

秋田を知る旅に出よう!!

Chapter.10

FROM >>> 佐藤 和博

鹿角・小坂編



長年寺の梵鐘

享保年間、米内沢の鋳物師によって製作された梵鐘が現存する。重量525kg、高さ120cmの鐘は銅を流し込んで製作されており、当時の町民が簀などの金銀を喜捨して混ぜたため、特に鳴りの良い鐘となったと言われている。戦時中、軍に徴収されたが戦後、無事に戻った希少な鐘。



旧小坂鉱山事務所

明治38年、小坂鉱山の本部事務所として建てられた近代建築。外観はルネッサンス風で仕上げは漆喰塗り、当時の繁栄していた雰囲気が出ている。国指定重要文化財。



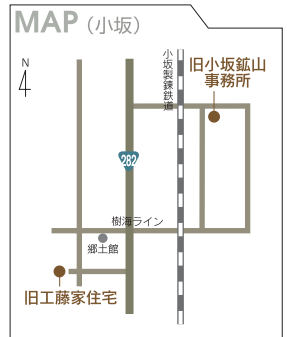
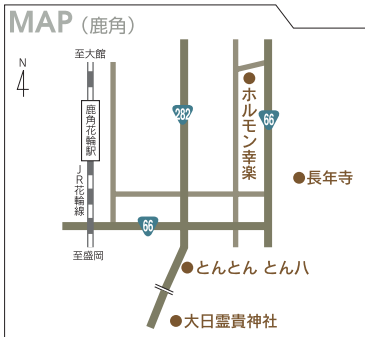
旧工藤家住宅 (中小路の館)

江戸時代中期、小坂町の地主であった工藤作兵衛の私邸で、明治18年に再建されたもの。農家建築というより鹿角地方の武家住宅の影響を受けているとされる。



大日靈貴神社

毎年正月二日、国の重要無形民俗文化財に指定されている『大日堂舞楽』が奉納されることで知られる神社。奉納される舞楽は現存するものの中でもっとも古い形が伝えられている。だんぶり長者伝説(吉祥姫)としても有名な大日堂。



ホルモン幸楽

ジンギスカン鍋に秘伝のタレで味付けされたホルモンを乗せ、その上に山のようなキャベツをたっぷり、旨さを包みこむようにして焼き上げるのが幸楽流。安くて美味しいと定評があり40年来変わらぬ味を守っている。

秋田県鹿角市花輪字堰向13 ☎0186-23-3736
年中無休 9:30~23:00

◎照会先/(株)十和田八幡平観光物産協会 ☎0186-23-2019



グラム数や予算を言えば、肉の量を調整してくれる。親切さが嬉しい。写真は1パック各500円。



近所の方はもちろん、観光客も立ち寄る八幡平ポークの直売店「とんとんとん八」



0120-371-295
〒018-5141 秋田県鹿角市八幡平字谷内谷地7
TEL. 0186-34-2204 FAX. 0186-34-2178

八幡平ポーク | 検索

だから、八幡平ポークさんの豚肉は美味しいし安全なのですね。鹿角地域に来た時には必ず寄っておきたいお店です。今日の夕食は、とんかつにしよう!!

タ 豚の健康管理で、特に気遣っている点はどこですか?
阿 組合内に家畜診療所があり、専属の獣医師による健康管理、衛生管理を徹底して行っています。専属獣医師がいることに加え、子豚の生産から肉豚の出荷まで同の施設で行う「貫経営」の農場ですから、豚は出荷されるまで外部との接触がありません。そのため病気の原因に触れることがなく、豚は病気になるストレスを感じることなく、元気にすくすくと育ちます。豚の生理に合った健康管理、衛生管理、温度管理と病原菌のシャットアウトをしています。豚にとっての好ましい環境を整えるというところに特に気を遣っています。

タ 八幡平ポークさんの豚肉について教えてください。
阿 私どもの豚は、動物性たんぱく質は二切入らない、植物性たんぱく質を配合したトウモロコシ中心の飼料を十分に与え、豚にストレスを与えないよう、豚の生理に合った環境で育てられています。種豚はオランダ原産でそれを日本の嗜好に合うように改良された「ハイポー種」です。ちよつと専門的な話ですがこの「ハイポー種」は4系統の豚の良いところをかけた「四元交雑種」です。(一般的に流通している豚は三元交雑種)品質にバラつきがなく、肉の旨味の素であるトリップ(鮮度が悪かったりするとパックの下に染み出ている赤い汁のことです。)が出にくく、柔らかい肉質が特徴です。加えて脂はさっぱりしているのにコクがあり、赤身のきめが細かいので、冷めてもジューシーで柔らかいまま、美味しく召し上がっていただけます。

美味しさと安全性が評判で、近所の方はもちろん鹿角地区に遊びに来られた方々も立ち寄る八幡平ポーク直売店「とんとんとん八」さんにお邪魔し、販売部長の阿部さんにお話を伺いました。

八幡平ポークさん「とんとんとん八」レポート

Ag 編集長タカハシの

