



干しあんずを一晩水に漬けて戻した状態。甘い香りが辺りに漂う。干したあんずを使うことで味を染み込みやすくする



水で戻したあんずを下漬け用の調味液に漬けて味を付ける



あんずを包むシソの葉は、手のひらより大きいサイズ。しそ巻きあんず1個に対して1枚の葉を使う



しそ巻き作業。あらとまい農場では、2~3人で1日約30kg分のあんずを包む

あらとまい農場もその一つ。現在は干しあんずを仕入れ、軟らかくなるまで水で戻してから、下漬け、しそ巻き、調味液漬け、袋詰め、加熱殺菌を経て県内外に出荷している。これらは全て手作業。もちろん、しそ巻きの作業も昔ながら、機械を使わず人の手で行っている。

同じく地元メーカーの刈谷食品では、アイスやヨーグルトに刻んで乗せたり、トーストのジャム代わりにしたり、酢の物に加えたりするなどの食べ方を提案。早速試してみたいか！あんずもシソも疲労回復や風邪予防に役立つと言われる食材。栄養もありがたくいただきたい。

道の駅かつの「あんたらあ」でみつけた！
しそ巻きあんず

鹿角市内では、3社の食品メーカー（あらとまい農場、刈谷食品、岩船屋）が、しそ巻きあんずを製造しています。味や食感は各社で異なるので、食べ比べてお好みを見つけてください！

※製造元はこの3社に限らず（例えば個人で製造し、野菜直売所などで販売している場合も）。さまざまな味をお楽しみください。



しそ巻きあんずが買える店

- 道の駅かつの「あんたらあ」観光物産プラザ
鹿角市花輪字新田町11-4 TEL.0186-22-0555
(営業時間)9:00~18:00(12月~3月は~17:00)
- ◎他にも、アトリオンビル地下の「あきた県産品プラザ」、秋田空港(以上、秋田市)、県内の土産店やスーパーでも購入できます(土産店、スーパーは取り扱いの有無をご確認ください)



あらとまい農場
TEL.0186-25-2243
甘さ控えめで
さっぱりとした味



岩船屋
TEL.0186-23-6264
すっきりとした甘さで、
食事にも合う



刈谷食品
TEL.0186-35-2386
砂糖、蜂蜜を加えて
風味豊かに

一つ一つ手作業で

大粒で肉厚のあんずを塩漬け後に種を抜いて天日干し、砂糖などで味付けしてシソの葉で包んでまた漬ける。かつて家庭の味として作られていたしそ巻きあんずは完成まで気が遠くなるほどの手間がかかるため、今は個人で作る人は少なくなりました。代わりに地元の食品メーカーが製造し、伝統の味を守っている。

こんな食べ方がいいか

しそ巻きあんずは「お茶の友」が定番だが、鹿角ではこんな食べ方も。「意外にファンが多いのが、お酒との組み合わせです」と米田さん。焼酎のお湯割りに入れてあんずやシソを漬しながら飲んだり、焼酎にしそ巻きあんずと漬け汁、炭酸水を入れてサワーにしたり。さまざまなアレンジができる。



しそ巻きあんず

甘酸っぱい、ホッとする味

「一見、梅干しのように見えて、味も香りも「梅」とは違う。ほんのり甘酸っぱくて、あんず独特の香りが口の中いっぱい広がる鹿角名物「しそ巻きあんず」。赤シソの葉であんずを包んだ漬物で、地元ではお茶請けとして親しまれてきた。

「かつて鹿角には『あんず梅』と呼ばれたあんずの木がたくさんあったそうです」と話すのは、しそ巻きあんずを製造する「あらとまい農場」の米田久美子さん。今は栽培農家の数が減りつつあるが、昔は鹿角でシソの栽培も盛んだった。地域の恵みを生かして各家庭で手作りされてきたのがこの漬物だ。発祥の一説として鹿角にはこんな話が残る。尾去沢鉱山で働く鉱夫の健康増進のために山寺の和尚が考案したというものだ。抗菌作用のあるシソの爽やかな香り、あんずの甘酸っぱさ、かすかな塩気は、過酷な労働に汗を流す鉱夫の体に染み渡ったことだろう。「ひと昔前は農作業の合間の午前10時、午後3時の休みつごみや、みんなで集まるとのお茶つごみの時におなじみの漬物でした。ふるさとのホッとする味です」

疲れた時、ホッとしたい時、
おすすめです



あらとまい農場 米田久美子さん