック

発 あ本 酵 き日 中 た 。



INDEX

- 4 特集：「秋田の発酵食文化を語る」
- 9 秋田の発酵食文化とは
- 14 コラム：知れば、もっとおいしい！ 食と日本酒のマリアージュ
- 15 発酵 AREA GUIDE
- 22 コラム：おうちでカンタン！ 発酵食レシピ
- 24 あきたカモシドコロのご紹介
- 34 発酵スイーツ SELECTION



秋田の 発酵食文化を語る

秋田で育ってきた「発酵食文化」とは、
一体どんなものなのでしょう？

秋田の発酵食品に関わる方々に、
これまでの取り組みと奥深さについて
お話を伺いました。

秋田の発酵食文化は、
豊かで、奥が深い！

手づくりにこだわった
伝統の製法を未来に
伝えたい！

日本酒と食の
ジャーナリスト

山本洋子さん

雑誌編集長を経て地方
の食を掘り起こす活動
を行う。秋田の食や日
本酒が大好きで、足し
げく秋田を訪問。

有限会社石孫本店
代表取締役社長

石川裕子さん

160年余り続く味噌醤
油醸造元の6代目。手
造りの仕込み方法で、
地元の原材料にこだ
わった造りを続ける。

株式会社齋彌酒造店
常務取締役

斎藤真紀さん

26年前に山梨から齋彌
酒造店に嫁ぐ。2年前
から蔵の向かいで、発
酵食をテーマとしたカ
フェとショップを運営。

株式会社秋田今野商店
代表取締役社長

今野 宏さん

農学博士。国内外に種
麹や酵母菌、乳酸菌な
どの製造販売を行う。
有用微生物の保有菌株
数は1万を超える。

日本の発酵食は近年、
海外からも
注目されているんですよ。

発酵メニューの開発を
スタッフと一緒に
楽しんでいます。



それぞれの分野で取り組みを行う あきた発酵ツーリズムの「今」

山本さん（以下山本） 秋田の発酵食文化を担う方が勢ぞろいですね。それでは皆さん、自己紹介をお願いします。まずは石孫本店の石川さんから。

石川さん（以下石川） 私は47年前に、富山県から嫁いできました。湯沢市は豪雪地帯なので、当時はこんなに寒いところで暮らしていけるのかなと不安に思っていましたが、今ではこの生活のほうが長くなりました。石孫本店は令和2年春、蔵見学コースや店をリニューアルし、生醤油搾りや味噌ボール

づくりなどの体験メニューの提供を始めました。味噌や醤油は私たちの暮らしに欠かせないものですが、何気なく使っている方が多いと思います。ここに来て製法などを見学し、味や香りを実感していただくことで、発酵食文化に興味を持つきっかけになればうれしいなと思っています。

斎藤さん（以下斎藤） 私も、26年前に山梨県から秋田にやってきました。雪にはなかなか慣れず不安もありましたが、人生の半分以上過ごし、今は素晴らしいことがわかり、感謝しています。2年前に蔵の向かいの古民家をリノベーションして、「発酵小路 田屋」というカフェとショップをオープンしました。齋彌

酒造店がある由利本荘市石脇地区には、味噌醤油醸造元が2軒、特産の本荘うどんの製造会社などがあり、発酵食産業が盛んです。この地域をもっとたくさんの方に知っていただきたいと思っています。

山本 「発酵小路 田屋」の名物は何ですか？

斎藤 齋彌酒造店の仕込み水を使ったパンです。オープン前、何をメインに作るか模索したとき、酒と同様、酵母で発酵するパンを思いつき、水道水と仕込み水でパンを焼いて食べ比べたら明らかに違ったので、これだと思いました。また特産の本荘うどんを食べられる場所が地域にないという声を受け、カフェで提供しています。つゆには近くの醸造元の醤油や

塩麹を使っています。今も新メニューをスタッフと開発していますが、お客様に喜んでもらえるように、試行錯誤するのがとても楽しいんですよ。

今野さん（以下今野） 秋田今野商店は、以前は酒や醤油を造っていたのですが111年前に種麹の販売を始めました。お酒や味噌、醤油など発酵食はたくさんあります。その“素”を作っている会社は非常に少ないんです。発酵食の素の部分を縁の下で支えている麹菌、酵母菌、乳酸菌などを作っています。

山本 秋田今野商店では、革新的なフラスコを使っているんですよね。

今野 一般的なフラスコは二等辺三角形ですが、私



石孫本店一番人気の吟醸孫左エ門味噌(写真右)は大豆の2倍の米麹が使われている

たちは正三角錐のフラスコを開発しました。顕微鏡でよくできた菌を見つけては、フラスコで培養することを繰り返すうちこの形のほうが容積に対して底面積が広いので、胞子の形成がいいとわかりました。



当社はこの業界では後発だったのですが、このような技術革新があったからこそ今があると思っています。

奥深い秋田の発酵食文化 “日本一、ぜいたくな味噌！”

山本 石川さんは富山育ちですが、秋田の味噌はいかがでしたか？

石川 北陸の味噌と似ているので、違和感はありませんでした。ただ、秋田の味噌のほうが麹の割合がずっと多いですね。

今野 お味噌には麹歩合というものがあります。通常は大豆1に対して、米が0.7～0.8。1に満たないんです。1あれば非常にぜいたくな味噌と言われていますが、秋田では大豆1に対して米3を入れるのが普通で、日本で一番、麹を使うんです。

山本 日本で一番、ぜいたくな味噌はここ秋田にあるんですね！

石川 石孫本店では、お味噌の委託製造を行っています。毎年、農家から米を預かり、そ

のため、特に難しいことだと思っていたんです…。当社には専門に醸造について勉強してきた職人はいないので、先輩から教わった通りの造りをしているだけなんです。

今野 かなり習熟していないとできないですね。
石川 秋田県総合食品研究センターの方に教えてもらったのですが、小さい麹ぶたで毎日丁寧に、隅々



石孫本店の麹室を見学する一行

まで一枚一枚麹菌を繁殖させた米をほぐして、手でしっかりバラバラにする、手のひらを使ってみこむ作業がいい作用を起こして、自然にそういう麹菌になれる力を生んでいたんじゃないかなと。

麹菌や酵母の力を“見守る” 微生物に任せた酒造り

山本 斎藤彌造店の蔵人は農家でもあり、秋に酒米を抱えて蔵入りすると聞いています。

斎藤 はい。でも今はそれだけでは足りないので、契約農家にもお願いしています。良いお米でないと良いお酒はできないので、田植えや成長の途中、稻刈

のお宅の1年分の味噌を造るのですが、「ウチのは他よりも、麹を多く入れてください」と、皆さんどこよりも麹を多く入れたがるんです(笑)。

山本 石孫本店には玄米を使った味噌がありますが、玄米を麹に変えるのは難しいことなのでは？

石川 「玄米100%で麹を造って欲しい」という依頼を受けて、いつもどおりの要領で造ったところ、ちゃんと麹ができました。



もろみを発酵させている石孫本店の蔵のようす

りの時に見てまわり、できたお米は検査に出します。

山本 酵母は30年自家培養されているんですよね。

斎藤 自社で培養している酵母が11種類あります。その年の米の特徴に合わせて酵母を組み合わせています。出品酒も自社酵母で醸造しています。

山本 造りの特徴は「三無い造り」ですよね。

斎藤 弊社の高橋藤一杜氏が小さなタンクで試験を



していたとき、タンクのなかで自然に対流が起きているのを見たそうです。自然に対流が起きているなら、人間が力を入れる必要はないのではないかと、それ以来、權入れすることをやめました。その当時日本酒業界では「やるべきことをやらないなんて信じられない」と笑われたそうなんですが、当時の社長も杜氏も、酵母の力を信じようということで続けてきました。タンクの中でもろみが反転するのも見えますし、微生物の力は本当に素晴らしいなといつも感じています。酒造りでは一般的とされる搾った後の加水や透明に近づけるためのろ過も行っていません。山内杜氏の“さんない”にかけて「山内杜氏による三無い造り」と呼んでいます。

山本 酵母や麹菌の力を見守ってゴールを迎えるということですね。

斎藤 そうするためにはとにかく蔵をきれいにしようと。常に掃除ですね。私もびっくりするくらい蔵

人々は蔵を清潔にしています。私たちは先代から「お客様に〈この値段でこんなにおいしいお酒が飲めるんだ〉と思ってもらえるお酒を造りなさい」といつも言われてきました。その言葉を肝に銘じながら一生懸命取り組んでいます。

カビを傷口に塗って治す!? 秋田のマタギの知恵

山本 海外でペニシリソが発見される前から、秋田のマタギが青カビの力を知っていたと、今野さんが書かれていました。

今野 北秋田市阿仁のマタギの話ですね。ペニシリソは青カビの培養物に含まれている成分ですが、マタギは山に入るとき、ご飯やお餅に生えたカビを持って行き、ケガをしたときに傷口に塗って治療していました。そんな知恵をマタギの人たちが伝承していたと聞いたときにはびっくりしました。昨日今日できた「発酵の国・秋田」ではなくて、やはり素養があったんだと思います。それだけ発酵が暮らしに身近なものだったということですね。

山本 昔から菌を感じる能力が秋田の人にはあるんですね。本当に驚きです！

倒壊した蔵から酵母を培養 未来につなげた伝統の味

山本 石孫本店の蔵が倒壊したとき、秋田今野商店が活躍されたそうですね。

石川 そうなんです。東日本大震災のとき、醤油のもろみを格納していた一番大事な蔵の屋根が崩れ、蔵が倒壊しました。「もう醤油は造れないのでは」と途方に暮れ、今野さんにご相談したんです。すると「状態の良いもろみを持って来たら、培養してみます」と。すぐに主人ともろみを持って行きました。

山本 わらにもすがる思いだつたでしょう。

石川 まさにそうでした。その後、培養できた



秋田の 発酵食文化 とは

秋田のおいしいヒミツ。



豊かな秋田の食のルーツは発酵にあり。

秋田県は北東北に位置し、西は日本海、北と南と東の三方は山に囲まれた場所です。冬は厳しい寒さに見舞われ、山間部では雪が多く降り積もります。四季がはっきりしていて、古くから稲作が盛んであることも秋田の特徴のひとつです。江戸時代、東北の中でも凶作による飢饉が起ることもなく、毎年豊かに米が穫れる場所でした。

豊富に穫れたお米は食べるだけでなく、さまざまな加工品にも活用されました。なかでも、秋田の発酵食文化を語る上で欠かせないものが「麹」

です。秋田県南部にはひとつの集落にひとつの麹屋があったと言われるほど、生活に密着していた存在でした。当時は家庭で麹を使うことが一般的で、自家製の漬物や味噌などに使われてきました。冷蔵庫が今のように普及する前、寒さが厳しいということは、冬には食糧の確保が大変だったということ。冬の間に家族を飢えさせないためにもお母さんたちは、春から準備をしていました。山菜、野菜、魚介類を塩や麹で漬けたり、保存食作りに精を出したのです。

秋田今野商店の社内。東日本のお酒の10本に7本は秋田今野商店の蔵が使われているという

ら、子どもが味噌汁を積極的に食べるようになった」という感謝の電話をいただきます。味噌や醤油はその家庭の味の基礎となるものです。これまで受け継いできた伝統を、できるだけそのまま伝えたいと思う一方で、新しいことにも挑戦したいと思っています。職人たちも麹を造る過程で温度を変えてみたり、以前は造りの間に1度しか洗わなかった麹ぶたを毎週洗って熱殺菌し、繰り返し使ったりとやり方を少しずつ変えています。これからも、蔵人たちと一緒に、良いものを将来に伝えるために挑戦していきます。



発酵小路田屋で提供中の「塩こうじたまごサンド」750円(税込)。パンには齋彌酒造店の仕込み水を使用、卵焼きは塩麹のみで味付け

斎藤 私は「発酵のテーマパーク」を目指したいです。蔵を見学した後に、カフェで発酵食満載の料理やスイーツを召し上がってもらい、ショップで秋田のお土産のお買い物を楽しんでもらう。短時間で五感で楽しむことができる施設になれたらと考えています。また、県内の他の発酵施設とも連携して、秋田の発酵食文化を盛り上げていきたいです。



というご連絡をいただいて、秋田今野商店に改めて伺いました。それまでいつも、蔵見学にいらっしゃったお客様に「蔵には桶や壁にも酵母がいて、その働きのおかげで醤油ができるんですよ」と説明していましたが、初めてその「酵母」に会えました。大変驚くことに、まさにうちの蔵の香りがしたんですよ。

山本 いつも近くにいたけど、姿を確認できたのは初めてだったんですね。

石川 そうなんです(笑)。一番大きな蔵が倒壊したのは残念で、大きな損失でした。でも、そのことがあったことで酵母に出会うことができたのは、とてもうれしかったです。

今野 蔵にいる酵母は蔵ごとに全部違います。属種ではなく株なんですよ。石孫さんの酵母は、ほかにはない、唯一無二なものなんです。

秋田の発酵文化を守り 継ぎ そして伝えていくために

今野 秋田今野商店には「温故知新」という社訓があります。古いものには種がたくさんあり、新しいものを追いかけなくとも足元に宝物がたくさんあります。足元をしっかり見ながら、発酵の分野だけでなくいろいろな産業に当社の技術を活かしていきたいと考えています。世界中から依頼を頂く機会がありますし、技術力があれば仕事が来ることを信じて、当社でしかできない仕事にチャレンジしていきたいと思っています。

石川 年に数回「石孫の味噌を使うようになってか

気候や水、豊かに穫れるお米。 発酵食品をつくるための条件がそろっていた秋田。

秋田県には、味噌、醤油、日本酒、納豆、漬物などの発酵食品を造る製造所が多数あります。長く発酵食品を造っている場所には、自然と独自の酵母が生まれます。それらは「蔵付き酵母」と呼ばれ、それぞれの個性の源になっています。発酵食品、そして酵母を重要視している秋田県では、これまでに秋田県オリジナル酵母を開発してきました。清酒酵母である「秋田流花酵母(AK-1)」や、「秋田雪国酵母(UT-1、UT-2)」のほか、パン作りに非常に適した特性を持つ「白神こだま酵母[®]」なども生み出されています。

いずれの酵母を使うとしても、目に見えない微生物たちが、発酵の過程でどんな働きをするのか。彼らにうまく醸してもらうために、環境をどう作れば良いのか。それぞれの造り手は、その酵母との対話を繰り返し、経験と技術を代々引き継ぎながら造り続けてきました。

もちろん、発酵させるための条件が整っていたことも秋田が「発酵の国」と呼ばれる所以です。腐らせず発酵させ、うまく熟成させるためには

「おいしい」ものへの
飽くなき探究心が生んだ
秋田の発酵食文化。



清らかな水と空気、そして寒さが必要でした。寒さは発酵をゆっくりと進めるために必要な要素です。味噌や醤油、日本酒、漬物やしょっつるなどは、すべて気温の低いなかでゆっくりと醸されています。また、雪が多く降り積もることで大気中の汚れやチリなどが雪に吸収され、空気がきれいになるとされています。それは発酵する際に大敵となる雑菌の繁殖を抑える効果もあるのです。

雪国であること、そして豊かな米に恵まれ、きれいな水が豊富であること。こういった「環境」に起因することはもちろん、何より「おいしいものを食べたい。おいしいものを食べさせたい」という思いが強い県民性であることも無視できません。飽くなき食への探究心が、秋田の発酵食文化を根付かせ、発展させてきました。

日々の生活、食事に欠かせない存在である発酵食品。その素晴らしさが、今でも秋田の人々の暮らしを支え、豊かにしています。

秋田県に根付いているさまざまな発酵食品について、次のページからご紹介していきます。



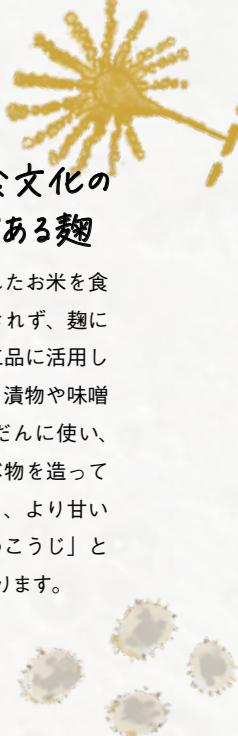
いぶりがっこは代表格
でも、それだけじゃない!

秋田の漬物の代表格といえば「いぶりがっこ」。煙で燻し、米糠や塩、砂糖などで作った糠床に漬けた秋田を代表する伝統食です。その他にも炊いたご飯や麹を使う「茄子の花ずし」や「なた漬」など、さまざまなものを工夫して漬物にしてきました。



秋田の発酵食文化の
最大の特徴である麹

秋田県では収穫されたお米を食べるだけでは消費しきれず、麹に変えてさまざまな加工品に活用してきました。日本酒、漬物や味噌などにこの麹をふんだんに使い、旨みがたっぷりの食べ物を造ってきたのです。より白く、より甘いことを追求した「あめこうじ」というオリジナル麹もあります。



漬物

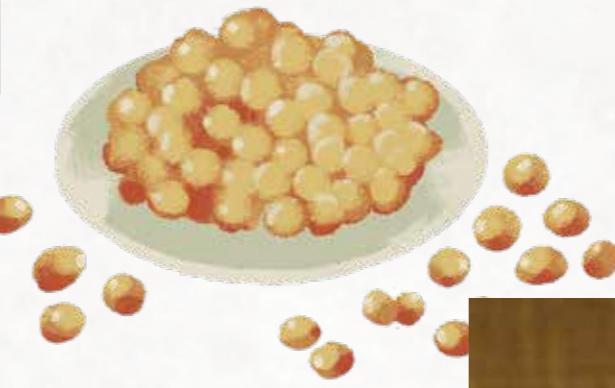
味噌

日本酒



全国に誇る美酒王国・秋田

秋田は酒造りが盛んな地域。寒冷で積雪の多い冬の気候は酒造りに適しています。この気候を利用して、もろみの仕込みから発酵まで低温でじっくりと時間をかけて行う「秋田流低温長期発酵」で造りが行われ、淡麗でなめらかな酒が出来上がります。良質な米や優れた醸造技術を持つ山内杜氏も秋田の酒造りを支えています。



米をふんだんに使う 独自の文化が発達

秋田の味噌は、米麹の割合がほかの味噌に比べて多いのが特徴で、米どころ秋田ならではです。米麹の割合は地域によって違いますが、味わいは塩馴れしたやわらかな甘味と旨味が調和しています。時代とともに塩分も控えめになってきており、甘口化している傾向にあります。



塩漬けして発酵させた伝統の調味料

日本三大魚醤のひとつで「塩汁」がなまつてしまふと呼ばれています。ハタハタなどの魚介類に塩を加え、1年以上熟成させた深みのある味わいは発酵のたまものです。昔は県内沿岸部の多くの家庭で造られていましたが、現在は家庭での生産は少なくなり、いくつかの企業で造られています。

others



秋田で育まってきた 多様な発酵食

日本三大うどんのひとつ「稲庭うどん」も発酵食のひとつです。“発祥の地”的い伝えもある「納豆」は、すりつぶして味噌汁に入れた「納豆汁」が県南部の冬の風物詩となっています。またハタハタを米と麹で漬け込んで熟成させた「ハタハタ寿司」は、ハレの日の定番料理で、酒の肴にも最高です。近年は、ワインやビールなどの日本酒以外の醸造酒も造られています。



知れば、もっとおいしい！ 食と日本酒のマリアージュ

お魚やお野菜に純米酒をぬる燗で。

秋田市で和食店を営む菅原光市さん、静香さん夫妻に和食と日本酒の合わせ方についてお伺いしました。

「一般的に酒の肴と言われるものは魚や野菜を使ったものが多いと思います。ビールだと生臭さが気になる料理も、日本酒を合わせるととてもおいしく感じること



お店で提供している「焼きもの八寸」。季節の食材を活かしたメニューが並ぶ

も。酒粕と味噌を合わせたものや、味噌の上澄みである『みそたまり』に漬けた野菜などは日本酒にぴったりです」。

また、日本酒を愉しむのに大切なのは食材だけではないと言います。

「飲む温度によって味わいが異なるのが日本酒の大きな特徴。お刺身には冷やした生酒よりもぬる燗(40～45℃ほど)のお酒のほうが合います。燗酒は呑みにくいと思っている方も多いかもしれません、香り高い純米大吟醸よりも香りが穏やかな純米酒をぬる燗でいただくと、実は呑みやすくて食事にも合います。ぜひ自分の好みの温度や組み合わせを探してみてくださいね」。

紹介してくれた人



菅原光市さん、静香さん



和食と酒 はれとけ

秋田市南通にある「和食と酒はれとけ」の店主夫婦。秋田県の食材を活かした、日本酒に合う料理を提供している。酒粕や塩麹など発酵食品を使った料理も味わえる。

⑨ 秋田市南通築地1-1 1階
⑩ 018-827-3574
⑪ 18:00～22:00
(最終入店 19:30)
⑫ 日曜(その他臨時休業あり)

スイーツと日本酒って、実は合うんです。

湯沢市でカフェを併設した酒販店を営む高橋まゆみさんにお話を伺いました。「今でこそ、若い女性にも受け入れられるようになった日本酒ですが、かつては『一升瓶をドーンと置いて、もっさりで飲む』という、いわゆるオヤジが飲むものという認識でした。その当時から、羊羹をつまみに飲む人がいるほど、実は甘いものと日本酒は相性が良いんです。私の運営するカフェではクリームチーズや生クリームをふんだんに使った『酒米粉チーズケーキ』を提供しており、日本酒との相性は最高！発酵食品同士の組み合わせは親和性が高いと思っています。

日本酒と言っても、その味わいや風味はさまざま。最近見られるようになっ

た木樽などに入れて熟成させたお酒などは、おそらく日本酒の概念を変えてくれると思います。最近の私のお気に入りは日本酒に浸したドライフルーツを紅茶に入れて飲むこと。色々試して自分なりの愉しみ方を見つけるのも面白いので、ぜひ試してみてくださいね」。



ドライフルーツを日本酒に浸けて、柔らかくなったら紅茶に入れて楽しんで。

紹介してくれた人



高橋まゆみさん



地酒屋 & カフェ
TAKAIWA

湯沢市にあるカフェを併設した地酒店。日によって異なる酒蔵の仕込み水を使った珈琲や、酒米粉（酒米を削ったときにできる米粉）を使ったスイーツなどを提供している。

⑨ 湯沢市桑崎中泊15
⑩ 0183-52-2246
⑪ 毎週水曜～日曜 11:00～17:00
※カフェは毎週金曜～日曜のみ
⑫ 毎週月曜・火曜

発酵 AREA GUIDE

エリアごとの発酵食文化の違いを覗き見してみよう。

県内各所に点在する発酵施設。秋田県を大きく3つのブロックに分けて、それぞれの発酵食文化についてご紹介します。エリアごとに比較してみるとそれぞれの特徴が見えてくるかも。



県北・県央エリア

多様な発酵食文化に出会いに行こう



秋田市を中心に、男鹿、潟上、鹿角などが属するエリア。沿岸部のしょっつるやハタハタ寿司、県北のワインなど、多様な文化が根付いています。



1 地域に根ざした創業330余年の酒蔵と発酵食の素晴らしさを伝えるカフェ

五城目町

福禄寿酒造（一白水成）

五城目町で300年以上の歴史をもつ「福禄寿酒造」。下酒蔵は全国登録有形文化財に登録されています。地域の風土や文化を発信したいという思いで開業した「下夕町醸し室HIKOBÉ」では、日本酒の試飲やお菓子の提供に加え、週1回酒粕ランチが楽しめます。



五城目町

下夕町醸し室
HIKOBÉ

蔵ショップ
KooLab



味噌醤油そして酒を醸す蔵
併設のショップでは
味噌玉づくり体験も！

潟上市

2 小玉醸造（太平山）

銘酒「太平山」で知られる「小玉醸造」。同敷地内にあるショップ「KooLab」では味噌や醤油、日本酒、加工品など100種類以上の商品が販売されています。事前予約をすれば、お湯をかけるだけで味噌汁になる味噌玉づくりが体験できます。自分への旅のお土産にぴったりです。

潟上市

蔵ショップ
KooLab

地元民のランチの定番
新鮮な海の幸が楽しめる食堂

3

男鹿市

亀寿司食堂

男鹿の中心地から少し離れた、北浦漁港に店を構える「亀寿司食堂」。年間を通してハタハタ寿司を提供しています。

男鹿市北浦北浦字栄町4-3

0185-33-2049

11:30~14:00 17:00~21:00

団火曜

全国各地の日本酒と、
こだわりの発酵食メニューを
堪能あれ



4 秋田市

とっくりの木

秋田市の繁華街、川反のすぐ近くに店を構える「とっくりの木」。豊富な日本酒と、発酵食料理が楽しめます。

秋田市南通亀の町1-8

018-893-6276

17:00~23:00

団 日曜（祝前日の日曜日は営業 ※月曜代休）



5

秋田の銘酒「高清水」の蔵元
歴史ある仙人蔵の見学は必見

秋田市

秋田酒類製造（高清水）

銘柄「高清水」で知られる「秋田酒類製造」。昭和28年に建造された蔵の古い柱や梁をそのまま残し、復活させた「仙人蔵」では、高清水の酒造りや歴史に触ることができます。また、同敷地内には、ショップが併設されています。



コース例
1日でめぐるなら…
スタート!

秋田酒類製造で
蔵見学 → 車で45分 → HIKOBÉで
ランチ

蔵ショップ KooLabで
味噌玉づくり → 車で20分 → とっくりの木で
発酵食に舌鼓

※新型コロナウイルス感染症の感染予防のため、施設自体が休業していたり、見学・体験の受付を休止したりしている可能性があります。
訪問の際は、事前に必ず情報を確かめください。

大仙・仙北・由利本荘エリア

沿岸・内陸で異なる文化を体感しよう

沿岸と内陸の地域の風土の違いから、バラエティーに富んだ製造元が集まっているエリア。近年はメーカー直営のカフェや食堂も豊富で見どころ満載!



1



秋田を代表する蔵元
より深く楽しめる
カフェ・ショッフも



由利本荘市
発酵小路 田屋



詳しく述べ
P29へ



由利本荘市

齊彌酒造店（雪の茅舎）

詳しく述べ
P29へ

蔵は傾斜地に建っており、酒造りの工程に合わせた造りで、通称「のぼり蔵」と呼ばれています。特徴のある蔵の向かいには、古民家をリノベーションしたカフェ「発酵小路 田屋」があり、酒粕や甘酒を使ったメニューが楽しめます。ショップでは地域の特産品やオリジナルグッズが販売されています。

2

創業100年を超える、
地域密着型の味噌醤油の醸造元

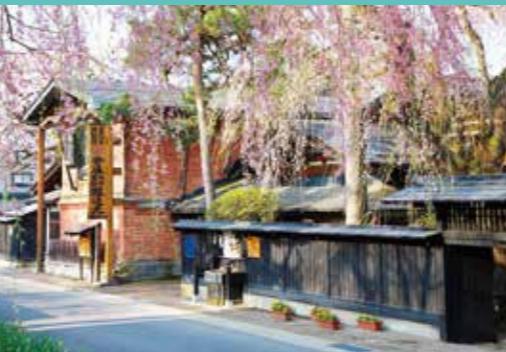
由利本荘市

ヤマキチ味噌醤油醸造元

長年地域の食卓を支えてきた、味噌醤油の醸造元。自社の商品に使用する米や大豆は秋田県産にこだわっています。もちろん、糀は自家製。昔ながらの手造りの製法を大切にしています。味噌や醤油のラインナップも豊富で、糀を使った三五八漬けの素や塩糀なども人気です。



詳しく述べ
P30へ



「天然醸造」にこだわる、
秋田の老舗醸造元



3
仙北市

安藤醸造 本店



詳しく述べ
P29へ

武家屋敷の街並みが続く仙北市角館にある味噌醤油の醸造元。通りに面した赤い壁が目を引くレンガ造りの蔵は、明治時代に再建された当時の姿を残しています。こだわりの味噌醤油が購入できるほか、随所に町屋造りの名残が見られ、歴史的な魅力にあふれた施設です。

4
仙北市

安藤醸造 北浦本館



安藤醸造直営の飲食も楽しめる
ショップ。自家製醤油を使った「醤油ソフト」は醤油の香ばしさが際立つ人気のスイーツ。



地元に愛され、
地元の食文化に合う
酒を醸す

4
大仙市

鈴木酒造店（秀よし）



大仙市

蔵人



詳しく述べ
P28へ

コース例
1日でめぐるなら…
スタート!

ヤマキチ味噌醤油
醸造元見学

発酵小路 田屋で
ランチ

車で
2分

鈴木酒造店で
蔵見学

車で
15分

安藤醸造北浦本館で
お買い物



※新型コロナウイルス感染症の感染予防のため、施設自体が休業していたり、見学・体験の受付を休止したりしている可能性があります。
訪問の際は、事前に必ず情報を確かめください。

横手・湯沢エリア

いざ、伝統を五感で体感する旅へ

冬はすっぽりと雪に覆われる横手・湯沢エリア。最近は、蔵を改装したカフェなどもオープンし、気軽に発酵食に触れられる場所も増えてきました。



1 横手市
旬菜みそ茶屋 くらを

麹のある暮らしをつないでいく
増田の発酵拠点

横手市

旬菜みそ茶屋 くらを

大正7年から横手市増田町で麹屋を営む「羽場こうじ店」。長年、秋田で受け継がれてきた発酵食文化を、世代を問わずたくさんの方に伝えたい。そんな思いから「旬菜みそ茶屋 くらを」をオープン。体が喜ぶ、優しいランチは食べた人に幸せな気分にさせてくれます。店主が目利きした商品が並ぶショップも必見です。

蔵のまち増田で内蔵を見学
限定酒の販売や新酒の量り売りも

2 横手市
日の丸醸造（まんさくの花）

重要伝統的建造物保存群地区である増田。「日の丸醸造株式会社」はそのメインストリートにあります。蔵全体が国の登録有形文化財に指定されており、重厚な文庫蔵では、町と蔵の持つ歴史を感じることができます。(原則常時公開、見学料200円)。また、ショップではお酒が販売されており、蔵見学した方は試飲も可能。

3 横手市
Hostel&Bar CAMOSIBA

実家が製麹業を営んでいる女性が運営するゲストハウス兼発酵バル。麹や味噌などの発酵食を使った、お酒に合う料理を提供しています。施設のテーマは「そこに集う人たちも発酵すること」。飲食だけの利用も可能です。

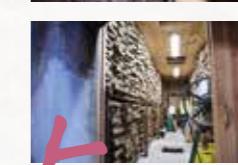
横手市十文字町曙7-3
0182-23-5336
チェックイン 16:00 チェックアウト 10:30
発酵バル 19:00~24:00
営業時間 19:00~24:00
休館日 不定期



お酒に合う発酵食を提供
人ととの出会いも楽しんで
お酒に合う発酵食を提供

4 伝統と革新を感じる蔵見学
コース料理も必見5 湯沢市
石孫本店国登録有形文化財の蔵
五感で体感する発酵食文化

詳しくは
P31へ

6 湯沢市
高茂合名会社 (ヤマモ味噌醤油醸造元)6 黒漆喰の蔵をリバーション
発酵調味料を使った料理に舌鼓7 湯沢市
インテリアショップ
& カフェ momotose

地元の野菜と塩麹や醤油麹を使った月替わり膳が人気。味噌汁には2軒となりの石孫本店の味噌が使われています。

岩崎字岩崎160
0183-55-8839
10:30~17:00 ランチ 11:30~15:00
土 10:30~21:00 土曜のみディナータイムあり
火・水曜



詳しくは
P32へ

7 湯沢市
木村酒造 (福小町)

豊臣家の重臣だった木村重成の一族が始めたとされる酒蔵。ジオラマで酒造りの工程を見る能够ほか、蔵見学では400年の歴史を感じられます。当日車を運転しない人限定で、試飲もできます。



※新型コロナウイルス感染症の感染予防のため、施設自体が休業していたり、見学・体験の受付を休止したりしている可能性があります。訪問の際は、事前に必ず情報を確かめください。

おうちでカンタン！ 発酵食レシピ

発酵食をより効果的に取り入れるためには、毎日、複数の種類を組み合わせて食べることが大切。そこで、秋田県内で発酵に関わるお仕事をしている3名の方から、毎日の食生活に取り入れやすい発酵食のレシピを教えてもらいました！



五城目の風土や発酵食を発信しています！

私は結婚を機に清酒業に携わるようになり、そこで大量の酒粕が廃棄されている現状を知りました。おいしくて体にも良い酒粕をもっと活用したいと「五城目の朝市」で販売をしたところ、さまざまなお客様から「また買いたい」という声をいただきました。日本酒と酒粕をメインにこの地域の食文化や風土を感じてもらえる拠点を作りたいと考え「下夕町醸し室 HIKOBE」を設立しました。お

店では、酒粕の活用法を伝えたいと考えて、酒粕を購入した方にレシピをお渡したり、酒粕を使った料理教室を開催したりしています。

我が家には育ち盛りの子どもが3人いますが、酒粕入りの味噌汁が大好き。酒粕を味噌汁に少量加えるだけなので、とても簡単です。疲労回復や免疫力向上にも効果があるとされる酒粕、ぜひ皆さんの生活に取り入れてみて欲しいです。



純米酒粕 500g (上) 320円 (税込)
吟醸酒粕 500g (下) 430円 (税込)

渡邊明子さん

下夕町醸し室 HIKOBE 店主。日本酒ブランド「一白水成」で全国的に知られる福禄寿酒造が運営するカフェ。日本酒をきっかけに五城目町の風土や文化、発酵食についてを発信したいという思いから、お店を立ち上げた。
※お店の詳しい情報はP25へ

～渡邊さんが紹介してくれた発酵食レシピ～

1 酒粕タンドリーチキン

■ 材料 (2~3人前)

- ・鶏モモ肉 … 2枚
- ・オイスターソース … 大さじ1
- ・ケチャップ … 大さじ1
- ・酒粕 … 大さじ1
- ・レモン汁 … 大さじ1
- ・はちみつ … 大さじ1
- ・カレー粉 … 大さじ1
- ・オリーブオイル … 小さじ1
- ・塩 … 少々

■ 作り方

- ①食べやすい大きさに切った鶏肉とその他の材料を全て混ぜて1時間以上漬ける
- ②鶏肉を取り出し、調味料を軽く取り除いて焼く

2 酒粕スマージー

■ 材料 (2人前)

- ・豆乳 … 200cc
- ・ヨーグルト … 大さじ2
- ・酒粕 … 大さじ2

■ 作り方

- ①全ての材料をミキサーに入れて混ぜる
バナナやブルーベリー、イチゴなど季節のフルーツを入れてもOK！

発酵パワーを日々の生活に取り入れてみませんか？



工藤亜希子さん

日本ソムリエ協会認定ソムリエ・栄養士。実家が麹屋を営んでおり、幼い頃から発酵食文化に親しむ。平成24年に発酵食品を使った創作料理や気軽に楽しめるワインを提供する和美sabiをオープン（令和3年12月現在休業中）。

← エビとカリフラワーのまろやかカレー

■ 材料 (4人前)

- | | |
|-----------------|---------------|
| ・エビ (殻付) … 250g | <A> |
| ・カリフラワー … 1株 | ・ヨーグルト … 80g |
| ・マッシュルーム … 100g | ・カレー粉 … 大さじ2 |
| ・水 … 1000ml | ・味噌 … 小さじ1 |
| ・塩 … 小さじ1 | ・ケチャップ … 大さじ1 |
| ・オリーブオイル … 大さじ2 | ・醤油 … 大さじ1 |
| ・薄力粉 … 大さじ2 | ・生クリーム … 150g |
| ・塩こしょう … 適量 | ・蜂蜜 … 小さじ1 |
| ・パセリ … 適量 | |
| ・雑穀米 … 480g | |



■ 作り方

- ①エビの殻をむいて背を開くように切り、背ワタをとる
- ②カリフラワーを食べやすい大きさに切り分ける
- ③塩を加えた水を沸騰させ、カリフラワーを5分ほどゆでザルにあげる（ゆで汁を500ml捨てずにとっておく）
- ④フライパンにオリーブオイルを敷き、マッシュルーム・カリフラワーを入れる。軽く塩胡椒をして中火で炒め、香ばしい香りが立つ程度で一旦火を止める
- ⑤④に薄力粉をまぶして具材にじませる（ふるいや茶こし、目が粗いザルなどを使い、全体にふるう）
- ⑥③のゆで汁、Aの調味料を加え弱火で10分程とろみがつくまで煮る
- ⑦ご飯をよそった器に盛り付けて、パセリを振り完成



小山明子さん

Miso style 代表。みそソムリエ、食育指導師。大館市や秋田市を中心に、発酵食の普及活動を行っている。現在はFMラジオおおだて「みそソムリエ akiko のグッドモーニングおおだて」のラジオパーソナリティを務める。

みそソムリエの知識を活かして
発酵食の普及活動をしてます！

④ ふんわり味噌パンケーキ

■ 材料 (2~3人前)

- | | |
|--------------------|-------------|
| ・ホットケーキミックス … 200g | ・卵 … 1個 |
| ・味噌 (こし味噌) … 20 g | ・牛乳 … 180cc |
| ・バター、つぶあん … 適量 | |

■ 作り方

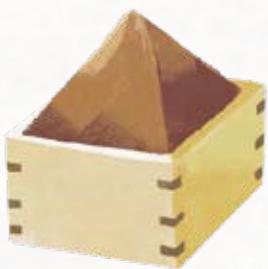
- ①味噌を牛乳で溶いて、溶き卵と混ぜる
- ②ホットケーキミックスに①を合わせて、よく混ぜる
- ③温めたフライパンにお玉1杯分の②を注ぎ、両面を焼く
- ④お皿にパンケーキを盛りつけたら、お好みでバターとつぶあんをトッピングする



あきたカモシドコロ の ご紹介



秋田県では、県内の発酵食文化に関するスポットを
「あきたカモシドコロ」と命名しました。
地域やメーカーによって特性の異なる、
個性豊かな「あきたカモシドコロ」、
ぜひ巡ってみてください！



アイコン説明

- 見学** … 製造工程や歴史的な建物など施設の中を見学することができます。
 - 飲食** … 発酵食品を使った料理などを味われます。
 - 体験** … 発酵食品の製造体験などが楽しめます。
 - 購入** … 販売コーナーや売店があり、発酵食品やお土産を購入できます。

五城目町

福禄寿酒造株式会社(一白水成)



福禄寿酒造は、元禄元年創業。代表銘柄「一白水成」は全国的な人気を誇ります。「福禄寿」は七福神のひとつで、一家の繁栄と健康長寿、商売繁盛を願って名付けられました。酒蔵は五城目町で500年以上続く朝市通りの入り口に位置し、上酒蔵・下酒蔵・事務室・住宅の4か所が、全国登録有形文化財として指定されています。

併設 下夕町醸し室 HIKOBE



📍 南秋田郡五城目町字
下タ町 236-2
📞 018-838-1033
⌚ 平日 10:00 ~ 17:00
朝市開催日の土日祝
9:00 ~ 13:00
⚠ 水曜・土日祝

湯上市

小玉醸造株式會社(太平山)



味噌・醤油、そして清酒の醸造元「小玉醸造株式会社」。創業者の小玉久米之助氏が、醤油の醸造を始めたのは明治12年。大正2年からは酒造業も着手し、「太平山」ブランドを世に送り出した。蔵見学では歴史あるレンガ造りの建物の中を歩きながら、お酒や味噌醤油の醸造工程などの説明が受けられます。

蔵ショップ KooLab



築100年の蔵を利用した
ショップ。日本酒の試飲や、
味噌玉作りのワークショッ
プも体験できます。



- ⑨ 渕上市飯田川飯塚字塚塚 34-1
- 📞 018-877-2100(本社) / 018-877-5772(ショップ直通)
- ⌚ 8:00～16:45 / ショップの営業時間は10:00～16:00
- 困 蔵見学休業日: 8/13～15、12/31～1/3
- 見学 事前予約制 / 1日2回実施 (11:00～、14:00～)

秋田酒類製造株式会社(高清水)

見学 飲食
体験 購入

秋田市川元むつみ町4-12

018-864-7331

団 土日祝

見学 事前予約制(1日3回)

9:00~17:00

江戸、明治、大正、昭和と酒造りをしていた12の酒造家が、昭和19年に完全企業合同を行い「秋田酒類製造株式会社」として発足したのが始まりです。良質な水に恵まれ、藩政時代には藩主佐竹候がお茶会のために水を汲んだという逸話もあります。蔵見学では、説明を受けながら酒造りの工程を見ることができます。

倉//蔵 (KURA KURA)



10:00~12:00

13:00~16:30

団 土日祝

「倉//蔵 (KURA KURA)」ではお酒の試飲や蔵限定商品・オリジナルグッズなどの販売を行っています。

有限会社
佐々木こうじ店見学 飲食
体験 購入

大館市南神明町2-48

0186-42-0693

8:00~18:00

団 不定休

見学・味噌づくり体験
事前予約制

創業天保11年。代表を務める佐々木氏は県内のこうじ屋として初めての1級味噌製造技能士の資格を取得。看板商品であるこだわりの天然醸造味噌をはじめ、麹、三五八、味噌漬、甘酒の素の製造・販売を行っています。

株式会社大潟村あきたこまち生産者協会

見学 飲食
体験 購入

南秋田郡大潟村字西4-88

0185-45-2851

月~金(祝日除く)
10:00~15:00

団 土日祝

見学 事前予約制(2週間前)

あきたこまちを始め、お米やその加工品を製造・販売しています。看板商品は秋田県産オリジナル麹『あめこうじ』を使用した甘酒。独自の製法でスッキリとした味わいが特徴です。会社見学も受け付けています。

ワイナリーこのはな

見学 飲食
体験 購入

鹿角市花輪字下花輪171

0186-22-2388

9:00~18:00

団 不定休

見学 事前予約制

見学 飲食
体験 購入

小坂七滝ワイナリー



鹿角郡小坂町上向字滝ノ下22

0186-22-3130

9:00~17:00

団 水曜

見学 事前予約制

見学 飲食
体験 購入

株式会社諸井醸造

見学 飲食
体験 購入

男鹿市船川港船川化世沢176

0185-24-3597

8:00~17:00

団 日曜

見学 事前予約制

※企業・自治体の視察に限る

見学 飲食
体験 購入

昭和5年創業。男鹿半島に古くから伝わる魚醤「しょっつる」を、国産100%の原料を使い製造・商品化しています。店頭で商品を購入できるほか、しょっつるを使った料理のレシピが掲載されているパンフレットも配布しています。

株式会社あくら

見学 飲食
体験 購入

秋田市大町1-2-40

018-862-1841

9:00~17:00 団 土日祝

見学 事前予約制

ビアカフェ／ブルワリーショップ
(カフェ) 018-864-0141
(ショップ) 018-883-4366
カフェ 17:00~23:00
(LO.22:00)
ショップ 11:00~19:00 (LO.19:00)

カフェ 年中無休
ショップ 月曜・火曜

秋田市大町にあるクラフトビール醸造所。工房2階にビアカフェがあり、直営ならではのお話を聞きながらビールを楽しめます。令和3年の春にオープンしたブルワリーショップでは、ビールの量り売りも行っています。

合名会社鈴木酒造店(秀よし)



見学
飲食
体験
購入



創業元禄2年。秋田県内陸部の豪雪地帯に位置し、清廉な水と質の高い米に恵まれたこの地は、県内でも非常に酒造りに適した地域とされています。明治初期に建てられた家屋と酒蔵は、蔵の歴史を感じさせる威厳のある佇まいが特徴。重厚感のある内蔵や、代々受け継がれる美術品や古文書などの展示を見ることもできます。

秀よし食堂 蔵人



併設
店舗

大仙市長野字二日町9
0187-56-2121
9:00~17:00
毎月1回いざれかの日曜(詳しくはお問い合わせください)
見学 事前予約制(電話にてご予約ください)

大仙市長野字高畑95-1
道の駅なかせん内
0187-49-6550
11:00~14:00
無休(年末年始を除く)

蔵から車で約5分、道の駅「なかせん」内の直営食堂。酒粕を使った味噌ラーメンなどが楽しめる。

株式会社トースト(湖畔の杜 BEER)



見学
飲食
体験
購入



湖畔の杜レストラン ORAE



麦汁の質にこだわり、醸造者の感性で醸されたビールが、料理の味をより一層引き立てます。

仙北市田沢湖田沢字春山37-5
0187-58-0608
11:30~20:30(LO 20:00)
(季節、曜日により変動あり)

不定休

※現在は時短営業のため、詳しくはお問い合わせください

※状況によりレイアウトが
変更になる場合がございます。

株式会社安藤醸造(安藤醸造本店)



見学
飲食
体験
購入



仙北市角館町下新町27
0187-53-2008
8:30~17:00
無休

製造工程を機械に任せず、熟練した職人が自身の目や舌で、品質を管理する「天然醸造」にこだわり、味噌や醤油、漬物を製造しています。仙北市の指定有形文化財に登録された本店のレンガ蔵には絢爛な座敷蔵などがあり、明治時代の面影が色濃く残る施設の一部を見学することもできます。

安藤醸造 北浦本館



仙北市角館町雲然字
山崎42-1
0187-55-2200
9:00~17:00
無休
(1月~2月のみ水曜定休)

同じ仙北市内にある北浦本館では、同社商品を使った料理を楽しむことができます。

株式会社齋彌酒造店(雪の茅舎)



見学
飲食
体験
購入

明治35年創業。全国新酒鑑評会で数々の受賞歴を持つ、秋田を代表する蔵元です。「家庭に入る酒」を追求し、自家培養による独自の酵母を使用しながら、自然の力に任せる酒造りを行っています。創業当時のまま残る蔵や洋風のデザインを取り入れた店舗などは、国の登録有形文化財に指定されています。

併設
店舗



由利本荘市石脇字石脇
279
0184-74-8207
10:00~17:00
木曜

ショップでは「雪の茅舎」の日本酒やグッズのほか、由利本荘地域を中心としたお土産も購入可能。



由利本荘市石脇字石脇
53
0184-22-0536
8:00~17:00
土日祝(臨時休業あり)
見学 要予約

※新型コロナウイルス感染症の感染予防のため、施設自体が休業していたり、見学・体験の受付を休止したりしている可能性があります。
訪問の際は、事前に必ず情報を確かめください。

天寿酒造株式会社（天寿）



見学 飲食
体験 購入



麗峰鳥海山の麓、天寿酒造のある由利本荘市矢島地域は、豊かな自然と醸造に適した気候風土が特徴です。創業以来190余年、歴史と伝統に革新を積み重ねながら「酒造りは米づくりから」と考え、挑戦を続けています。酒蔵見学では、地元産の最高品質を目指すこだわりの酒造りを蔵人の案内で見学することができます。



酒蔵併設のショップには、ここでしか買えない酒蔵限定酒や酒蔵グッズが並ぶほか、試飲も行なっています。

由利本荘市矢島町城内字八森下117

0184-55-3165

8:00～17:00

月曜・金曜・祝日（会社カレンダーによる）

見学 事前予約制

1週間前までにご予約ください

旬菜みそ茶屋くらを



見学 飲食
体験 購入



秋田県横手市増田町増田字中町64

0182-45-3710

10:00～16:00／ランチ 11:30～15:00

水曜・木曜

見学 味噌づくり体験（3月～6月）は要予約

「旬菜みそ茶屋くらを」は、麹の本場・横手市で100年続く「羽場こうじ店」が運営しています。国の重要伝統的建造物群保存地区に選定されている横手市増田で、自社の味噌や麹を使ったメニューを提供。ショップでは、麹や味噌を量り売りしているほか、地元の工芸品や、オリジナルグッズなども販売しています。



江戸時代後期に建造された旧勇駒酒造の建物を再生させたショップと、食堂。内蔵は国登録有形文化財にも登録されています。

黒澤糀屋



見学 飲食
体験 購入



大仙市福田字川原道下22

0187-69-2019

10:00～17:00

毎日（不定休）

※試食に対応できない日もありますので、ご了承ください。

創業大正3年。秋田県大仙市の田んぼの中に佇む、小さな麹店。秋田県産オリジナル麹「あめこうじ」を始め、塩麹や味噌などの販売を行っています。店頭販売のほか、甘酒や、塩麹を使った漬物の試食なども行なっています。

ヤマキチ味噌醤油醸造元



見学 飲食
体験 購入



由利本荘市石脇字石脇8

0184-22-0041

平日 9:00～17:00
土曜 9:00～12:00

日曜・祝日
見学 事前予約制

ヤマキチ味噌醤油醸造元のある由利本荘市石脇地域は、酒蔵や味噌醤油醸造元が立ち並ぶ発酵のまち。秋田県産にこだわった米と大豆を使い、昔ながらの技と道具で地域に愛される味噌や醤油を醸造しています。

有限会社石孫本店



見学 飲食
体験 購入



湯沢市岩崎字岩崎162

0183-73-2901

9:00～16:00 日曜祝日 10:00～16:00

第2土曜

見学 要予約。詳細はお問合せください

安政2年創業の味噌醤油醸造元。創業時とほぼ同じ手造りの方法で、地元の素材にこだわった味噌醤油を製造しています。令和2年に見学コースや販売コーナーがリニューアルされ、より発酵パワーを感じられる施設になりました。春から秋の土曜日限定で、中華そばと甘酒シャーベットの提供も行われています。



特製のミニチュア「醤油しづり器」で搾る「生醤油しづり」や、お湯を注ぐだけで味噌汁ができる「みそボール作り」などができます。

高茂合名会社(ヤマモ味噌醤油醸造元)



見学
飲食
体験
購入



湯沢市岩崎字岩崎124

0183-73-2902

9:00~18:00 カフェ / 10:00~17:00

不定休

見学 要予約(有料)

所要時間1時間程度。最大40名まで受け入れ可能

150年余り続く味噌醤油醸造元。栗駒山系の伏流水を使用し、四季の移り変わりを利用した天然醸造を行っています。10年の試験醸造から独自の酵母を発見するなど、伝統を受け継ぎながらも、革新的な取り組みも行っている蔵です。施設見学ができるほか、ショップやカフェも併設しています。テイクアウト料理の販売なども行っています。

YAMAMO GARDEN CAFE



カフェで提供しているすべての料理に独自の酵母が使われています。写真の発酵泡ソースのパスタ 1,430円(税込)。

株式会社大納川
(大納川)

見学
飲食
体験
購入



横手市大森町字大森169

0182-26-2004

8:00~17:00

土日祝

見学 要予約

大正3年創業。平成31年に事業体制を一新しました。地酒店向けの新ブランド「天花」を発表するなど勢いが増している酒蔵。自社の木桶などから採取した2つの蔵付き酵母を中心とした酒造りを行っています。

日の丸醸造株式会社
(まんさくの花)

見学
飲食
体験
購入



横手市増田町増田字七日町114-2

0182-45-2005

10:00~16:00

土日祝

見学 要予約

300年以上続く伝統のある酒蔵ながら、設備投資に積極的で、技術と伝統を融合させた酒造りをしているのが特徴です。品質維持のため製造場には立ち入りできませんが、VRによる蔵見学を導入しています。

株式会社木村酒造(福小町)



見学
飲食
体験
購入

400年余り続く県内でも歴史ある酒蔵。世界最大のワインコンクール「インターナショナル・ワイン・チャレンジ」の日本酒部門で最高賞を受賞し、近年は海外からも高い評価を受けている蔵元です。現在は、特定名称酒だけを製造しています。もちろんの最高温度を低く抑え、発酵日数を長くとる寒造りを行っています。



湯沢市田町2-1-11
0183-73-3155
9:30~16:30
土日祝
見学 要予約

蔵元限定販売の日本酒やオリジナルグッズが購入できるほか、昔の酒造りの様子を再現されたジオラマを見ることができます。

両関酒造株式会社
(両関)

見学
飲食
体験
購入



湯沢市前森4-3-18

0183-73-3143

9:00~11:30、
13:30~16:00

土日祝

見学 要予約

創業間もない頃から自社で杜氏を育成する方針を貫いています。品質第一主義で、両関発祥の低温長期醸造法で醸しています。雰囲気ある佇まいでの母屋と4つの蔵は県内で最初に国の有形登録文化財に指定されています。

秋田県醸酵工業
株式会社(一滴千両)

見学
飲食
体験
購入



湯沢市深堀字中川原120-8
0183-73-3106
9:00~16:00(4~11月)
※12月~3月は9:30~

土日祝
見学 要予約

日本酒や酒粕を原料に使用した焼酎など、米どころ秋田の風土を生かした酒造りを行っています。事前予約で、清酒、乙類焼酎製造場、商品詰めライン工場の中の見学を行なうことができます。

発酵 スイーツ SELECTION



大吟醸酒粕使用でほんのり風味が香る ぜいたくバウムクーヘン

秋田を代表する酒蔵のひとつ「齋彌酒造店」(P29)の「雪の茅舎」大吟醸酒粕を使用した大人のバウムクーヘン。酒粕以外にも、秋田県産米の米粉、日本三大地鶏の比内地鶏卵など、秋田の魅力がぎゅっと詰まっている一品です。卵とハチミツの甘味のなかに、ほんのりと酒粕が香る上品な味わいで、日本酒が苦手な方でも風味が楽しめます。

雪の茅舎バウムクーヘン

1,650円(税込)

貰えるお店

あきたくらす
秋田市中通7-1-2 秋田駅ビル
トピコ2F
018-827-6362
8:00~20:00

発酵小路 田屋(詳しくはP29)

秋田の発酵食文化を現地で堪能したあとは、その魅力がぎゅっと詰まっている発酵スイーツを連れて帰りませんか？ お土産や自分へのご褒美にぴったりの、厳選発酵スイーツをご紹介します。



醤油の香ばしさが ふわりと広がる口どけ食感

仙北市の味噌醤油醸造元「安藤醸造」(P29)の醤油を使ったマカロン。口に入れた瞬間、ふわりと溶けて醤油の香ばしさが広がります。醤油のほんのりとしたしょっぱさと優しい甘さが絶妙にマッチ。

醤油マカロン 480円(税込)

貰えるお店

お菓子のくらたトピコ店 秋田市中通7-1-2 秋田駅ビル トピコ2F
018-834-7341 8:00~20:00



大吟醸の豊かな香りを包んだ酒まんじゅう

横手市浅舞地域の酒蔵「浅舞酒造」の大吟醸酒とその酒粕を使った酒まんじゅうです。しっとりとした生地に包まれた餡は、バランスの良い甘さで、ひと口頬張ると日本酒の華やかな香りが口いっぱいに広がります。

大吟醸酒まんじゅう 1個 108円(税込)
1箱(9個入り) 1,080円(税込)

貰えるお店

石川菓子店 横手市平鹿町浅舞字浅舞365
0182-24-0729 9:00~19:00 固不定休



「あめこうじ」や地元産の味噌を ふんだんに使った焼き菓子シリーズ

横手市平鹿町にある菓子工房 marble の焼き菓子。秋田県オリジナル麹「あめこうじ」を使った甘酒や、同じ敷地内にある新山食品加工場の味噌などの発酵食と、洋菓子を組み合わせたオリジナルスイーツが人気です。

マドレーヌ(味噌) 130円(税込)
マドレーヌ(甘酒ショコラ) 140円(税込)
甘酒バターサフレ(5枚入り) 110円(税込)

貰えるお店

菓子工房 marble 横手市平鹿町樽見内相川野3
0182-24-3567 9:00~18:00 固水曜・木曜



秋田の黄金田園を彷彿とさせる 黄金色に輝く一枚

湯沢市の石孫本店(P31)の丸大豆一番搾り醤油『百寿』と『吟醸孫左エ門味噌』、高機能玄米味噌『石孫の金の蔵』を使い、独自に配合した秘伝の甘味噌だれで仕上げた、こだわりの手焼き煎餅です。

手焼き煎餅 金の鼎庵 1枚 140円(税込)
5枚セット 702円(税込)

貰えるお店

米菓匠鼎庵トピコ店 秋田市中通7-1-2 秋田駅ビル トピコ2F
018-838-1801 8:00~20:00

Access Map

ようこそ秋田へ！

鉄道

東京駅～秋田駅
(秋田新幹線「こまち」)
所要時間／最速 3 時間 37 分

空路

羽田空港～秋田空港
所要時間／約 1 時間 5 分
羽田空港～大館能代空港
所要時間／約 1 時間 10 分

道路

東京都内～秋田中央 IC
(東北自動車道・秋田自動車道経由)
所要時間／約 7 時間 30 分

鉄道

仙台駅～秋田駅
(秋田新幹線「こまち」)
所要時間／最速 2 時間 5 分

道路

仙台宮城 IC ～秋田中央 IC
(東北自動車道・秋田自動車道経由)
所要時間／約 2 時間 58 分

鉄道

名古屋駅～東京駅
(東海道新幹線)
東京駅～秋田駅
(秋田新幹線「こまち」)
所要時間／約 6 時間

空路

中部国際空港 セントレア
～秋田空港
所要時間／約 1 時間 20 分

空路

伊丹空港～秋田空港
所要時間／約 1 時間 20 分

お問い合わせ

秋田県観光文化スポーツ部 秋田うまいもの販売課

TEL 018-860-2258
E-mail shokusan@pref.akita.lg.jp
FAX 018-860-3878



※地図は略図です
※令和 3 年 12 月現在

