



愛郷無限

土屋館  
どや  
だて 通信

発行者：大曲・花火通り商店街  
文責：辻

お問い合わせ：080-1265-7035  
tuck-t@akita-tsujiya.jp

2013年10月28日号 NO.423

写真提供：大崎市

## Subject：大曲納豆サミット&秋田ワインカーニバル

JR東日本のディスティネーションキャンペーン（以下DC）、大仙市内では県外客への一番の魅力となるであろうイベント【大曲納豆サミット2013】と【秋田ワインカーニバル2013】を11月23日（土）に、花火通り商店街を歩行者天国にして開催することになりました。同日は第四土曜日なので土屋館わいわい広場の開催日でもありますので、9月の養護学校に引き続き、大型コラボの第2段とも言えるでしょう。

発酵でつなぐ洋（ワイン&北海道・東北の食材）と和（地酒&郷土発酵食）の競演。です。昨今品質の向上めざましく、山葡萄系ということで全国的にも注目を集めている秋田県産ワイン、そして我々の矜持である地酒。さらに各々にマッチする旨いものが駅前勢揃いします。豊富な飲食ブースだけではなく、発酵分野や、ワインと食のマッチング、そして納豆関係と各々の専門家による講演会も開催。

これまで下準備を進めて参りましたが、県産ワイン5社、国産ワイン&輸入ワインインポーター7社、ワインに合う北海道から東北の選りすぐり料理12社、地酒6社、地酒に合う地元料理が15軒ほど。もちろん大曲納豆汁も各認定店を食べ比べできるようにし、全国から様々な納豆も大集合します。

これを商店街ホコ天「土屋館わいわい広場」の中に全て組み込みます。呑んで食べて学ぶ大曲の一日は、市民の皆さんは元より、仙台・盛岡・県内からの集客に期待できます。夜は様々な発酵&醸造に関わっている全ての出展者が一同に会して大懇親&交流会「大曲の発酵文化万歳！」を開催。ボジョレー解禁直後の開催であることも魅力的です。

なぜ納豆汁と発酵食文化なのか？ これはドヤツの読者の皆さんなら言わずもがなでしょう。地元の伝統料理と食文化そのものの価値を、自分たちが先ず認識して、胸を張って全国に発信して欲しい。親が自分の子供達へ「私たちの地元には本当に素晴らしく、そして美味しく、安全な食べ物が山ほどある」と胸を張って伝えて欲しい。その意識と言動こそが真の郷土愛を育む一助となり、次の世代に伝わっていくからです。

奇をてらったり、新しいものを開発するよりも、まずは【地のものそのまま】の魅力を取り上げ、そしてブラッシュアップしていくことが先であろうと思います（包装や表現方法、販売方法はまだまだ未熟で検討の余地大ですけれども）

さらに、なぜ秋田県産ワインなのか？ 県北・県南ではワイン用の葡萄が沢山作られています。しかしその醸造はほとんどが県外に委託されているか、原料として供給されているもの。フランス系の葡萄を使ったワインを有り難がる世風の中で、山葡萄ワインという世界でも希有な特色を持ち、評価されつつある秋田県産ワインを取り上げ、「大曲こそがあきたワインの中心発信地になる！」という意気を持って、夜の飲食街や商店街を含めた取り組みに昇華させられてば、県外からの集客の一つの目玉となり、愛郷心向上の一助になるはずで。