



## 同じメンバーが 国道108号沿い 二つの産直を運営

由利本荘市鳥海地区の国道108号沿いにある、二つの産直施設「菜らんど」と「ほっといん鳥海」。いずれも第三セクターで設立された株式会社ほっといん鳥海が運営する施設です。店内所狭しと並ぶのは、旧鳥海町全域の農家などで構成される「野菜マーケット友の会（会員約160名）」が生産採取した野菜、果実、山菜など。さらに、九つの婦人グループが鳥海加工協議会を設立、各グループが菓子、惣菜などの営業許可を取得し、伝統食、味噌、漬物、惣菜品

# 生産物直売施設「菜らんど」「ほっといん鳥海」 豊富な山菜・キノコ 朝採り野菜から 加工食品まで揃う

伝統の味を基調に創作した菓子が大人気です。

を加工・販売しています。

鳥海山麓に位置する自然豊かな地域だけに、春の山菜、秋のキノコはもちろんのこと、調理方法にもこだわった山菜加工品、冷涼な気候を活用した野菜類、いずれも、品質・味の良さで大評判。昼夜の寒暖の差が大きいため糖度を増すリンゴも、隠れた特産品としてファンが増えています。

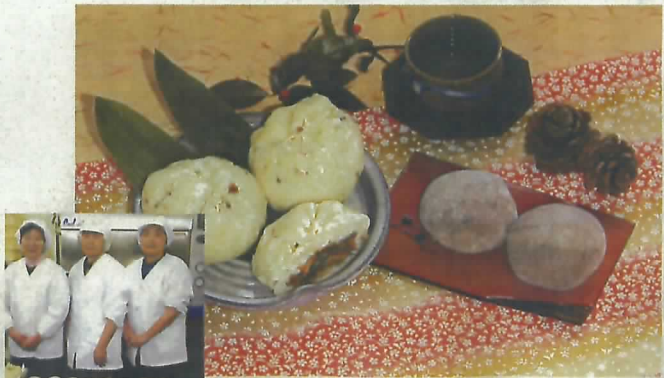
## 伝統&創作。 この地域ならではの 大ヒット作

加工品の中でも圧倒的な人気を誇るのが「松皮餅」。アカマツの内側の樹皮



一つ一つ生地を延ばし、中味を入れて丸めていく、丹精込めた手作業です。

を練りこんだ餅に餡を包んだ鳥海 矢島地区の伝統食です。飢饉時の救荒食として考案されたとされていますが、マツの木は長寿を、緑色はめ



みつば会の皆さん。

餅の生地にアカマツの樹皮を練り込みます。



単品のほか、贈答用もあります。



一袋ごとに丁寧に梱包します。。



餅子加工グループの皆さん。

## Data 生産物直売施設「ほっといん鳥海」・「菜らんど」

生産物直売施設 ほっといん鳥海  
 ■所在地 由利本荘市鳥海町上笹子字新台100  
 ■営業時間 8:30~18:00  
 ■休業日 年末年始(12月31日~1月2日)  
 ■TEL 0184-59-2022  
 ホームページ  
<http://ktmhp.com/hp/hotin-chokal/>  
 生産物直売施設 菜らんど  
 ■所在地 由利本荘市鳥海町伏見字久保146-1  
 ■営業時間 8:30~18:00  
 ■休業日 年末年始(12月31日~1月2日)  
 ■TEL 0184-57-3797



ほっといん鳥海



菜らんど

独特の風味が評判  
数々の賞に輝いた「おかき」

さらにもうひとつ、伝統の味をベースとした土産品として人気があるのが「餅子加工グループ」が作る「おかき」です。昔からおやつとして食べられていた「あら餅」をアレンジしたもので、平成21年の秋田県産品交換会で秋田県知事賞&全国農協中央会会長をW受賞しています。もともとは山の芋生産農家で結成されたグループ。加工品開発の過程で「昔はあら餅でも、長芋を入れたものだ」という姑さんの言葉を思い出し、より粘りが強く味が濃い山の芋をすりおろして入れてみたのがきっかけでした。代表の菊地秋子さん。その味はシンプルですが懐かしい、まさに郷愁を誘うおばあちゃんの味。包装も「おかき」と明記されたシールが



貼られただけ。見た目は実に簡素ですが完成までには多くの手間が必要で、乾燥した冬の冷気が不可欠のため、餅をつくの厳寒期の12月下旬~3月上旬。つきあがった餅をのし、切つたら、タレの上に、陽にあてず風にもあてず乾燥させること約1ヶ月。この間、一日に2回ほど餅の表面を引っくり返し均一に乾燥させます。乾燥後は、ほっといん鳥海に隣接する加工所で冷蔵保存。その時々にはサラダ油で揚げ出荷します。

商品は、受賞した「きび」「あわ」「そば」の雑穀おかきのほかに、「こま」「海老」「青海苔」「山」「ぼう」等の、パリエーションがあり、季節や作り手によって内容が変わる「ミックス」もあります。口コミでその評判が広まり、地区の土産品としても大人気です。