

# 故郷に 祈りを

—第3章—

大石卓（横手市増田まんが美術館）

鈴木百合子（旬菜みそ茶屋くらを）

鹿島様（岩崎八幡神社）

## 横手市増田まんが美術館

三種町、五城目町と、「町」を中心に回った今回の取材旅ですが、最終日に向かったのは高橋優の出身地、横手市。秋田キャラバンミュージックフェス第一回目の開催地でもあります。そんな横手市に2019年5月、リニューアルオープンした「横手市増田まんが美術館」は、横手市増田出身の漫画家で『釣りキチ三平』などの代表作がある漫画家・矢口高雄さんの原画をはじめ、日本が誇る漫画家の原画を40万枚以上所蔵しており、漫画原画の所蔵枚数はなんと日本一なのだそう。漫画の原画保存に長年情熱を傾けてこられた館長の大石卓さん（50歳）にお話を伺いました。

**大石** この建物自体は1995年に増田町が建てた公民館で、その一角にまんが美術館という漫画を展示するスペースがあったんです。それを昨年、漫画原画保存に特化した施設にしようとしてリニューアルしました。ではさっそく中へどうぞ。

**高橋** ありがとうございます。お。大石 ここは我々がどういう考え方で漫画原画の保存に関わっていくかっていうことをまとめた展示室になります。そもそも原画保存については増田町出身の矢口高雄先生が横手市にすべての原画4万2千点を寄贈してくれたところからスタートしたんです。実は、矢口先生は優さんに会いたがってるんですよ。優さんの歌が大好きで。

**高橋** えー!!

**大石** 横手でフェスが開かれたあたりから、いつか対談とかしたいって矢口先生がずっと言っておられて。「大石くん、そういう機会って作れないのかね」って常々言われてたんです。すごく優さんに会いたがっておられます。

**高橋** たしかに、ツイッターをフォローしてください。

**大石** そうなんです。

**高橋** 僕もフォローバックしたんですけど、何分繋がりが無いもので。

**大石** 実はずっと募る想いを持って応援されてるんですよ。今年、矢口先生は画業50周年ということもあって、コロナ禍なんですけれども、いつか優さんと先生が会ってお話してくれたらいいのになって思ってたので、今日はこちらにいらつしやると聞いてびっくりしました。会って歌ってくれると先生は涙を流して感激されると思っています。

**高橋** えー！ 地元が一緒なんていうふうに言わせてもらえるだけで光栄なんですけど。その機会はぜひいつか。

**大石** そうですね。

**高橋** そういう機会があるかもしれないって思っただけで緊張してきました。

## 原画のチカラ

**大石** 隣村の東成瀬村からは高橋よしひろ先生も出ていらつしやいますので、高橋よしひろ先生の原画も全部お預かりしています。僕たちの気持ちとしては地元の先生もそうだし、日本を代表する漫画家さんの原画が地元の美術館



で大切に守られてるっていうことを市民の誇りにしていきたいと思っってます。最近ではさいとう・たかを先生の原画と浦沢直樹先生の原画もすべてお預かりさせていただいています。

**高橋** すげー!! すべてですか？

**大石** はい。

**高橋** すごくですね。

**大石** 合わせて40万点を超える原画が収蔵されています。収蔵するだけではなくて後ほど説明しますけれども、原画保存、アーカイブ作業にも取り組んでいます。



**大石** ここは実際に本として印刷されたものと、原稿との違いを見ていただくというコーナーです。本や雑誌になると速く安く印刷するということが描いているところが黒くつぶれてしまっていたりもするんですね。原稿だと水しぶきの表現が緻密だったり、ホワイトの塗り込みが立体的だったりするので、単に原画を収蔵するだけじゃなくて、こういう見せる仕掛けも探していること。

**高橋** すごくですね。描いている段階



**大石** このスロープにはいま74人の作家さんの原稿が飾ってあります。収蔵作家さんは国内外合わせて180人です。定期的に入れ替えて、1年間通してみてもらえると全作家さんの原画が見られます。

**高橋** 何度も来たくありませんか。

**大石** ありがとうございます。

**高橋** あ、「スラムダンク」! いまも気持ち迷ったら『スラムダンク』何度も読み直してるんですよ。

**大石** そうでしたか。わたしも大好きです。



### マンガの蔵

**大石** ここが漫画原画の保存とアーカイブ作業をしている「マンガの蔵展示室」です。ここでの作業を全部可視化するというプロジェクトをすすめています。普段はここで一所懸命漫画原稿の突き合わせをしています。

**高橋** 突き合わせというと？

**大石** 原稿って先生のところから箱でボンッと一気にお預かりするんですね。そうすると単行本とその原稿がきちんとあるかを一枚一枚確認しなきゃいけないんです。というの、ない原稿があるんですよ。編集部から返ってきてなかったりとか、昔はカラー原稿とモノクロ原稿が別の印刷工程だったのでモノクロの原稿は返ってきてるけど、4ページのカラー原稿だけないとか。作家さんは当然あると思って僕たちに預けるんですけど、実際はなかったです。っていうような報告も含めて、一番最初にその作業が突き合せなんです。

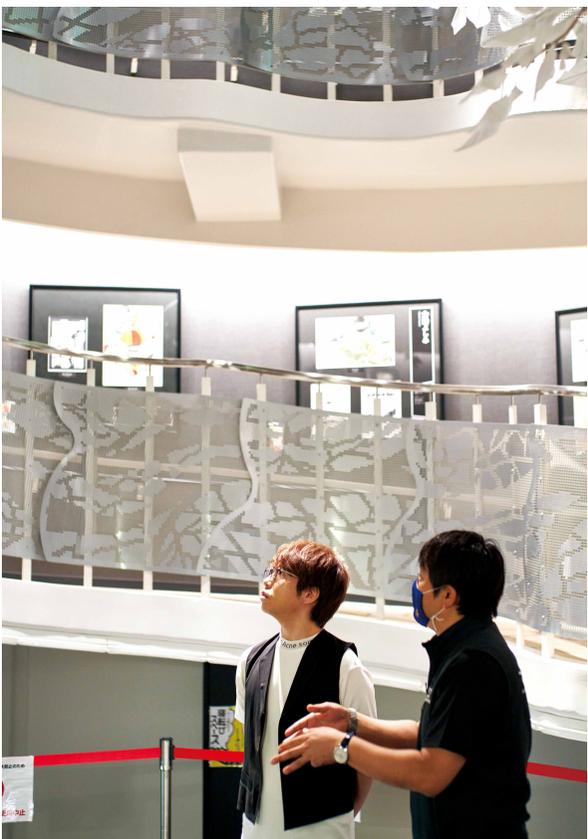
**高橋** なるほど。

**大石** その整理が終わって初めてデジタル作業に入ります。

から印刷後にこうなることを想定して、ホワイトを入れたりされてるんですね。

**大石** 矢口先生の場合は全作品全コマ、本当に手を抜かないんですよ。葉っぱの一枚一枚まで。背景の描き込みが本当に素晴らしい作家さんです。

**高橋** それこそ原画を見ないとわからなかったですね。





**大石** この部屋では原稿を一枚一枚1200dpiという高い解像度でスキャンしています。データ化したうえで、紙の原稿は劣化を少しでも抑えるために原稿一枚一枚の間に中性紙を入れて、少しでもpHが低くなるのを抑えます。さらにこの中性紙でできた封筒に単行本の1話ずつを入れます。さらにそれらの封筒を単行本1巻分でまとめて、さらに中性紙の箱に入れて保管します。こうやって徹底的に中性紙で守られた状態で24時間温度と湿度を管理した引き出しの中に入れます。

**高橋** デジタル化もするし、原画も長生きさせるんですね。ちなみに、これ

まで漫画家さんたちはどうやって保管されてたんですか？

**大石** 基本、押し入れですね。

**高橋** そうかー。

**大石** 原画はしっかり保存しつつ、デジタルデータ化したものは活用しているというその一環として、いまは新型コロナウイルスの影響でタッチ禁止にしましてしまっているんですけど、データ化した原稿の一部をこうやって拡大して見られるように。こんなふうに細部の書き込みまで確認できるんです。



**高橋** すげー！ これ漫画家目指してる人にとっては、すごい勉強になりますよね。ここまで徹底してくれるから、みなさん預けてくれるんですね。

**大石** 最近は編集者さんがここに来て、東京に戻った後「勝手に原稿預けたほうがいいですよ先生」ってPRしてくれて、まだ表には出せないですけど、いろんな人気の先生からもお声掛けいただいています。

**高橋** もはや、お断りしなければいけないことにもなるんじゃないですか。

**大石** そうなんです。実は「マンガ原画アーカイブセンター」という国の原画保存組織の窓口が設置されました。これが何を意味するかというと、ここで全部の原稿を預かるのではなくて、全国の漫画管理施設や美術館の収蔵スペースをお借りして、日本全国で漫画原稿を守るネットワークづくりをしようということなんです。

**高橋** その拠点がここなんです。

**大石** そうです。この館のキャパシティは70万点で、既に40万点あるので、全国のいろんな施設で漫画原稿を守っていきませんか？というお声掛けをして

います。

**高橋** いつの時代にも大石さんみたいな人がいらっしやるからこそ、江戸時代の本とかも残っているんだろうな。

**大石** 僕は、いまこの時代に生きている人たちが、次の時代に何かを残すというのが誰しもの使命なんじゃないかなと思ってるんです。何を残すかはそれぞれ違うけれど、僕の場合は、漫画原稿を次の世代に残していくためにできることを一生懸命やりたいって思っています。

**高橋** 僕らの時代でいうと『釣りキチ三平』って誰でも知ってますけど、ここに永く保管されるなかで、100年200年後に有名になってる漫画はまた全然違うかもしれないですよ。時代にフィットする作品ってその都度違うから、読めるチャンス、触れるチャンスを残しておくって素敵ですよ。大石 おっしゃるとおり、作品って思いがけないことで注目されたりするんですよ。なので原稿を預かって終わりにじゃなくて、きちんと整理をしていくと活用もしやすくなる。整理しながら守っていくっていうのが大事だと思います。

**高橋** 一番最初の漫画との出会って



覚えてますか？

**大石** たぶん『ドラえもん』だったと思いますね。その後に『釣りキチ三平』かなあ。学校の図書室に漫画ってなかったんですけど、矢口先生が増田出身ということで図書室に三平だけはあったんですね。みんな読書の時間になると三平の奪い合いになって。そこで三平のドラマチックな展開に引き込まれていったのがすごく印象に残っています。まさか仕事として先生と関わることになるとは、その当時は思いも寄らなかったんですけど。いまこんな形で先生の原画を守る仕事ができるのは感慨深いです。

**高橋** すごくいいことですね。最初はやはり矢口さんの記念館を作るといってお話だったんですか？

**大石** そうです。1995年に作ることにしたときは矢口高雄記念館みたいな話もあったんですけど、だけど先生自ら、漫画家を目指す若者や子供たちにとって一番勉強になるのは、一流の漫画家の原画を見ることがから、そういう美術館を作りたいって言うていた

だいて。それで、まんが美術館になりました。

**高橋** 素晴らしいなあ。

旬菜みそ茶屋くらを

まんが美術館のある横手市増田町は、国の重要伝統的建造物群保存地区になつており、「内蔵」と呼ばれる蔵を持つた建物が軒を連ねています。お昼ごはんをいただくことになっている「旬菜みそ茶屋くらを」は、そんな内蔵のある町、増田で、麴屋「羽場こうじ店」が始めたお店。国の登録有形文化財「旧勇駒酒造」の建物を活用しています。店内には、麴や味噌を使った商品が並び、奥の部屋ではそれらをふんだんに使った料理をいただくことができます。

店主の鈴木百合子さん(46歳)にご説明いただきながら、早速お昼ごはんを。と、その前に百合子さんから、こんなご提案が。

**鈴木** まずは、これだけ食べてみてください。麴です。

**高橋** え!? 麴だけを?

**鈴木** 優さんはいつまで秋田にいらっしやいました?

**高橋** 18歳までです。

**鈴木** だとすれば麴を意識して食べたことないと思うんですよ。



**高橋** ないですね。  
**鈴木** たぶん、優さんの故郷の山内もものすごく麴を使う地域だと思うんですよ。ここでは、麴をいっぱい使った、この町のみなさんが普段食べているごはんを、みんなに食べてもらっています。だけど、麴の味を感じる瞬間ってないと思うんですよ。

**高橋** ないですね!。

**鈴木** なので、ちょっと麴だけを食べてみて。

**高橋** 分かりました。いただきます。



**高橋** あ! 甘酒とかの味。甘い。でも、砂糖の甘さじゃない。たしかにこれは初めてじゃない。ずーっとこの味を味わってきたよなあっていう味。原点の味だ。あく麴も、こんなに丸裸にされることなんてないでしょうね。

**鈴木** 麴もびっくりしてますよね(笑)。



**鈴木** ここは、普段地元にいるわたしたちが食べているものを出すお店なので、ベースとしてまず麴がたっぷり使われていることと、季節のお野菜をたくさん。いまは1年で一番野菜が豊富な時期なので、なるべく野菜の美味しさを感じてもらえるようなラインナップと味付けにしています。

**高橋** 見た目も美しい。

**鈴木** お味噌汁にも麴がいっぱい入っていて、きっと、優さんにも馴染みのある味だと思います。お味噌汁は半分以上まで食べたら、トマトの漬物を入れて、味を変えて飲んでください。

**高橋** へ〜!

**鈴木** さつき食べた麴の味をぜひ探しながら食べてみてくださいね。

**高橋** じゃあ、いただきます! まずは味噌汁から。



**高橋** めっちゃ、麴! いや〜味噌大好きだから、しつかり味噌の味がして、最高! 全調味料のなかで、味噌が一番好きなんですよ。

**鈴木** そういう優さん好き!

**高橋** ドキッ!(笑)

**鈴木** これは、麴で作ったカジキマグロのツナ。カリカリした食感のものは、三五八という麴と塩のお漬物の素を油で揚げたものです。わたしは漬物の素である麴を、いろんなお料理の調味料に使うっていう提案をしていて、そういう食べ方が広まれば、麴文化が未来に繋がるのかなって。

高橋 あ、(味噌汁にトマトを入れてみる) トマト、うまい！ トマトを入れるとなんでもイタリアンっぽくなるじゃないですか。でも不思議とそうならなくて、ちゃんと和風の味噌汁。

鈴木 わたし、4年間毎日違う野菜で味噌汁を作るっていうのを続けてるんですけど、その研究成果です！

高橋 へえ〜!! ほんとすごいなあ。



高橋 いや〜美味しかったです。ごちそうさまでした。懐かしい感じがするのは、きっと、僕が育ったなかに麴があったからなのでしょうね。

鈴木 そうだと思いますよ。子供のころは知らずに食べていて、あらためてこれが麴ですよって言われて食べるの「これだったんだ」っていうふうに、わたしも思ったんですよ。

高橋 百合子さんは、どこか県外から帰ってこられたんですか？

鈴木 福島の人と結婚して、福島で仕事もしてました。子供も産んで、福島に家を建てて暮らしてたんですけど、体の調子を悪くしてしまっって、それで、家族全員でこっちに帰ってきたんです。

高橋 そうなんです。そのときはこうやって麴に焦点を絞っていたわけじゃないかった？

鈴木 全く。わたし、麴屋に生まれるから、自分の家の仕事を小さいときから見てるんですけど、全然好きじゃなかったし、両親はいつも仕事の話してるし、全然良い仕事だと思わなかったんです。だけど、体調を壊してごはんが食べられなくなってしまったときに、母が毎日ごはんを作ってくれたんですけど、ある日、味噌汁を飲んだときに「ビビビッ！」ってなったの。

高橋 え!?

鈴木 飲んだ味噌汁が身体に入っていく感じがして、それで「ああそっか」って。自分の食べたもので自分の体ができてるってことを忘れてた、って。それであらためて母の作ってくれたごはんを見てみたら、そこにはものすごく麴が使われていたし、野菜はそこらへんで父が育てたものだし、そうやって見えるものでわたしのこの体を作ってもらったんだって思い出したんです。それで、このことを誰かに伝えなきゃいけない、麴の仕事をやりたかって思った。

高橋 へえ〜。

鈴木 弟がいるので、麴屋に関して後継ぎでもなんでもないんですけど、麴の仕事って良い仕事だなんて思うんです。みんなが、知らず知らずに食べているものの中に入っていて、知らず知らず誰かの体を作っているって、なんて良い仕事なんだろう！ って。この文化を残さないといけないし、伝えたいって。

高橋 面と向かって言うことじゃないですけど、すごい元気ですよ！ 体を壊されてたっていうのが信じられない(笑)。

鈴木 はははは！ 家族もこんなふうになるなんて誰も思わなかったと思う。でも、かつてのわたしのように、みなさんほんとに「ちゃんと食べる」ってことができなくなってる。昔の人って、食べるためにお仕事してたのに、いまの人は仕事するために食べるみたいな感じじゃないですか。

高橋 そうですね。

鈴木 この町は、よそからたくさん人が来るんですけど、そういう人たちに、この店で食事してもらって、すごく地味ながらも見えない文化みたいなものを感じてもらって「ああ、食べるってすごく大事」って気づいてもらえ



たらいいなって思ってます。

高橋 こっちに戻られる前は、どんなお仕事をされてたんですか。

鈴木 ウェットスーツを作る会社で働いていて。

高橋 全然違う仕事！

鈴木 そう。でも、ものすごく楽しくて、営業もして、生活のサイクルも、いわゆるサラリーマンの生活だったから、忙しくて買って食べる。家族にも、自分で作って食べてもらうってことをほとんどしてなくて。だから「食べる」ことにも、「食べさせる」ことにも、そんなに興味がなかったんですよ。お腹が空いたらなんか食べるだけで。

高橋 まさに、自分のことを言われているような……。忙しくなったら、とりあえずパッと食べて、栄養分としてしか考えていないというか。そういうことがいまもあるんですけど、さっき、一個一個の料理が並んでいる感じのかわいさとか「これ、こうやって食べるんですよ」って説明してくださる感じとか、ほんと楽しかったです。

鈴木 ありがとうございます！

高橋 このお店を始められて何年になるんですか？

鈴木 いま、7年目です。



**高橋** 「食べたものが自分の体になるんだ」ってことに気づいてから、実際にお店を開くまでは時間がかかったんじゃないですか？

**鈴木** すぐにやりたかったんですけど、でも飲食業の経験が全くないので、最初はお料理を仕事でしっかりやってきた板前さんに入ってもらったんです。けどどね、なんか違うんですよ。その方は東京で長く修業されてきた方で、美味しいんですけど、なんか違う。そのとき、いまいるあのお母さんたち。わたしの宝物のあのお母さんたちが、アルバイトで配膳や皿洗いをしてくれていて、その彼女たちが、「きゅうり採れすぎたから、これ食べてよ」って、漬物を漬けてきてくれたりするんですよ。畑で採れたからってトマトをくれたり

とか。するとそのほうが美味しいんですよ。「おかしいな、なんでなんだろう？」って思ってたんですけど、板前さんのごはんは整ってるんですけど、そこに、お母さんたちの手の数みないものがあったの。**高橋** うーん。

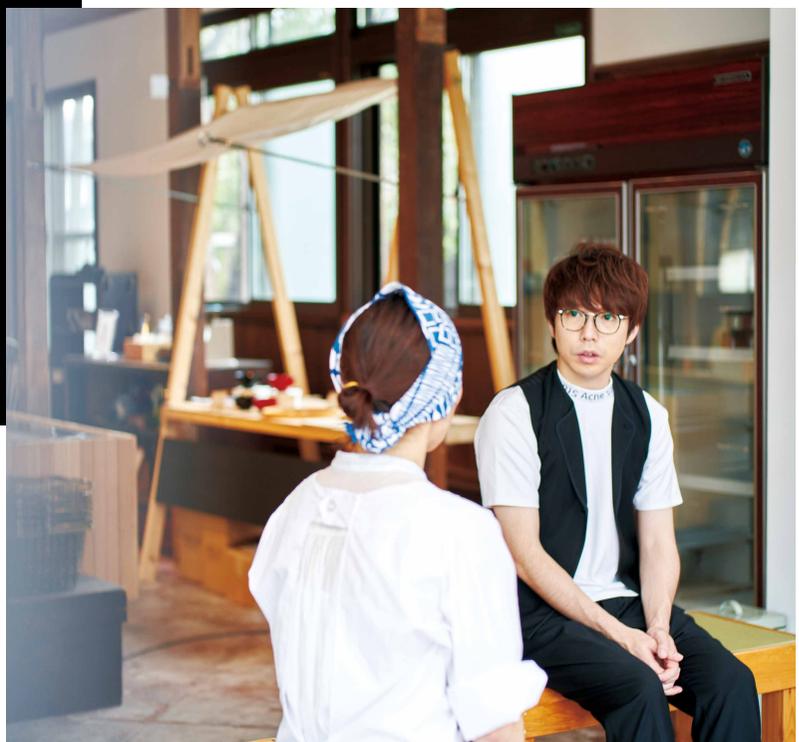
**鈴木** 今日食べていただいた、お母さんたちのごはんの中には、麺でチャチャッと漬ける即席漬けみたいなものもあるんですけど、一方で、支度しているものもあるんですよ。**高橋** ああ。**鈴木** 家族の体を健康にしたいっていう、お母さんたちの愛情が詰まっているごはんがいて思ってた。そこからはお任せです。わたしは食材を選んで、味付けはこういうふうにして食べたいなとか、「酸っぱいものが今月はないねえ」って相談して、するとみんな好きなことを話す。なすの漬け方だって全員の家で違うから、一個にまとまるまではものすごく時間がかかるんですけど、みんなの知恵とかアイデアが、お膳になったものを、お客様に食べていただいています。

**高橋** そうかー。**鈴木** わたしは、その現場監督をしてるだけ。「盛り付けはこちのほうがきれいなやない？」とか。

**高橋** うんうん。**鈴木** みんな照れ屋さんでこういう時は隠れちゃうんですけど、お客さんには「これどうやって作ってるの？」とかお母さんたちに聞いてほしいの。そうすると「あら、簡単だ」って、なんでも教えてくれる。そんな店にしたい。

**高橋** いいなあ。東京行ってもう10年になるんですけど、どれだけ美味しいものを食べても、やっぱり、実家の母さんの味噌汁に勝るものはないとか、カレー一つとっても、家で母さんとかばあちゃんが作ってくれたものが恋しくなる。

**鈴木** うんうん。**高橋** それの、総集編みたいな、いわば「お母さんベスト」みたいな感じですよ。この料理は。



**鈴木** そうです。だから、「おかえり」って、いつも思ってるんです。

**高橋** 盲点というか、誰もが欲しているのに、こういうことやっている人って少ないですよ。そこにいるお母さんがたの知識一つ一つが、常に進化しながら新しいものを作っている。

**鈴木** わたしとか、若いスタッフが、お母さんたちが使ったことのない食材を持ってくるわけですよ。西洋の野菜とか。で、「これ、どうやって漬ける？」って。すると、お母さんたちは一瞬、面食らうんだけど、茹でて食べてみて「なるほど。これだったら甘酢漬けのほうがいい」とかいうふうにして、新しい漬物ができたりするんです。それが、今日のトマトだったりする。

**高橋** あれ、美味しかったですね。**鈴木** あれこそが、昔、家族にしていたことだと思えますね。お母さんが作る美味しいものがあった、それを習いたい娘がいて、一緒に台所に立っているんだけど、だんだんに食卓のあり方も変わって、新しい食べ方が入ってきて、昔食べられてたものが食べられなくなっていく……というのを繰り返して、新しくなっていくんだけど、ちゃんと、その家の味みたいなものは残りが

ら変化していく。

**高橋** なんか、心配事が一個減ったような気持ちになりました。うちのばあちゃんは死んじゃったんですけど、ばあちゃんって、毎日山行って野菜採ってきたり、米作りに行ったり、野菜採りに行ったり、そういうことを、せつせつとずーっとやってるじゃないですか。

**鈴木** そうですね。**高橋** 採って干したりして、何日か後にその野菜が食卓に出してくる。家の中にその青臭い匂いでいっぱい。一緒に住んでるときは、その匂いが嫌だったんですよ。でも、いまとなっては、それが一番良いというか、あの匂いをまた嗅ぎたいし、おばあちゃんたちは毎日せつせと何をやっていたんだろうって、めっちゃ気になる。でも、あれが幻みたいになっちゃうのかなって感じてたんです。でも、それが途切れないように行動されていることを今日伺って、安心したというか。

**鈴木** ありがとうございます。**高橋** このチャレンジ広がつてほしいですよ。**鈴木** はい。



# 秋田の

# 麴文化

米麴をふんだんに使った食文化が古くから根付く、米どころ秋田。熟成味噌やノンアルコールの甘酒で、米麴の優しい甘さを味わってみませんか。



## 横手市 旬菜みそ茶屋くらを

### くらをの米麴茶

創業100年を越える麴屋「羽場こうじ店」製の米麴を丁寧に焙煎。ノンカフェインのお茶に仕上げました。ほんのり香ばしく、米麴の優しい甘さが広がります。

TEL.0182-45-3710

<https://kurawo.handcrafted.jp>



Illustration : 丹野香香



### 大地の甘酒

大潟村産あきたこまちと秋田県オリジナル麴あめこうじで作った甘酒。摂氏零度以下に一定時間おき、すっきりとした甘味に仕上げる「氷点下熟成製法」で飲みやすい味に。

TEL.0120-43-2851

<https://akitakomachi.theshop.jp>

## 大潟村

大潟村あきたこまち生産者協会



## 秋田市

自家製甘酒工房あまざけらぼ

### このはなさくやひめ 木花咲耶姫

原料となる米麴から手作りした甘酒。加糖せず、無添加で米麴の自然な甘味を引き出しています。商品は「白米甘酒」と「豆乳甘酒」があります。

TEL.080-4737-8833

<https://amazakelab.jimdosite.com>



## 仙北市

### 山のはちみつ屋 ハチミツ甘酒

秋田県産米あきたこまちで作った甘酒に、仙北市田沢湖産のハチミツをプラス。米と麴の甘酒に、ハチミツの風味と栄養が加わってさらにおいしく、栄養もたっぷり。

TEL.0120-038-318

<https://shop.bee-skep.com>

## にかほ市

三浦米太郎商店



### 炙りハタハタ麴漬け

秋田県民がこよなく愛する魚「ハタハタ」を米麴に漬け込み、強火で炙った一品。米麴の甘味がきいた濃厚な味で、ごはんのおかずにもお酒のおつまみにもぴったり。

TEL.0184-35-3609

<https://hatahata-akita.com>

## 湯沢市

ヤマモ味噌醤油醸造元

### YUKIDOKE

秋田県産米と大豆を原料に、麴をたっぷり使って低温熟成した味噌。クリーミーに熟成した味噌を漉し、口の中で雪が解けていくようなめらかな味わいに。ディップや和え物にどうぞ。

TEL.0183-73-2902

<https://yamamo1867.com>



## 秋田市

秋田酒類製造



### 酒屋のスキル 化粧水・乳液セット

麴関連のコスメにも注目を。麴をたっぷり使った「高清水」の純米酒（コメ発酵液）配合の化粧水、乳液は、肌にうるおいを与え、保湿効果を高めてくれます。

TEL.018-864-7331

<http://sakayanoskill.jp>

## 湯沢市 石孫本店

### 完熟 塩麴

湯沢市産の米で造った米麴に、塩を加えて6カ月以上かけて長期熟成。塩のカドが取れたまろやかな旨味の特徴で、漬物をはじめ、いろいろな料理におすすめです。

※商品の発送は12月から

TEL.0183-73-2901

<https://magozaemon.net>





## 高橋 優が おとずれた ところ

**三種町のじゅんさい沼 (P5～)**  
[じゅんさい摘み採り体験 受付先]  
三種町観光協会  
三種町鹿渡字高石野123-2 道の駅ことおか内  
ふるさと資源情報センター  
受付期間/5月～8月 ※電話またはメール、ウェブサイトから要予約  
受付時間/9:00～17:00  
定休日/シーズン中は無休  
TEL 0185-88-8020  
junsai@juno.ocn.ne.jp  
https://mitanekanko.com

**みたねの石窯  
ビューノ ディ ソーレ (P9～)**  
三種町森岳字柳田1-4  
TEL.0185-88-8820  
営業時間/11:00～16:00  
定休日/月曜、火曜(祝日は営業)



**松庵寺 (P10～)**  
三種町鹿渡字勢奈尻93  
TEL.0185-87-2502

**秋田市民俗芸能伝承館  
「ねぶり流し館」(P16～)**  
秋田市大町一丁目3-30  
TEL.018-866-7091  
営業時間/9:30～16:30  
定休日/12月29日～1月3日  
観覧料/100円(高校生以下は無料)



**五城目朝市 (P23～)**  
開催日/下一桁に2、5、7、0のつく日  
※他、臨時市を年3回開催  
(5月4日「祭市」、8月13日「盆市」、12月31日「歳の市」)  
開催場所/五城目町下夕町通り(通称:朝市通り)  
開催時間/7:00～正午  
TEL.018-852-5222(五城目町役場 商工振興課)

**福祿寿酒造 (P24～)**  
五城目町下夕町48  
TEL.018-852-4130



**下夕町醸し室 HIKOBE (P27～)**  
五城目町下夕町236-2  
TEL.018-838-1033  
営業時間/10:00～17:00  
定休日/水曜、土曜、日曜、祝日  
※五城目朝市開催日と重なる土・日・祝日は9:00～13:00まで営業



**ネコバリ岩 (P30～)**  
五城目町馬場目北ノ又  
TEL.018-852-5222(五城目町役場 商工振興課)  
※冬期間(11月下旬～4月下旬頃)は、積雪のため通行止め

**シェアビレッジ町村 (P31～)**  
五城目町馬場目字町村49 TEL.080-2834-3203  
Mail. sharevillage.machimura@gmail.com  
宿泊/14:00～翌10:00(村民限定)  
見学/要予約  
※2021年春にむけて、サービス、運営をリニューアル中

**横手市増田まんが美術館 (P37～)**  
横手市増田町増田字新町285 TEL.0182-45-5569  
開館時間/10:00～18:00(入館は17:30まで)  
定休日/第3火曜(当日が祝祭日の場合は直後の平日)  
観覧料/常設展無料、特別企画展800円  
(高校生600円、中学生400円、小学生200円)

**旬菜みそ茶屋 くらを (P42～)**  
横手市増田町増田字中町64 TEL.0182-45-3710  
営業時間/10:00～17:00(12月～3月は16:00まで)  
定休日/水曜(12月～3月は水曜・木曜)

**鹿島様 (P50～)**  
湯沢市岩崎字千年283 岩崎八幡神社  
TEL.0183-73-2904(湯沢市ふるさとふれあいセンターかしま館)



**「# 優旅秋田」**  
であなたが訪れた秋田を発信しよう！  
このガイドブックをもとに秋田を旅して、  
是非SNSで紹介してください！

**PHOTO EXHIBITION**  
**秋田キャラバンガイド写真展**  
高橋優が旅した秋田を収めた写真展を開催します。  
本誌で掲載していない未公開写真も展示予定。  
開催スケジュールなど詳細は決まり次第高橋優オフィシャル  
ウェブサイトなどで告知します。お楽しみに！

## 旅の終わりに

三日間にわたる取材旅の最後に高橋優が会いに来たのは、鹿島様かしまさまと呼ばれる人形道祖神でした。鹿島様とは、他所からの邪悪な霊や疫病の侵入を防ぐために、村境の道端や、集落の鎮守の境内などに祀られている厄除の神様です。ちなみに秋田県内には、鹿島様のような人形道祖神が100カ所以上点在しています。

新型コロナウイルス感染の影響からフェスの開催ができなくなってしまう2020年ですが、来年こそはまたたくさんの方が訪れてくれるよう、スタッフも一緒に、鹿島様にしっかりと祈りをしました。

今回の旅で出会った人たちのように、コロナ禍にあっても秋田県は未来に向かって日々進化しています。いつかまた、このガイドブックを片手に、新しい秋田に会いにきてくれることを願っています。





しょっつる

ハタハタなどの魚介を塩に漬けて長期発酵させて造る伝統の魚醤。鍋料理の味付けや料理の隠し味に。深い旨味が加わります。



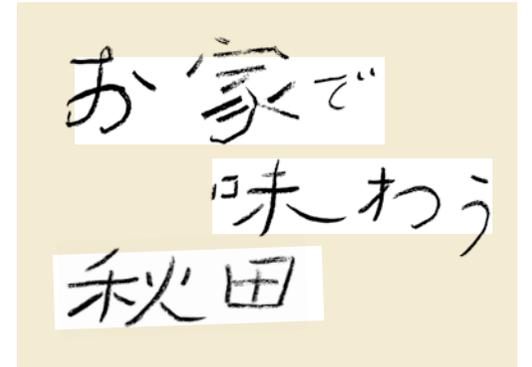
どんぶり

ぶちぶちと口の中で弾ける食感が特徴。ホウキギの実を加工したもので、別名「畑のキャビア」。ごはんのお供に。



きりたんぽ鍋

県北地方に伝わる鍋料理。醤油で味付けした鶏ガラスープに、具は、たんぽ、鶏肉、ネギ、舞茸、ゴボウなど。



秋田県内のお店で購入して、またはお取り寄せして、おうちで秋田名物はいかが？ 次のフェスで高橋優と再会するまで、おうちで“秋田の食フェス”を！



バター餅

北秋田市の各家庭で作られてきた餅菓子。餅にバター、砂糖、卵黄などを練り込んだもので、ふわふわの柔らかな食感。



ハタハタ寿司

塩と酢で締めたハタハタを米麴またはごはん、人参、シヨウガ、ふのりなどと一緒に漬け込んだ秋田伝統の飯司です。



じゅんさい

清水が注ぐ沼や池に自生する植物。つるんとした食感でさっぱりとした味わい。お吸いものや鍋料理、酢の物に。



いぶりがっこ

大根や人参などを焚き火の煙で燻してから漬け込んだ漬物。クリームチーズをトッピングしてお酒のおつまみに。

各商品のお求めはこちらから

■ 秋田県物産振興会

<https://www.rakuten.co.jp/akitatokusan/>



■ 秋田空港おみやげ広場あ・えーる

<https://www.rakuten.co.jp/omiyageakita/>



■ あきた美彩館オンラインショップ

<https://store.shopping.yahoo.co.jp/akitabisaikan/>



■ 秋田日本酒市場

<https://www.akitanosake.net>



稲庭うどん

湯沢市稲庭地区に伝わる手延べの干しうどん。「手廻い製法」による、コシの強さとつるりとした喉越しが特徴です。



ババヘラ

秋田県内の道端で見かけるアイスの露店。おばさん(ババ)が金属のヘラで盛り付けてくれるピンク&黄色のシャベット。



もろこし

小豆粉と砂糖を木型に詰めて固めて作る、秋田伝統の打ち菓子。小豆の香ばしい風味が、温かなお茶によく合います。

大仙市

サン・スポーツランド協和野球場

観客総動員数 / 18,000人

9.14 SAT

〈白神STAGE〉ベリーグッドマン / クリープハイブ  
ゴスペラーズ / 高橋優

〈鳥海STAGE〉みはる / ふかわりょう / COWCOW

9.15 SUN

〈白神STAGE〉KANA-BOON / 阿部真央  
東京スカパライズオーケストラ / 高橋優  
〈鳥海STAGE〉きつね / 荒牧陽子 / Mr. シャチホコ



由利本荘市

鳥海高原 花立牧場公園 花立グラウンド

観客総動員数 / 16,000人

9.2 SAT

〈白神STAGE〉BLUE ENCOUNTER / PUFFY  
BEGIN / 高橋優

〈鳥海STAGE〉キンタロー。 / ANZEN漫才  
ミラクルひかる

9.3 SUN

〈白神STAGE〉FLOW / SCANDAL / スガシカオ  
高橋優

〈鳥海STAGE〉ミラクルひかる / はなわ / 椿鬼奴

横手市 グリーンスタジアムよこて

観客総動員数 / 16,000人

9.3 SAT

〈白神STAGE〉チームしゃちほこ / 藤原さくら  
ファンキー加藤 / BEGIN / 高橋優

〈鳥海STAGE〉どぶろっかーず / 福田彩乃  
青木隆治

9.4 SUN

〈白神STAGE〉家入レオ / レキシ / スガシカオ  
ウルフルズ / 高橋優

〈鳥海STAGE〉THE BEAT GARDEN  
どぶろっかーず / はなわ

4TH  
2019



仙北市

田沢湖生保内公園野球場

観客総動員数 / 16,000人

9.1 SAT

〈白神STAGE〉岡崎体育 / Little Glee Monster  
JUN SKY WALKER(S) / 高橋優

〈鳥海STAGE〉阿佐ヶ谷姉妹 / 小島よしお  
エハラマサヒロ

9.2 SUN

〈白神STAGE〉ORANGE RANGE / 竹原ピストル  
CHEMISTRY / 高橋優

〈鳥海STAGE〉みかん / テツ&トモ / ロバート

3RD  
2018



1ST  
2016

2ND  
2017



ちょっと過去を振り返って、  
秋田キャラバンミュージックフェスの  
歩みを紹介。  
これまでたくさんのアーティストが秋田を訪れ、  
ステージを盛り上げてくれました。  
次は、どこの市で、どんなステージになるのか、  
ご期待ください!

# 高橋 優 秋田キャラバンガイド 2020 in 秋田

プロデュース  
山口雄一 (リントゥ)

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)  
矢吹史子 (のんびり)

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  
船橋陽馬

動画  
藤山誠 (TAM)

進行アシスタント  
中嶋ちひろ (アートシステム)

ヘアメイク  
長岡千尋 (ポルク)

スタイリスト  
上井大輔 (demdem inc.)

企画・発行  
秋田県 観光戦略課

制作  
アートシステム

印刷・製本  
秋田協同印刷

2020年11月1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2020年10月1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](https://www.youtube.com/takahashiyu)

高橋 優 YouTube 検索



オフィシャルサイト

[www.acmf.jp](http://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>



あきたびじょん Facebook

<https://www.facebook.com/akitavision/>



あきたびじょん Instagram

<https://www.instagram.com/akitavision/>



あきたびじょん YouTube チャンネル

<https://www.youtube.com/user/akitavision>



あきたびじょんウェブマガジン



パソコン・スマホでアクセス [nanmoda.jp](http://nanmoda.jp)



### 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  
新函館北斗 ⇒ 秋田 ……約4時間10分  
(北海道・東北新幹線～秋田新幹線)  
(北海道新幹線～奥羽本線)

〈JR東日本お問い合わせセンター〉  
☎050-2016-1600

### 高速バス

【江ノ島電鉄・羽後交通・秋田中央交通】  
(レイク&ポート号・要予約)

新宿 ⇒ 秋田 (フローラ号) ……8時間35分  
池袋 ⇒ 能代 (ジュピター号) ……10時間40分  
横浜 ⇒ 田沢湖 (レイク&ポート号) ……10時間25分  
仙台 ⇒ 秋田 (仙秋号) ……3時間35分

〈秋田中央交通〉 ☎018-823-4890  
〈秋北バス〉 ☎0185-52-4890  
〈羽後交通〉 ☎0182-32-9500  
〈小田急バス〉 ☎03-5438-8511  
〈宮城交通〉 ☎022-261-5333  
〈JRバス東北〉 ☎022-256-6646

### 自動車

【高速道路利用】

東京 ⇒ 東北道 ⇒ 北上 ……約5時間  
北上 ⇒ 秋田道 ⇒ 秋田南 ……約90分

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

### 航空

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15分  
札幌(新千歳) ⇒ 秋田 ANA/JAL ……約1時間  
名古屋(中部国際) ⇒ 秋田 ANA/JAL ……約1時間20分  
東京(羽田) ⇒ 大館能代 ANA ……約1時間10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

秋田県の旅はこのアプリが便利！ 秋田県観光・交通案内アプリ アキタノNAVI App StoreまたはGoogle Playで アキタノNAVI 検索 Download on the App Store GET IT ON Google Play



See YOU  
Next Time!

2021

[www.acmf.jp](http://www.acmf.jp)