百景 藤里 **駒踊り**
Koma odori

町が華やぐ、この瞬間。

藤琴登作踊り　インフォ M
日程：9月7、8日
☎0185-79-2115（藤里町商工観光課）

毎年9月7日、8日に披露される「浅間神社祭典・藤琴登作踊り」は、約400年前の秋田藩主・佐竹侯のお国替えの際に行われた、主君の道中の安全をお祈りする家臣の道中安来節をお披露する、馬を模した木彫りの由来を踊る、出陣の様子を表した「駒踊り」の2つ、獅子踊り、万歳踊り、刀踊りなども、かつて町の中心を流れた川を挟んだ2つの中心地「二若郷」と「三若郷」に分かれて競い合う「二若三若獅子舞」が奉納されます。

それぞれの演舞は、踊り、お囃子がちがい、観客は両側に分かれて見るなど、共通するものはどちらも開催2週間前より毎晩練習をして、特別な衣装に身を包んだ子どもから大人まで、老若男女が一丸となって、町全体が一体となる熱意です。

勇ましい踊りが特徴の土俵に所属する伊藤謙吾さん（写真左）は、小学1年生から参加してから、「重いお衣装で朝から晩まで踊り続けるのは体力的にキツイですが、終えた時の達成感がたまりません。祭りを通じて結束感が生まれ、日常でも家族のように接する関係ができてありがたい存在です。」と話す。

美しき悲恋と踊りを披露する志茂若に所属、「踊り」担当の佐藤さんは、祖父に連れられ、保育園の頃から踊りを覚えさせられ、続けることになり続けてきたこの行事を身近な存在として、気がつけば踊りが一番好きな存在になっていました。」と話す。

一方、石岡順平さん（右）は優美さを感じる踊りを披露する志茂若に所属、「踊り」担当の佐藤さんは、祖父に連れられ、保育園の頃から踊りを覚えさせられ、続けることになり続けてきたこの行事を身近な存在として、気がつけば踊りが一番好きな存在になっていました。」と話す。

一方、石岡順平さん（右）は優美さを感じる踊りを披露する志茂若に所属、「踊り」担当の佐藤さんは、祖父に連れられ、保育園の頃から踊りを覚えさせられ、続けることになり続けてきたこの行事を身近な存在として、気がつけば踊りが一番好きな存在になっていました。」と話す。

「はしえる」は秋田弁で「走る」「ちょっとばしえでくる」と使います。藤里町は、森好きが育ち、人の温かさに触れると感じる、これからの旅のシカタに触れて走り出したくなる、そんな旅に出かけませんか。あなたの探しものが見つけに。

秋田県藤里町観光ガイド「はしえる」

Hachel Fujisato

A Traveller's Guide

白神山地の麓にて
あたらしい
旅のシカタ、
はじまる。

菓子工房えすぽわーる　インフォ A
藤里町粟名字滝水岱5-6内
かもや堂からクルマで5分
10:00～16:00／月曜休
☎0185-88-8377

かもや堂　インフォ B
藤里町藤琴藤琴55
藤里役場の向かい
10:00～17:00／祝日休
☎0185-74-5668

町のことを知れる場。

役場の向かいにあるスペース。町の様々な人がふらっと立ち寄り、ミーティングが開かれたり、ミニイベントが開かれたり、ときには、BARスペースに。町民たちの憩いの場として、町の様々な人がふらっと立ち寄り、ミーティングが開かれたり、ミニイベントが開かれたり、ときには、BARスペースに。

「菓子工房えすぽわーる」のお菓子が並び、「女子会」をさらに盛り上げていた、「店主自ら栽培したそば」を使った「白神そば」をはじめ、「白神ぜんざい」や「白神ラーメン」など、「白神」をキーワードに地元の食材を使用した、素材の味が生きたやさしい味がする、そんな町自慢のお菓子を頬張り、笑い声が止まらない。

元気な町民たちが集う、かもや堂。では、町のフレッシュな情報を入手できるので、ぜひ旅人も気軽にお立ち寄りを。

A Traveller's Guide
Hachel
Fujisato
白神山地ふじさと
ここは自好きが育つ場所

発　行　秋田県藤里町（秋田県藤里町藤琴字藤琴8）
tel.0185-79-2115　fax.0185-79-2116
kankou@town.fujisato.akita.jp
発行日　平成30年3月31日

最新の情報は、ウェブ、フェイスブックでご覧いただけます。
知られざる藤里　藤里　観光　検索
藤里町商工観光課で検索

藤里町までのアクセス

羽田空港から大館能代空港まで飛行機で70分
大館能代空港からクルマで30分
秋田駅から秋田自動車道経由で60分
秋田空港から東北自動車道経由で105分
青森空港から東北自動車道経由で110分
盛岡駅から東北自動車道経由で140分
弘前駅から東北自動車道経由で100分

編集：井口桂介　文：久保田真理、根岸那都美　デザイン：小林泰和、柳澤貴彦（design kobayashi）
写真：船橋陽馬　表紙イラスト：杉山咲　印刷：秋田活版印刷株式会社

百景 藤里 Nanko-nabe
なんこ鍋

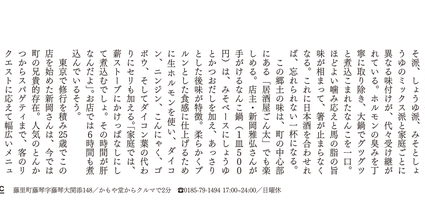
地元の味を楽しむ、夜。

藤里町のソウルフードといえば、「なんこ鍋」。家庭料理として愛され、正月や祭りなどの集まる時には欠かせない一品だ。みそ漬、しょうゆ漬、みそとしょうゆのミックス漬と家庭ごとに異なる味付けが、代々受け継がれている。ホルモンの臭みを丁寧に取り除き、大鍋でグツグツと煮込まれたなんこを一口。

ほどよい噛み応えと馬の脂の甘味が相まって、箸が止まらなくなる。これに日本酒を合わせれば、忘れられない一杯になる。

この郷土の味は、町の中心部にある「居酒屋ごん太」でも楽しめる。店主・新岡雅弘さんが手がけるなんこ鍋（1皿500円）は、みそベースにしょうゆとかつおだしを加え、あっさりとした後味が特徴。柔らかくアレンジした食感に仕上げるために生ホルモンを使い、ダイコン、ニンジン、ごんぼ（ゴボウ）、セリ、豆腐の代わりにセンベイ汁に入れるなど、新スタイルにかけつぱなしにして煮込むひと手間が肝心だという。

なんだよ！お店で」は6時間にも煮込んでいるそう。

東京で修行を積み25歳でこの店を始めた新岡さんは、今では町の兄貴分存在。人気のとんかつからスパゲティまで、客のリクエストに応えて幅広いメニューを取りそろえてきた。なんこ鍋もそんな一品だ。夜遅くまで営業しているので、1軒目で行くかが第。長い夜になりそうだ。

居酒屋ごん太　インフォ C
藤里町藤琴字藤琴大間越168／かもや堂からクルマで2分
☎0185-79-1494 17:00-24:00／日曜休