

新年特別号

# あまの広報

お正月にぴったり♪  
新屋ガラス工房作家さんのガラス作品

“新屋ガラス工房  
ニューイヤーフェスタ”は  
1月11日(土)開催です!



たっぷり

2025年  
ヘビー級の幸あれ~



2~5ページ

6・7ページ

8・9ページ



# 日々初め

## 新春市長コラム

### 2025年

# 「若者たちに希望を、 挑戦にエールを、」

秋田市長 ● 穂積 志(もとむ)



明けましておめでとうございます。本年がみなさまにとって、心穏やかで健やかな一年となることを心からお祈り申し上げます。

今年(み)は巳年。「巳(蛇)」は、古来より田畑を守り、恵みの雨をもたらす豊穰の神として敬われてきました。また、たくましい生命力を持ち、脱皮するたびに表面の傷が治癒していくことから、医療、治療、再生のシンボルとして、WHO(世界保健機関)のマークや救急車などの救急医療のデザインにも採用されています。

一年前の元日、家族団らんの穏やかな時間が流れる能登半島を巨大地震が襲いました。さらに震災から復興への歩みを進めていた酷暑の9月、同地域は記録的な大雨に見舞われ、甚大な被害が発生しました。度重なる災厄に言葉を失い、我々の生活は常に自然の脅威と隣り合わせであることを改めて思い知らさ

れました。被害を受けられたみなさまの一日も早い生活再建と美しく豊かな能登の復興を心から願うとともに、本市としても、令和5年に発生した豪雨災害からの復旧と復興、安全安心で災害に強いまちづくりの全力で取り組む決意を新たにしています。

### パリのまちに見えたもの

昨年のパリオリンピック・パラリンピックは、日本選手団の連日の活躍に日本中が熱狂しました。本市出身者では、サッカー女子の石川璃音選手(三菱重工浦和レッズレディース)が、同競技の男女を通じて県勢初の代表に選出され、2大会連続となるベスト8への進出に貢献したほか、ブラインドマラソンに出場した熊谷 豊選手(三井ダイレクト損害保険)は2回の転倒を乗り越え見事10位、去る10月に開催された「東京レガシーハーフマラソン2024」では、視覚障がい(T12)男子ハーフマラソンの世界新記録を樹立し優勝するなど活躍が続いています。



写真で振り返る2024年

photo by © Nacasa & Partners



7月

千秋公園大手門お堀の遊歩道がオープン！ハスを間近で見ることができるようになりました



6月

「光差し込む ひらかれた「美」の入り口」、千秋美術館がリニューアルオープン



5月

新たに整備する仁井田浄水場の安全祈願祭を行いました  
(完成は令和10年3月の予定)

ナガマツペアがパリオリンピック出場  
 内定報告に市役所を訪れました



バドミントン女子ダブルスでは、北都銀行の永原和可那選手と松本麻佑選手のナガマツペアが奮闘。ともに北海道出身の2人は、ここ秋田から世界へ羽ばたけることを証明し続けてくれました。あらためて「勇気と感謝をありがとう」の言葉を送りたいと思います。

また、各競技に先立って開催されたオリンピックの開会式は、伝統的な式典形式とは異なり、「花の都」パリのまちを舞台に圧巻のパフォーマンスの数々が繰り広げられ、光と音楽と笑顔に彩られた素晴らしい演出であった

たと思います。私も2年程前に「北前船寄港地フォーラム」でパリを訪れており、セーヌ川沿いで竿燈演技やルーブル美術館で行われた講演会など、当時の記憶を重ねつつ、まちそのものを開会式会場とする大胆な発想に感心し、美しいまち並みとともに興味深く拝見しました。

開会式の冒頭で、聖火を運んだのは地元開催となった1998年のサッカー・ワールドカップフランス大会で中心選手として活躍し、母国をワールドカップ初優勝に導いたジネディーヌ・ジダンさん。サッカー界のスーパースターが聖火を引き継いだのは3人の子どもたちでした。「未来を託したよ」、そんなジダンさんの柔らかい表情が印象深く感じられたシーンでした。

ここ数年、本市でも芸術文化ゾーンを中心に、市民の多彩で創造的な活動が広がり、まちを楽しむ市民の姿が多く見られます。ミルハスや文化創造館といった活動環境が整ってきた成果と言えますが、中心市街地に千秋公園や秋田駅西口の芝生広

場など、市民が日常的に活用できる公共スペースが多いのも本市の強みです。「アイデアを実現したい」「新しいことにチャレンジしたい」という一人一人の思いを受け止める場所や機会、応援する人の存在がまちの可能性と魅力をさらに高め、未来につながると思っています。

\*芸術文化ゾーン＝文化創造館・ミルハス・千秋美術館・卓立美術館などから、千秋公園に至る一帯

—— オリンピック閉会式から約一週間後、秋田公立美術大学の前身、秋田公立美術工芸短期大学で学長を務められ、北前船寄港地フォーラムの提唱者である石川好さんの突然の訃報に接しました。長年、本市の芸術文化の向上と地域文化の振興に多大なご貢献をいただいたこと心から感謝を申し上げます。生前の取り組みは、平成29年に文化庁日本遺産「荒波を越えた男たちの夢が紡いだ異空間」北前船寄港地・船主集落」の認定につながり、現在は本市の貴重な資源となつていきます

(次のページへつづく)

市公式LINEが  
 リニューアル!

市公式LINE



11月  
 市立秋田総合病院の改築工事が完了し、すべての施設が利用できるようになりました



10月  
 台湾・台南市と「交流協力に関する合意書」を締結しました。今後さまざまな相互交流に取り組みます



8月  
 ドイツ・パッサウ市との姉妹都市提携40周年を記念して、パッサウ市の訪問団が秋田市を訪れました



ミルハスと文化創造館

**若い世代のリアルを考える**

令和7年度は、市政推進の基  
本方針である総合計画を策定す  
る大切な年です。総合計画は、  
時代の変化に合わせ、本市がめ  
ざすべき将来の姿やまちづくり  
の大局的な方向性と、その実現  
に向けた具体的な政策などを示  
すため、おおむね5年ごとに見  
直しています。

これまで、計画策定の前年度に  
は「住みこち」や「人口減少社会」  
などに関する市民意識の変化や、  
創生戦略をはじめとする市の施策  
の評価などを把握するため、市民

3千人(無作為抽出)を対象とする  
「しあわせづくり市民意識調査」を  
実施し、広く意見を伺い、市政運  
営に生かしてきました。

昨夏夏に実施した調査の結果  
を見て、まず若い世代(10〜30代)  
の意識の変化が目にとまりました。  
「もつとも力を入れて欲しい  
施策」の設問では、「子育て支援」  
を求める意見が一番多かったほ  
か、特徴的だったのは「道路交通  
網の整備」や「バス路線の維持」が  
上位に加わったことです。

交通ネットワークは日常生活  
の足として活発な地域間交流を  
支える重要な社会基盤であり、  
その維持や確保が幅広い世代に  
共通する行政ニーズであること  
をしっかりと受け止めました。  
加えて、時代の変化とともにラ  
イフスタイルや価値観が多様化  
し、その変化のスピードが増し  
ている現代は、我々の若い頃と  
異なり、日々慌ただしく、若い  
世代にとって少し窮屈な社会と  
なっているように感じます。

これまでも市民一人一人が将来  
に希望を持ち、このまちに誇りと  
愛着を感じて「住み続けたい」と  
思えることが、私が思い描く「未  
来が見えるまちづくり」の核心で

ある、とさまざまな機会を通じ  
て伝えてきました。多くの人々  
の努力が広く報われた経済成長  
の時代が終わり、人口減少や異  
常気象など社会全体が大きな転  
換期を迎えている中、「希望」と  
は何かを考えることが重要だと  
思います。

私は「未来を信じる力」が希望  
につながると思っています。未  
来には不安や心配がつきもので  
すし、未来と希望をセットで語  
るのが難しい社会経済情勢です  
が、各地で展開する新たなアイ  
デアや活動、いつか花を咲かせ  
るかもしれない小さな変化の兆  
しに価値を見いだし、社会全体  
で育もうとする意識が地方創生  
の源泉と考えます。未来を創る  
のは若い世代であり、そして、  
諦めからは希望が生まれません  
とは、いつの時代も変わるもの  
ではありません。

そうした中、市民意識調査に  
おいて、「秋田市に住み続けるた  
めに必要なこと」という問いに、  
すべての世代が「若者にとって魅  
力あるまちづくり」を上位に選択  
していたことは、私にとって何  
よりも大きな希望であり明確な  
指針となりました。

11月



ミラーライアーフィルムズ秋田文化祭では若い世代が活躍!

**若者の挑戦を応援するまち**

本市では昨年度から映像製作  
を通じて若い世代の挑戦を応援  
し、地方創生に取り組むプロ  
ジェクト「ミラーライアーフィ  
ムズ秋田」を展開しています。  
これは学生や若手クリエイター  
が、竹中直人さん、大橋裕之さ  
ん、小栗旬さん、浅野忠信さん  
といった一流クリエイターと

中核市サミットに、全国62の中核市のみなさんが一堂に会しました

10月



もに短編映画の制作を通じてまちの魅力を再発見しながら、このまちで夢に挑戦できる機会を創出するプロジェクトです。参加した学生たちの意識にも変化が感じられ、「日本と世界を繋ぐ架け橋として、映画やメディアの仕事にチャレンジしたい」などと夢を語ってくれています。



また、昨年10月に開催した「中核市サミット2024 in 秋田」のオープニングを飾ってくれたのは、「エレクトロニコス・ファンタステイコス 秋田オーケストラボ」(上の写真)のみなさん。ブラウン管テレビや扇風機など、役割を終えた電化製品を新たな電子楽器へと蘇生させ、徐々にオーケストラを形づくっていくパフォーマンスで、メンバーは、秋田工業高等専門学校が中心となって結成されました。ミルハス大ホールでの演奏を終えた彼らが、全国の市長たちを前に「千秋公園で盆踊り大会をやってみたい」と力強く宣言したことを開催市の市長として誇らしく思いま

した。

### まちの強み×感性

本市では、人口減少が進行する中にあっても、新たな挑戦を続けることが秋田市の未来を切り開くという考えのもと、本市の成長を牽引する「強み」の創出に努めてきました。近年は、これまでの取り組みが成果となつて現れ、まちにも着実な変化が生まれています。

洋上風力発電などの再生可能エネルギーのトップランナーである

芸術文化ゾーンの充実が中心市街地の活性化につながっている

新スタジアム整備や先端技術を生かしたまちづくりモデル地区の検討を進めている

インバウンド需要が回復する中、台湾・台南市との交流が動き出す

市内に多くの大学が立地し、教員や学生、卒業生の活動がまちに活気をもたらしている



こうした5つの強みと若者の感性を掛け合わせ、まちの個性と魅力を磨き上げていくことが重要です。

私たちは、コロナ禍や豪雨災害を経て、他人の不安や怒りを想像し、理解しようと努力することが大切であると学びました。若者たちを見守り、そっと背中を押してあげること、一人一人の小さな心持ちの積み重ねが社会に希望を生み、本市の未来につながると思います。若者たちに希望を、その挑戦にはエールを送りましょう。

本年がみなさまにとって「み(巳)のり多き一年」となることを祈念します。どうぞよろしくお願いたします。



# 発酵 エブリデイ



日々の食生活に欠かせないみそやしょうゆは、お米や大豆、麦を発酵させて造られる「発酵食品」です。秋田は古くからさまざまなものを発酵させてきた「発酵食品天国」。調味料類はもちろん、がっつりや日本酒など、おいしい文化を育んできました。さあ新しい年の始まりです。自然の恵みたっぷり、地元で造られた自慢の発酵食を味わって、今年も1年元気に過ごしましょう。

## 豊かな秋田

### 食のルーツは発酵にあり

四方を海と山に囲まれた秋田県。古くから稲作が盛んで、江戸時代、東北の中でも毎年豊かにお米が獲れる地域でした。

そのお米、食べるだけでなくさまざまな加工品にも活用され、なかでも「麴」は生活に密着していた存在。当時は家庭で麴を扱うことが一般的だったようで、自家製の漬物やみそ造りなどに使われ、山菜、野菜、魚介類を塩や麴で漬けたり、保存食作りにも活用されたりしていました。

## 「SAKEと発酵市」で発酵食品などを販売します！

地酒試飲体験は  
県内全32蔵勢揃い！



野菜に付けて  
素材そのものを味わっても◎



地元産にこだわった  
一年味噌

すり下ろしたシヨウガを  
入れると体が力がかる



さっぱりとした白みの  
甘酒・豆乳甘酒

「あきたこまち」で麴を作り、ふかした大豆「リュウホウ」をませて塩を追加。1年間熟成させたみそはうまみが凝縮され、素材の甘みも絶妙。いつものみそ汁にはもちろんみそおにぎりにも♪

徹底した糴の温度・湿度管理の元、自然栽培された県内産ササニシキから造られた甘酒は、つぶつぶした食感とやさしい甘さが特徴。豆乳甘酒にバナナを入れたスムージーも栄養満点でオススメ！

エヴォル ファイブ  
Evol five

オススメです！



代表の石塚さん

## あまざけらぼ



代表の打矢さん

日程 1月18日(土)  
2月 8日(土)

会場 文化創造館ほか



SAKEと発酵市

SAKEと発酵市 検索

地酒、地ビール、発酵食、地元グルメ、伝統文化まで、冬の秋田をおいしく楽しむ2日間！

地酒試飲体験(※)や秋田かやき祭り、麴のプロから学ぶ漬物づくりのほか中心市街地周辺でもイベントが盛りだくさん！

※事前予約制。入場料6,000円(「秋田冬アソビ割」クーポン適用で3,000円)、先着各250人。

【イベントの問い合わせ】観光振興課☎(888)5602

\*20歳未満の飲酒は法律で禁止されています。

発酵食品づくりの条件  
「気候や水、豊かに獲れる米」

秋田には発酵させるための条件が整っています。腐らせずに発酵させ、うまく熟成させるための清らかな水と空気が、そして発酵をゆっくりと進めるために必要な寒さ。みそやしょうゆ、日本酒、漬物やしょつたるなどは、すべて気温の低い中でゆっくりと醸されています。

日々の食生活に欠かせない存在である発酵食品。先人からの教え、その素晴らしさが今でも秋田の人々の暮らしを支え、豊かにしています。

本日あきた発酵中。



今回の特集の参考にさせてもらった県のホームページ。秋田県の発酵食文化とその魅力について、観て、触れて、学べる県内の施設を紹介。豊かな発酵食品と周辺施設を巡る旅のコースも。詳しくは、右上のコードから

麹

収穫されたお米を食べるだけでは消費しきれず、麹に変えてさまざまな加工品に活用。日本酒、漬物やみそなどに麹を使い、旨みたっぷりの食べ物を作ってきました。

漬物

代表格「いぶりがっこ」のほかにも、炊いたご飯や麹を使う「ナスの花ずし」「なた漬」など、さまざまなものを工夫して漬物にしてみました。

日本酒

寒冷の気候を利用して、もろみの仕込みから発酵まで低温でじっくりと時間をかけて行う「秋田流低温長期発酵」で造られています。

みそ

米麹の割合が多いのが特徴。割合は地域により異なりますが、時代とともに塩分控えめで甘口化している傾向にあります。

しょつたる

塩漬して発酵させた伝統の調味料。現在は家庭で造ることは少なくなり、いくつかの企業で製造されています。

あきたづくし

「農家のパーテイ」ネットワーク通販サイト



じつりの塩がせた酒粕ヤニオン  
豆腐に添えて麻婆豆腐風にアレンジ



ぶちぶち食感粒つぶマスタード  
納豆に入れた食べ方は大人気！



かあちゃんの手作りいぶりがっこ  
刻んだクリームチーズを挟んでも◎

「あきたづくし」でも6・7ページの商品がご購入できます(一部商品を除く)。

そのほか商品もたくさん！ お取り寄せやお土産、贈りものに、ぜひご利用ください。

【あきたづくしの問い合わせ】  
運営事務局  
(ノースコマース(株)内)  
☎(853)7833



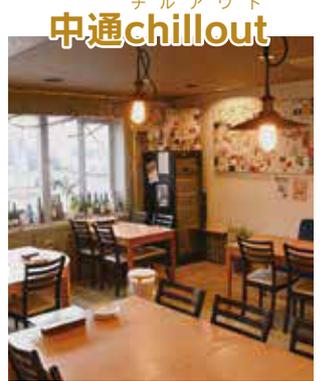
こちらから  
あきたづくし

酒粕、野菜など県内産のものをなるべく多く取り入れて造られた韓国合わせ調味料。白ゴマが効いてほんのり甘さもあり、ナムルやヤニオンチキンのほか、焼きそばなどのアクセントにも！



調味料・保存食 ひとしお

男鹿半島の塩を使用した保存料不使用の粒マスタードは、お子さんも食べられるマイルドな味が特徴。目玉焼きやサンドイッチ、お肉に添えたり料理のスパイスに足したりと万能調味料♪



チルアウト 中通chillout

農薬を使わず、酵素で育てた自家製大根を樅と桜の木で燻した添加物・保存料・着色料不使用の「いぶりがっこ」。歯ざわりの良さが人気で、食べやすさを工夫した食べきりサイズも好評♪



こうぼう 酵房 春夏秋冬  
代表の向井田さん

# 酒蔵とまちあそびのんびり巡る



祝! 「伝統的酒造り」ユネスコ無形文化遺産登録

酒蔵や商品について詳しくは、各ホームページからご覧ください。

- 秋田酒造【酔楽天・秋田晴】…<https://www.akitabare.jp>
- 秋田酒類製造【高清水】…<https://www.takashimizu.co.jp>
- 秋田醸造【ゆきの美人】…<https://yukinobijin.com>
- 新政【新政】…<http://www.aramasa.jp>
- 那波商店【銀鱈】…<https://jizakemonogatari.net> (五十音順)

\*日本酒造りは今が最盛期です。原則自由に見学できません。店舗以外、敷地内への立ち入りはご遠慮ください。



大きな千支の絵馬!



"いつもの味"を安全安心にみなさんにお届けします!



独自の精米技術、発酵や温度の精密な管理、タンクごとのわずかな味の違いをブレンドで調整するなど、あらゆる技術を尽くして、味の品質にこだわっています。

秋田酒類製造 杜氏菊地 格さん

伝統的手法を大切に時代に合わせた酒造りに取り組んでいます!



自ら杜氏を務める酒造りが強みです。県産の酒造好適米を原料に、精密な麴づくりでこだわっています。穏やかな香りで食事にも合わせやすい味わいが特徴です。

秋田醸造 代表取締役社長 杜氏 小林 忠彦さん



蔵人さんに聞く! 酒造りのこだわり

# 発酵 エブリデイ

## 「SAKEと発酵市」 にも出品します！



### 秋田あくらビール

…<https://www.aquila.co.jp/wp/>



ラベルデザインは  
秋田公立美術大学  
とのコラボも！



運営会社・秋田ノーザンハピネット  
経営企画室 小原諒平さん

県産の原料や秋田らしい商品名にこだわった商品を展開しています。秋田のPRをめざし県内外多くのかたに楽しんでいただけるよう日々醸造しています。



### HOPDOG BREWING

ホップドッグ ブルーイング

…<https://hopdogbrewing.jp>

代表・醸造責任者 長谷川 信さん

県産の原料にこだわり、秋田の味と香りが楽しめるビールが特徴です。小規模醸造の強みを活かし、県産の食材とコラボした商品も多数展開しています。

ラベルには秋田犬も♪



県産の野菜や  
果物の味を  
取り入れた  
「エブリデイ」の  
ビールも人気です！

令和6年12月に「伝統的酒造り」がユネスコ無形文化遺産に登録され、世界中から注目度アップ中の日本酒ですが、市内にも5つの蔵元があるのはご存じでしたか？  
おいしいお酒を地元で造り続けるその酒蔵をマップにしてみました。近くには、冬でも楽しめる公共施設も。寒さ対策も万全に、建物を眺めながら、のんびりまちあるきしてみるのはいかが？



「お米の出来をお天道さま(太陽)に任せ、温度管理を秋田特有の寒冷地帯に任せ、自然の恵みと先人の技術で醸したお酒を提供しています」



### 秋田酒造

取締役社長 野本翔さん

伝統的な「蓋麹法」の酒造りと、一番良い状態で酒を管理できる「冷蔵瓶貯蔵」がこだわりです。「秋田晴」は、米、米麴、酵母、水の原料すべてを県産で造ることにこだわっています。

昔ながらの酒造りの「一麴、二酏、三造り」を大事にしています！



## ご利用ください！ スマートフォン版 バス案内サービス

- ▶時刻・料金検索
- ▶中心市街地循環バスぐるるの情報 など
- ▶秋田中央交通のバス停到着予想時刻を検索できる「バス来るTIME」にもアクセスできます
- \*専用アプリや登録は不要です。



バス案内サービス

【バス案内サービスの問い合わせ】  
交通政策課 ☎(888)5766

公共交通を利用した  
まちあるきにも  
便利なサービスです！



