

# 今だから注目される 田舎ながらの素朴な味

三戸地方は気象条件によって古くから独特の食文化が培われました。

名久井岳のふもとでは、寒暖の差が大きいため果樹栽培に適し、リンゴ、サクランボ、モモなどのさまざまな果物が収穫されます。

また、かつては「やませ」という季節風の影響で水稲栽培が困難であったことから、麦やそばといった「粉もの」の食文化が発達しました。南部せんべいを野菜の入っただし汁に入れて食べる「せんべい汁」や「ひつつみ」と呼ばれる「すいとん」練った麦やそばを三角形に切った茹で、ニンニク味噌をつけて食べる「つつけ」などが代表的です。

近年はガマズミ果汁が健康志向からマスコミに取り上げられたり、この地方の彼岸団子「きんかもち」が漫画に取り上げられるなど、田舎ながらの素朴な味が現代の人々に注目されています。

## きんかもち



もともとは彼岸団子として各家庭で作られていたお菓子。小麦粉を練って、中にはくるみ入りの砂糖とゴマのあんを包み込み、ゆであげる。

二日町の「きんか堂」では、名物おばあちゃんの相内トミエさんがひとつひとつ手づくりでもちを作っており遠くからわざわざ買い求める方も多く人気の商品です。



きんか堂  
店主 相内トミエさん

### 【きんかもち提供店】

『きんか堂』 三戸町大字二日町70-1 TEL 0179-22-2740

## 三戸せんべい



青森県南部地方から岩手県で食べられる「南部せんべい」のなかでも、三戸せんべいはサクッと軽い口当たりが特徴。一度食べたらやめられない、そんなせんべいです。

ベーシックな薄ゴマせんべいのほか、ジュネ(エゴマ)やエビが入っていたり、辛いものがあつたりと、各店舗オリジナルのせんべいを食べるのも楽しみのひとつです。

## 串もち



小麦粉や米粉を練ってから、平らな丸もちにして串に刺し、ジュネ(エゴマ)みそをつけて焼いたものです。農家のお母さんが、炭火で焼く串もちは、晴れの日の行事食でもあり、また、おやつでもありました。ジュネみその香ばしさに食欲をそそられます。



### 【串もち提供店】

『SAN・SUN産直ひろば』 三戸町大字川守田字西張渡39-1 TEL 0179-22-3266



## 道の駅さんのへ ふれあいハウス

道路案内施設のほか、青森みやげや食事、さまざまな加工品を展示販売しています。

### 『道の駅さんのへ』

三戸町大字川守田字西張渡39-1 TEL 0179-22-0600



## SAN-SUN産直ひろば

地元の新鮮な農産物や、手作り加工品を販売しています。食事どころもあり、お母さんの手作りの味も楽しめます。

### 『SAN-SUN産直ひろば』

三戸町大字川守田字西張渡39-1 TEL 0179-22-3266

## 三戸ひつつみ



いわゆる「すいとん」で、三戸の家庭ならではの料理です。肉や野菜、山菜などが入っておりおいしい上にヘルシーです。

ダンにもバリエーションがあり、川がにのダシでつくる「かにひつつみ」は特に美味しく、TV等でも紹介されました。



割烹白山  
専務 本庄孝浩さん

### 【三戸ひつつみ提供店】

『割烹白山(かつぼうしらやま)』

三戸町同心町字古間木平39-1 TEL 0179-22-2177 FAX 0179-22-2184

『SAN・SUN産直ひろば』

三戸町大字川守田字西張渡39-1 TEL 0179-22-3266

## フルーツ



りんご、ぶどう、さくらんぼなど、完熟した自然の恵みのほか、ジュースや各種加工品もお楽しみいただけます。



### 【三戸フルーツ提供店】

『三戸りんご』三戸町りんご共防組合連絡協議会

三戸町大字在府小路町43 三戸町役場農林課内 TEL 0179-20-1155 FAX 0179-20-1112

『りんご、サクランボなど』『SAN・SUN産直ひろば』

三戸町大字川守田字西張渡39-1 TEL 0179-22-3266

技と味が光る  
どれも良いものぞろいだ

