

K O I S U R U
K A Z U N O
S H I N B U N

The Love & Wild

恋する鹿角新聞

vol. **12**
TAKE FREE

愛を知る牛。





愛を叩きこんでます

実幸さんには、牛たちの言葉がわかる、と誰もが言う。

秋田県畜産農業協同組合鹿角支所の佐藤実幸さん。畜協のみつゆきさん。鹿角において、かつの牛の生産の取りまとめ役を担っている。「牛を飼ったのは、ひいじいさまのときからなので、4代目。その頃は短角牛の他に馬も飼っていました。見てもらった馬見平の牧野というのとはもともとは馬の放牧地です。じいさまたちは農業をやって、馬を飼って、馬が農耕用に使われていて。牛は繁殖用で子牛を売るために育てていました。夏場に馬を使わない時に放牧しておいて、牛たちも一緒に放牧をしていたという形です。農業もする、牛も飼う、猟師もする。山の中の集落だから、そういうことでやってきたんです」。実幸さんは昭和53年生まれの41歳。生まれたときから牛と一緒にいる環境で育った。「幼稚園のときの卒園文集を見たら、そこにも牛飼いで

なる、って書いてました(笑)。もう、牛をやるもんだと思ってたんでしょね。中学校を卒業して、畜産の高校に進み、畜産の短大に進み。何の疑いもなかった。グレル間なんてなかったですよ。昔から牛が家にいるからこそ、家が成り立っているという気持ちだったし、牛はなければならぬ」。牛は、家業だった。当たり前。牛はかわいいと思うところはあるけれども、小学5年か6年の時に、調子の悪かった牛を屠場に連れて行って漬するのを見に行ったことがあって。ドンと打たれるのを見て、命が失われるのはなー、とは思ったんだけど、最終的にはうちの家のために死んでいった。だからこそ命を大切にしようというの、お肉としての次の使い方を大事にするってことだと思った。この牛たちにありがとうと思って、その日の夜は

サガリの肉は全部持って帰って、焼き肉をして食べました」。畜協に入ってから、生産から販売まですべてを経験してきたという。だからこそ、どういふ牛を育てていけばいいか、わかってきた。「昔はどこかの家にも牛がいて、そういう時代だったのが、だんだん牛がいなくなって、牛が好きですよという変わり者が出てきて、取りまとめているような形です。牛は好きですけど、動物が好きって言うわけではない。犬とか猫とか別に好きではない」。実幸さんは現在独身。鹿角三大独身のひとりだ。「牛のことばかりかまってるんで、自分も嫁もらわねばな」と笑った。花嫁募集中だそうです(笑)。

「昔はうちも牛を飼ってたみたいなんすけどね、おじいちゃんの代でやめちゃった」、「昔はうちにも牛舎があったみたいなんすけど…」。

昔、牛たちは鹿角人たちの生活の中に当たり前のようだった。そしていまは、天界の楽園にいる。わずか0.03%の奇跡の牛、かつの牛。鹿角に恋する「恋する鹿角新聞」としては、その奇跡に迫らない訳にはいかない。まずは下調べからだ。べござんやーい。

かつの牛は短角牛。そもそも「日本短角種」は「南部牛」と外来種である「ショートホーン種」が掛け合わされたもの。北日本各地で改良が進められ、1957年に日本短角種として登録が一元化された。黒毛と短角の違いは、角の長さよりも足の太さや乳房の大きさにあるという。黒毛は南の牛であるのに対し、短角は皮も厚いし毛も厚く、夏に弱い。だから「夏山冬里方式」で、夏は涼しい高原の放牧地でゆったりと草を食べて育っている。

希少そうな雰囲気は十分伝わってくる。では数字はどうか。独立行政法人家畜改良センターが提供している「牛個体識別全国データベース」によれば、「和牛」と称することができる「黒毛和種」「褐毛和種」「日本短角種」「無角和種」の4種と、4種の交雑種の頭数は1,689,522頭(2019年5月末時点)。「黒毛和種」が約166万頭と大半を占めていて、日本短角種は8,199頭しかない。そのうちの約500頭がかつの牛だ。0.03%の奇跡の牛というのはこういうことだったのだ。

かつの牛は「鹿角地域で生産された日本短角種」と定義され、日本食肉消費総合センターにもブランド牛のひとつとして登録されている。GI(地理的表示)保護制度への登録申請も行われた。与える飼料の基準は「育成期は自然放牧で粗飼料主体」。さらに自然交配で生まれ育つことも挙げられる。出荷までは産まれてから23ヶ月から32ヶ月。自然交配なので、産み月によって出荷がばらつくのも特徴。1年間の出荷頭数は約80頭。秋田県畜産農業協同組合鹿角支所(畜協)が中心になって、着実に増頭計画が進んでいるようだ。というところまでは、調べた。手間ひまかけて愛情たっぷりに育てられているべござんたちの顔を見てみたくなった。そのためのキーマンがいるという。畜協の実幸さんだ。



ワイルドだろお

和牛の中でもわずか0.03%の奇跡の牛をまずは調べてみた。

The Love & Wild

かつのInstagram投稿キャンペーン

抽選で3名様に
豪華特産品プレゼント!!

キャンペーン期間
2019.6.28 ~ 2019.8.31

詳しくはこちら!

撮影した写真に指定のハッシュタグを付けて投稿!
鹿角いいね
かつのプレミアムツアー

Instagram内で鹿角市公式アカウントをフォロー

※写真はイメージです。

秋田県鹿角市産業活力課 TEL. 0186-30-0248

鹿角の誇る世界級遺産を巡る煌びやかで特別なツアー

黄金物語
鹿角プレミアムツアー
KAZUNO PREMIUM TOURS

大日堂舞楽
1300年の時をうつろく
神々の舞

豪華絢爛
花輪祭の原台舟
花輪ばやし

十和田八幡平の眩く色づく木々たち、麓にはさきりたんぼ発祥の文化を支える稲穂の恵み。太古の時代より黄金に輝く原風景とともに生きてきたかつてより、金の産地として栄華を支えてきた歴史を紐解くとそこには煌びやかな表情を持ちつつも、古式ゆかしく現代へと魂を受け継ぐまつりの存在が見えてくる...

1泊2日 **満喫プラン**
●出発日 令和元年 7/20(土) 7/27(土)
ユネスコ無形文化遺産「大日堂舞楽」、「花輪ばやし」をはじめとした鹿角が誇る文化遺産を、特別プログラムで体感できます。宿泊先も選べます。

2泊3日 **黄金プラン**
●出発日 令和元年 8/20(火)
「花輪ばやし」と「毛馬内の盆踊り」が間近で見られる機数付! 祭り本番ならではの臨場感を体感できます。

お申込み・お問い合わせ (株)かつの観光物産公社(道の駅かつのあんたらあ) 秋田県知事登録旅行業第2-116号 TEL. 0186-22-0520 FAX. 0186-22-4020

あんたらあ で検索!



決定的瞬間。牛の一突き。雄牛は何度もチャレンジしてました。元気だ。



モヤの中からべこたちが現れた！モーモー！



モヤがかかり、まだ雪も残っている6月6日の馬見平の牧野。ぼんやりとした写真ですが、雰囲気を感じてください。



第1ゲートにつけられた看板。牛たちの衛生管理には細心の配慮がなされている。



牧野に向かう道中は、なかなかワイルド。軽の4駆じゃないと難しいよと地元のみなさんに笑じられたとおりだった。



Google Earth で見える馬見平の牧野。山中の緑色が刈り込まれているところが牧野である。拡大すると牛が見えることもあるそう。

The Love & Wild

6月6日、鹿角市八幡平馬見平。楽園で繰り広げられる、牛たちと人間たちの愛に満ちた営み。

まみたい

牛

「牛たちの楽園感が半端ないですね。」
同行したカメラマンのなりたいつかささんがシャッターを切る手を止めずに言った。いつかささんも夢中になって撮ったこの大写真をまずは味わってほしい。

見知らぬ人間の訪問に、最初は遠巻きにしていた牛たちも、帰る頃にはクルマのまわりで寝そべって草を食んでいる。短角牛は黒毛和牛に比べる性格が温厚だという。それにしても、このくつろぎぶりはなんだろう。

牛たちから発せられている幸せオーラに包まれて、なんとも立ち去り難い気分になった。後髪をひかれるというのはこういうことか。牛たちに手を振りながら、山を降りた。

楽園への道のりは、そう、容易ではない。

結論から言えば、かつの牛の魅力を語るためには、牧野に放たれている牛たちを見ればよい。このことを言葉で書くこととするのは、なかなか愚かなことなのではないかとすら思う。しかし、伝染病などの衛生管理などもあり、牧野は二重のゲートで管理されている。いつでも誰でも入れるわけではない。楽園への道のりは険しいのだ。だから、鹿角の人間でもこの牧野を訪れたことのある人はそんなに多くはないはずだ。牧野に伺いたいと畜協の実幸さんにお願したのは2日前。たまたま牛飼いのみなさんが牛たちの手入れをするために山に上るタイミングに一緒できることになった。周囲も「ありや、そりやラッキーだな」と口々に言う。

当日朝7時50分。つなぎと長靴に身を包み、実幸さんの牛舎に集合。八幡平の山奥にある馬見平の牧野に向かう。新たに放牧される牛を乗せた車について進む。結構な山道だ。険しい。こういう道では軽の四駆が活躍する。嬉しくてギャロップする馬に乗っているような気分だ。ギャロップする馬に乗ったことはないけど。

第2ゲートに到着するも、牛たちの姿はまだ見えない。「ここはだいたい広さは114ヘクタールで、牧草地になっているのは84ヘクタールくらい。牧場の入口で標高800m。一番高いところで1000m位。上まで登ればアメリカまで見えるよ、今日は見えねえけどな」。牛飼いのみなさんもなんだか弾んでいる。

モヤの中から現れる、幻想的なべこたち

さらに登ったところで、今日の作業を行うパドックがある。牛たちを集めて、虫よけや角切りなど手入れを行う。パドックには水があり、牛たちのミネラルを補給する塩分「鉱塩」も置いてある。牛たちが体調を整えたいと思ったら、自ら集まってくる場所だ。

「ありや、べこがだ、いねえな。」
この牧野にべこさんたちが上がったのはまだ1週間前。日陰には雪も残っている。山の天気は変わりやすい。肌寒くなり、モヤも出てきた。モヤの先に牛たちの気配は全くない。「これは容易でねえな」と牛飼いのみなさんの顔



子牛にお乳を与える母牛。子育てに面倒見が良いのも短角牛の特徴だという。



角切りをされている牛。角が目に入る恐れがあるというこでの細かい手入れが行われている。



帰り際にはこの距離感。すっかり仲間感が。また会いたい来たいです。



鹿角盆地を一望する馬見平の牧野。

色にもモヤがかかる。作業には予定がある。話し合いが終わると軽トラが牧野に散った。「べこがだ呼びに行っただよ」とお母さんが言う。
待つこと10分。モーモーという声が聞こえてきた。モヤの向こうに牛たちが現れた。引き締まった体躯。つぶらな瞳。つややかな赤みがかった毛並み。子牛をいたわりながら歩く親牛。ヤンキーの修学旅行よりははつと整然としたパドックへの入場。もう、幻想的だ。壮観だ。そして見事な牛追いの技術。

自然交配とは、本当に自然に交配が行われるのだ。

この日放牧されていたのは74頭。雌牛が40頭、仔牛が33頭、雄牛(種牛)は1頭だ。
「かつの牛は自然交配だから。運が良ければ、種が付くところが見られるよ」。かつの牛の特徴は自然交配にある。手間がかかる。いつ種がついたかわからなければ、いつ生まれるかが分からない。出産の管理の労力は増える。和牛はほとんどが人工授精だと言っている。それでも牛飼いたちは自然交配にこだわっている。それが、かつの牛だから。
「お、乗ったね」。雄牛が雌牛のバックを取った。雌牛が650キロなのに対し、雄牛は1トンにも及ぶという。雄牛は、体型や能力、性格、血統的な特徴などを踏まえて選ばれた存在だ。自然交配だからこそ、種牛の吟味は重要だ。経済原則もある。高品質な牛を後世に残してゆくために、そ

の他ほとんどの雄牛は去勢される。重要な役割を帯びた種牛。しかし、そんなことを気にしている様子はべこにはない。牛の一突き。現場で確認をした獣医さんから「これは入りましたから、おそろく生まれますね」という声が聞こえてきた。立派に育つように、心の中で祈った。

子牛がおっぱいを飲んでいる。

モヤもすっかり晴れ、虫よけや角切り、去勢の作業は順調に進んでいる。子牛がお母さんのお乳を飲んでいる。親牛のお乳を子牛が飲み続けていられるのもかつの牛ならではの特徴だ。通常和牛はだいたい2〜3ヶ月で離乳、全く飲ませないで親から離すケースもあるという。乳牛の子どもは全く飲ませないとのこと。お乳が商品なんだから、そりやそうだと思いつつ、鹿角の子牛たちの健康そうな姿にはいつい顔がほころんでしまう。
健康に育っていることは肉質にも大きな影響を与えている。黒毛和牛の赤身部分は約6割なのに、対し、短角牛は約9割が赤身。だから低カロリー、高タンパクでミネラルや鉄分も豊富。アミノ酸もたっぷり含まれており、スポーツ持タカ力の向上に効果のあるL-カルニチンや共役リノール酸も多く含まれているなど、食べる人間の健康にとってもいいことばかりだ。

こんな気持ちのいい場所で、経済について考えてしまった。

しかし、かつの牛はいわゆるランク付けではA2ないしはB2ランクであると実幸さんは言う。最高級のA5に比べるとだいぶ評価が低い。A〜Cのアルファベットは歩留まり等級と言って、重量に対してどの程度の食べられる肉が得られるかの基準であり、1〜5の数字は肉質等級と言ってサシの入り具合や肉の色、脂の色などを加味して決められているものだからだ。ランクが高いほうが市場では高値で取引される。脂肪分が少なく筋肉質で赤身中心のかつ牛にとっては不利な判定基準だ。

「マグロもトロがおいしいとされるのと一緒でね、柔らかくてこってりしたもののほうがウケるということもあるし、和牛自体の海外向けの競争力はグンと高くなる。和牛は和牛で、霜降りの芸術品。でも、かつの牛はかつの牛だから」と実幸さんは言う。

大切な価値を守るためには、ITの導入だって考える。

このような公共牧野が鹿角には4箇所ある。ここ、八幡平の馬見平の曙牧野、大湯の川島牧野、同じく大湯の熊取平牧野、熊取平基幹牧野、いずれも昭和40年代から50年代にかけて整備されたものだ。それまで原生林だった場所を整備し、牧草地として開いた。切り開く苦労はいかばかりだったか。そしてそれを維持する手間もそう。担い手の高齢化は進む。その間廃業した畜産農家も多い。それを前提に7つあった牧野組合を統合、組織化し農家の手間を減らし、共通でできることをまとめた。牧野の整備も市の主導で進められた。牧野

に牛が入ることで、山の再生にも一役買っている。実幸さんは言う。「ITとかAIとかを活用したスマート畜産も、今後必要になると思います。例えば、牛たちにGPSをつけて位置を管理する、動きが悪い牛があれば、体調が悪いのではないかと見ることが出来る。足にGPSをつけておけば、両方の前足が何センチ上がっているかその滞在時間によって、その間に一突きが入っているかどうかを確認できる。自然交配をITで管理することだってできると思います」。農業と効率化のためにさまざまな技術が開発されていく。人工授精だってそんな技術だ。でも、かつの牛は自然交配という大切な価値を守るために、ITを考えている。それがまた、かつの牛なのだ。

かつの牛は、かつの牛だから。

アメリカまで見えるという牧野の最高地点まで連れて行ってもらった。さすがにアメリカは見えなかったが、すっかりモヤは晴れ、鹿角の盆地が一望にできた。馬見平駒形神社というお社もあり、牛を牧野に上げた時に牛の安全祈願と無事故をお祈りするという。放牧期間は5月3日〜10月20日頃まで。それ以外は雪に埋もれる場所だ。かつの牛は、かつの牛であり続けるのだらう。その「らしさ」を変えないために、さまざまな変化を受け入れながら。人間たちと牛たちの営みは続いてゆく。





GOOD JOB KAZUNO

鹿角の魅力は尽きることがない。やっぱり鹿角いいね！



今号の寿賀婆語録



いいが、お嬢。今日より若い日はないの。

お店に行ってお話をすると必ず出るコトバ。婆は今日1日、お店に出勤するまで何をしようか迷ったかを教えてください。とてつもなく早起きして、山に行って、畑仕事して、お風呂に入って、買い物をして、漬物見て、漬物を毎晩着る。聞くたびに、「85歳、朝からアクティブだねえ」と返すと、この横をお殿様たちも通ったかもしれないのね。

おふくろの味 寿賀場所とは花輪・親不孝通り。即年80歳を超えた寿賀婆(本名：浅石シガサ)が織り成す、めくるめく寿賀ワールドへようこそ。鹿角市花輪字廻向11 ☎0186-23-3192 営業時間 17:00~23:00 定休日 不定休



案内をしてくださった大湯郷土研究会の三上豊さん。お話ごとって熱くて面白いの！



毘沙門神社の樹齢300年のケヤキ。この横をお殿様たちも通ったかもしれないのね。



大湯城の跡。見逃している鹿角の魅力。あるわね。

この記事の続きは、近日リニューアルされる「恋する鹿角新聞WEB」に掲載します。https://shinbun.koisuru-kazuno.com

「じゅんけんし」って何？「江戸時代に幕府のお役人が、各藩の様子をどうかなあと見て回ったんですよ」と教えてくれ

「そです。今日は大湯郷土研究会のみなさんのご案内で巡見使道歴史散歩のバスツアーに参加しての。小町のお友だちの小野小町ちゃんに安時代だから、江戸時代のことばかり知らないかも、なんて考えながらバスは進むわ。

「折戸の北畠氏の遺跡があります！不老倉鉱山には昔一万人の集落がありました。大圓寺の門杉は樹齢二千年です！街道の目安の一里塚です！毘沙門神社のケヤキは樹齢三百年です！当時はストーンサークルの上を街道が通ってました！錦木塚の近くの来満遊覧切は昔の名前の名残ですよ。」

第4話

来満街道の昔の話聞いて、小野小町ちゃんを思い出したの。

たんぼ小町ちゃんがいくの。



たんぼ小町ちゃん◎2004年11月11日、鹿角市生まれ。現在は団体職員兼鹿角市産業活力課観光交流班PR担当。新規結党と一緒にダンスしたこともある。



KAZUNO GOOD FOOD

だからこそ「美味しく」、「大切に」いただくということ。



道の駅かつの レストラン味館 かつの牛ビーフカレー

道の駅かつのの名物カレーがこちら。かつの牛は煮込みこそ真髓あり、感じさせる深い味わい。1,100円(税込)。鹿角市花輪字新田町11-4 ☎0186-22-0555 営業時間 4月~11月/9:00-18:00 (L:17:30)、12月~3月/9:00-17:00 (L:16:30)



湯の駅おおゆ 大湯えんがわカフェ

かつの牛サーロインステーキバーガー

とりわけ希少なサーロインを贅沢にバーガーにした湯の駅おおゆの名物メニュー。土日5食限定だが、一食の価値あり！ 3,000円(税込)。鹿角市十和田大湯字中谷地19 ☎0186-22-4184 営業時間 11:00-16:00

愛を知る

かつの牛を美味しく、大切に、いただきます。

大切に育てられたかつの牛だからこそ、大切にいただきたい。鹿角で食べられる、鹿角で買える、かつの牛のさまざまなカタチをご紹介します。



創作厨房 びすとろあむーる かつの牛スペシャルランチ

花輪のまちなかで、かつの牛にこだわってきた若きシェフが腕を振るうびすとろあむーる。かつの牛の魅力を引き出す一品です。1,944円(税込)。鹿角市花輪字下花輪154-5 ☎0186-25-8667 営業時間 月~ホランチ:11:00-14:00 (L:13:30)



中滝ふるさと学舎 森のCafe こもれび かつの牛ハンバーグセット

鹿角市内4箇所の公共牧野の一番近くでかつの牛が食べられるのがこちら。かつの牛の息吹が感じられるかも？ 1,000円(税込)。鹿角市十和田大湯字白沢45-1 ☎0186-30-4021 営業時間 4月~11月/10:00-16:00 (L:15:00) 12月~3月/11:00-15:00 (L:14:30)



平和軒 花輪ハヤシ

花輪の名店「平和軒」が、鹿角の誇るユネスコ世界遺産「花輪ばやし」とかつの牛をコラボさせた。とろける味わい。648円(税込)。鹿角市花輪字下花輪8-2 ☎0186-23-2309



かつの牛工房 レトルトセット

こちらら畜協プロデュース。カレー、ハヤシ、シチュー、ミートソースと煮込みがうまいかつの牛の魅力を引き出します。3500円(税込)。鹿角市花輪字菩提野1-2 ☎0186-25-3312

恋する鹿角カンパニー かつの牛だしスープ

かつの牛の魅力を余すところなく伝えたいという思いから商品化。スネ肉と骨をじっくり煮込んで地元の醤油で味付けしています。702円(税込)。鹿角市十和田大湯字中谷地19 ☎0186-22-4184

かつの牛工房 かつの牛ハンバーグ

かつの牛を世話している畜協さんが手がけるかつの牛ハンバーグ。牛たちの魅力を知り尽くしています。486円(税込) 鹿角市花輪字菩提野1-2 ☎0186-25-3312



かつの牛工房 お中元限定お惣菜セットA

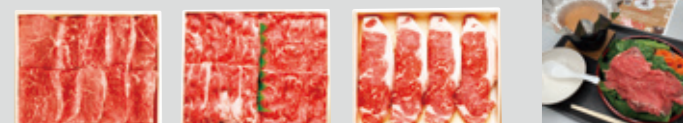
お惣菜セットもお中元限定で展開中。地元っぴい、ちょっと懐かしい味がかつの牛にマッチします。3,700円(税込)。鹿角市花輪字菩提野1-2 ☎0186-25-3312



かつの牛の「精肉」が買えるお店

- ① かつの牛工房 鹿角市花輪字菩提野1-2 ☎0186-25-3312 9:00~17:00 土日祝日休み
- ② いとく鹿角ショッピングセンター、いとく花輪店 鹿角市ショッピングセンター 鹿角市花輪字下町164-1 ☎0186-30-1166 9:00-22:00 いとく花輪店 鹿角市花輪字上中島88 ☎0186-22-0011 9:00-22:00
- ③ 湯の駅おおゆ 大湯えんがわショップ 鹿角市十和田大湯字中谷地19 ☎0186-22-4184 無休

かつの牛の精肉は希少さから、地元でも買える店が少なく、畜協の事務所併設された「かつの牛工房」と「いとく(市内スーパー)」(月1回週末のみ)という状況が続いていた。今春から「湯の駅おおゆ」でも精肉販売が開始され、より身近なものになってきた。ご家庭で調理するならば、じゃぶじゃぶがおすすめ。鹿角のお野菜と合わせて、牛だしスープでの野菜じゃぶじゃぶは、ウマーベラス！



かつの牛工房の精肉ギフトセット 湯の駅おおゆの かつの牛じゃぶじゃぶ

鹿角で健康朝活しよう YOGA Good Morning

【戦士のポーズ2番(ヴィラバドラーアサナ)】足を鍛えて、体幹を鍛えるアサナ(ポーズ)です。足は1.2m~1.5mに開きます。正面側のつま先を前に向けて、後ろ足は内股気味に入れます。マットを両足で引き裂くように足に力を入れます。上半身は骨盤の上に乗ってまっすぐ乗せて、両手肩のラインを広げます。息を吸って目線を正面、息を吐きながら前足90°を目指して曲げます。骨盤からまっすぐ積み上げた背骨のラインが現在のラインです。背骨に呼吸を通して、自分の位置を感じてください。もし、前に傾いていたら、外見や未来ばかり気になっていませんか？ 逆に後ろに傾いていたら、過去にとらわれたり、ネガティブな思考になっていませんか？ 〈今〉を大切に足元を整えていきましょう。

湯の駅かつのモニングヨガ◎実施日程/7/27(土)、8/31(土)、9/21(土)、10/26(土) 7:30~8:30頃(参加費1回1,000円(税込)) ◎お申込み: info@yunoeki-oyu.jp 宛にお名前、参加人数をメールでお申し込み。◎汚れても良いバスタオル、またはヨガマットをご持参ください。◎動きやすい格好でお越しください。水分補給のための飲料もご持参ください。

鹿角の絶滅危惧を記録せよ

小林淳一さんは「絶滅危惧食を記録せよ」ということをライフレックにされてる東京の編集者さん。大手雑誌の編集長として活躍されたノウハウを活かし、検索で見つけられない地域の食の魅力を光を当て続けています。

ライスコブの絶滅危惧を記録せよ

先日4月に湯の駅おおゆのトーキョーイベントで「鹿角の絶滅危惧を記録せよ」というテーマでお話をさせていただきました。例えば、後を継ぐ人がいなくて調理機会が少なくなり、姿を消してしまう地域の郷土料理や保存食の知恵とか技術、流通の事情やニーズの減少によって生産されなくなる農作物、そつうのしをなんとか記録として残すことが必要だと思っっています。これを都会や外国人旅行者に体験してもらうことができれば、ぜひと地域活性化につながるはず！という思いがあります。お隣の青森県では「青森県民の暮らしを振り返る旅」として設計して、トーキョーイベントの時に鹿角のみです。(敬)

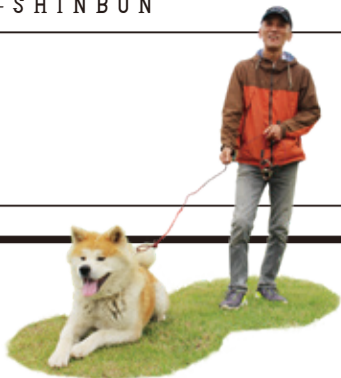
小林淳一さんプロフィール 編集者・株式会社コバヤシライズ代表取締役 青森県観光企画課アドバイザー。1998年早稲田大学卒。東京メトロのフリーマガジン「metromin(メトロミニッツ)」の取材をテーマにしたカルチャー誌「旬がまるごと」、日本の伝統文化を紐解くカルチャー誌「YUCARI」などの副刊編集長を歴任。神田の名店「味坊」など、料理店のプロデュースも手がける。

鹿角市 ふるさと 納税

詳しくはWebサイトにアクセス！

- ◆ ふるさとチョイス https://www.furusato-tax.jp/city/product/05209
- ◆ 楽天市場 https://www.rakuten.co.jp/f052094-kazuno/?s-id=furusato_pc_area-akita-f052094-kazuno

かつの牛の返礼品もあります！ アクセスはこちら▶



GOOD JOB KAZUNO

鹿角の魅力は尽きることがない。やっぱり鹿角いいね！



DATA

大国宝くん

犬名：大国宝、産地：秋田県、性別：牡、毛色：赤、尾巻：巻、生年月日：2017年9月7日、お父さんの犬名：大宇宙（おおぞら）は数々の賞を受賞する優秀な血統。イケメンDNA。お母さんの犬名：花捷（鹿角の犬舎生まれの母を持つ）、好きなこと：年齢を問わず人間の女性が好き、鹿角りんごが大好物、クルマに乗ること（遠藤さんのお出かけ）、嫌いなこと：大きい音（花火の音が特に苦手）、吠える犬（自分に吠えてくる犬が嫌い）、性格や特徴：頭脳明晰。記憶力も良い。ロシアのフィギュアスケート選手アリーナ・ザギトワさんに贈られたマサルとはお母さんが一緒にマサルの兄にある。遠藤さんが名付けた名前：大（ダイ）

小雪ちゃん

犬名：小雪（こゆき）、産地：福島県、性別：牝、毛色：白、尾巻：巻、生年月日：2018年12月23日、お父さんの犬名：萬旋、お母さんの犬名：百合、好きなこと：砂と砂利がなぜか好き。嫌いなこと：トラックの音がとにかく嫌い。性格や特徴：まだまだちびっ子なので甘えん坊。甘噛みをよくしてくる。遠藤さんが名付けた名前：さくら

だいこくほう
大国宝くん



小雪ちゃん

集まれ！
かづの
モフモフ
図鑑

秋田犬の本場はお隣の大館、ですが、
ここ鹿角にもかわいい秋田犬がいっぱい！
道行くワンちゃんの半分は秋田犬です（直感）。
今回ご紹介するのは鹿角市八幡平にお住まいの遠藤さんちの
大国宝くんと小雪ちゃん。いとかわゆす！

KOISURU
KAZUNO
SHINBUN

恋する鹿角新聞 vol.12

発行：鹿角市役所産業活力課

編集長：永松繁隆

デザイン：伊藤俊樹

編集：板橋知也、浅利裕子、三上英樹、川又山男

撮影：なりたいつか、伊藤俊樹

カバーイラスト：龍神貴之（http://takayakiryujin.com）

編集協力：ノリット・ジャポン株式会社

Special Thanks：秋田県畜産農業協同組合鹿角支所、大湯郷土研究会、

佐藤実幸、三上豊、小林淳一、遠藤浩二、ダンコー・アンドレア、

ナジ・ゾルターン、伊藤紗織、寿賀婆

制作・著作：株式会社恋する鹿角カンパニー

〒018-5421 秋田県鹿角市十和田大湯字中谷地19番

☎0186-22-4184

http://www.koisuru-kazuno.com

©株式会社恋する鹿角カンパニー

本資料記載の記事・写真の無断転載・複写を禁じます。

ハンガリーの
怪傑ゾリ

- 其の巻 - モテ男



・アンディ（ダンコー・アンドレア）／鹿角市の国際交流員
鹿角市とショブロン市の交流をはじめ、オリンピックホスト
タウンの取り組みなどに携わる。
・ゾリ（ナジ・ゾルターン）／アンドレアのご主人
アンドレアと鹿角ライフを楽しんでいる。
・ヒロコ（？）／日本語とハンガリー語のバイリンガル。

ヒロコ…仕事で社長と一緒にいる人
な人のところに行つてあいさつする
と「いよいよ、彼氏を連れてきたの
が？」と揶揄されます。社長はすか
さず、「いやあ僕モテますんで、違
うんですよ」って返していますが、
ハンガリーのわからないゆる（モテ男）っ
てどんな人なんですか？
アンディ…モテ男ってどういう意味
ですか？
ヒロコ…女性に人気があつて、モテ
る男性のことだけだ。
アンディ…有名人とかつてコト？
ヒロコ…いや、よく日本では雑誌と
かにどんな格好で、どんな性格で、
どんな仕事で、どんな男性が女性に
モテるか、みたいな記事書かれてる
んだけど…。
アンディ…うーん、モテる…、がわ

からないなあ。ハンガリー語でなん
ていうかわからない。ゾリ、なんて
言うかな？
ゾリ…それはお金をたくさん持つて
るとか、筋肉ムキムキで体格がいい
とか、いいクルマに乗っているとかが
そういう人をなんていうかってコト？
ヒロコ…うーん、その結果女性がた
くさん寄ってきて、たくさん女性の
とお付き合いをしているような人の
ことなだけだね。
ゾリ…ヒロコはそんな男性に興味
があるの？僕は女性雑誌を読むこと
ないから、モテる男をハンガリー語
でなんていうかって聞かれたら、そ
んなのわからない。ねえ、アンディ？
アンディ…まあ、どっちにしても、
私こういうテーマに興味ないのよ。
それよりゾリ、今日はどこへ出かけ
ようかしら。
ヒロコ…だよ、私も興味ないや…。
つまり会話の結論はこうだ。ハン
ガリーでは男女ともにモテたい、と
いう欲の概念があまりない。他人の
好みにもあまり興味がない。いわゆ
るデキる男の定義が特にならない。一緒
にいたいと思える人と出会えればそ
れで良い。実にさっぱりしている。
驚くほどに清々しい。
ゾリ…ヒロコ、ハンガリーの女性雑
誌、読んでみなよ。
その夜、ウェブで調べるヒロコ
だった。

ACCESS

◇お問い合わせ先

鹿角市役所（観光担当）
TEL.0186-30-0248
秋田県鹿角市花輪字荒田 4-1
http://www.city.kazuno.akita.jp/
(株) かつの観光物産公社
TEL.0186-22-0555
秋田県鹿角市花輪字新田町 11-4
http://www.ink.or.jp/~antler/

列車を利用する場合 ※最速の時間を表示(要時刻表参照)		航空機を利用する場合 ※便によっては運休期があります	
東京	東北新幹線 2時間11分	盛岡	花輪線 2時間
秋田	奥羽本線 1時間33分	大館	花輪線 1時間
青森	奥羽本線 1時間10分		
高速バスを利用する場合 ※最速の時間を表示(要時刻表参照)			
盛岡	「あすなろ号」 1時間31分 「みちのく号」 1時間20分	小坂	1時間13分
仙台	3時間45分 夜行バス「ジュビター号」 8時間30分	鹿角花輪	56分
池袋		大館	56分
		能代	2時間15分

航空機を利用する場合 ※便によっては運休期があります		車を利用する場合	
東京(羽田)	ANA 65分	大館能代	相乗りタクシー(要予約)
札幌(新千歳)	JAL・ANA 50分	青森	リムジンバス(大館まで)
東京(羽田)	JAL 75分	鹿角	車で60分
名古屋(小牧)	JAL 85分		車で60分
大阪(伊丹)	JAL 95分		車で80分
札幌(新千歳)	JAL 55分		
名古屋(小牧)	FDA 85分		
大阪(伊丹)	JAL 90分		
福岡	JAL 125分		

車を利用する場合	
◆鹿角八幡平ICを利用した場合	
盛岡IC	1時間
八戸IC	1時間
仙台宮城IC	3時間
浦和本線	6時間30分
◆十和田ICを利用した場合	
大鰐弘前IC	40分
青森IC	1時間
◆国道7号または285号経由,103号を利用した場合	
秋田市	2時間30分



https://yunoeki-oyu.jp

道の駅おおゆ
MICHINOEKI OYU