

発酵 エブリデイ



日々の食生活に欠かせないみそやしょうゆは、お米や大豆、麦を発酵させて造られる「発酵食品」です。秋田は古くからさまざまなものを発酵させてきた「発酵食品天国」。調味料類はもちろん、がっつりや日本酒など、おいしい文化を育んできました。さあ新しい年の始まりです。自然の恵みたっぷり、地元で造られた自慢の発酵食を味わって、今年も1年元気に過ごしましょう。

豊かな秋田

食のルーツは発酵にあり

四方を海と山に囲まれた秋田県。古くから稲作が盛んで、江戸時代、東北の中でも毎年豊かにお米が獲れる地域でした。

そのお米、食べるだけでなくさまざまな加工品にも活用され、なかでも「麴」は生活に密着していた存在。当時は家庭で麴を扱うことが一般的だったようで、自家製の漬物やみそ造りなどに使われ、山菜、野菜、魚介類を塩や麴で漬けたり、保存食作りにも活用されたりしていました。

「SAKEと発酵市」で発酵食品などを販売します！

地酒試飲体験は
県内全32蔵勢揃い！



野菜に付けて
素材そのものを味わっても◎



地元産にこだわった
一年味噌

すり下ろしたシヨウガを
入れると体が力がかる



さっぱりとした白みの
甘酒・豆乳甘酒

「あきたこまち」で麴を作り、ふかした大豆「リュウホウ」をませて塩を追加。1年間熟成させたみそはうまみが凝縮され、素材の甘みも絶妙。いつものみそ汁にはもちろんみそおにぎりにも♪

徹底した糴の温度・湿度管理の元、自然栽培された県内産ササニシキから造られた甘酒は、つぶつぶした食感とやさしい甘さが特徴。豆乳甘酒にバナナを入れたスムージーも栄養満点でオススメ！

エヴォル ファイブ
Evol five

オススメです！



代表の石塚さん

あまざけらぼ



代表の打矢さん

日程 1月18日(土)
2月 8日(土)

会場 文化創造館ほか



SAKEと発酵市

SAKEと発酵市 検索

地酒、地ビール、発酵食、地元グルメ、伝統文化まで、冬の秋田をおいしく楽しむ2日間！

地酒試飲体験(※)や秋田かやき祭り、麴のプロから学ぶ漬物づくりのほか中心市街地周辺でもイベントが盛りだくさん！

※事前予約制。入場料6,000円(「秋田冬アソビ割」クーポン適用で3,000円)、先着各250人。

【イベントの問い合わせ】観光振興課☎(888)5602

*20歳未満の飲酒は法律で禁止されています。

発酵食品づくりの条件
「気候や水、豊かに獲れる米」

秋田には発酵させるための条件が整っています。腐らせずに発酵させ、うまく熟成させるための清らかな水と空気が、そして発酵をゆっくりと進めるために必要な寒さ。みそやしょうゆ、日本酒、漬物やしょつたるなどは、すべて気温の低い中でゆっくりと醸されています。

日々の食生活に欠かせない存在である発酵食品。先人からの教え、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。

本日あきた発酵中。



本日あきた発酵中。

今回の特集の参考にさせてもらった県のホームページ。秋田県の発酵食文化とその魅力について、観て、触れて、学べる県内の施設を紹介。豊かな発酵食品と周辺施設を巡る旅のコースも。詳しくは、右上のコードから

麹

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。日本酒、漬物やみそなどに麹を使い、旨みたっぷりの食べ物を作ってきました。

漬物

代表格「いぶりがっこ」のほかにも、炊いたご飯や麹を使う「ナスの花ずし」「なた漬」など、さまざまなものを工夫して漬物にしてみました。

日本酒

寒冷の気候を利用して、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」で造られています。

みそ

米麹の割合が多いのが特徴。割合は地域によりますが、時代とともに塩分控えめで甘口化している傾向にあります。

しょうつる

塩漬して発酵させた伝統の調味料。現在は家庭で造ることは少なくなり、いくつかの企業で製造されています。

あきたづくし

「農家のパーテイ」ネットワーク通販サイト



じっくり寝かせた酒粕ヤニョン
豆腐に添えて麻婆豆腐風にアレンジ



ぶちぶち食感粒つぶマスタード
納豆に入れた食べ方は大人気!



かあちゃんの手作りいぶりがっこ
刻んだクリームチーズを挟んでも◎

「あきたづくし」でも6・7ページの商品がご購入できます(一部商品を除く)。

そのほか商品もたくさん! お取り寄せやお土産、贈りものに、ぜひご利用ください。

【あきたづくしの問い合わせ】
運営事務局
(ノースコマース(株)内)
☎(853)7833



あきたづくし

こちらから

酒粕、野菜など県内産のものをなるべく多く取り入れて造られた韓国合わせ調味料。白ゴマが効いてほんのり甘さもあり、ナムルやヤニョンチキンのほか、焼きそばなどのアクセントにも!

調味料・保存食 ひとしお



男鹿半島の塩を使用した保存料不使用の粒マスタードは、お子さんも食べられるマイルドな味が特徴。目玉焼きやサンドイッチ、お肉に添えたり料理のスパイスに足したりと万能調味料♪

チルアウト 中通chillout



農薬を使わず、酵素で育てた自家製大根を樫と桜の木で燻した添加物・保存料・着色料不使用の「いぶりがっこ」。歯ざわりの良さが人気で、食べやすさを工夫した食べきりサイズも好評♪

こうぼう 酵房 春夏秋冬



代表の向井田さん