



酵素・発酵食品を通して 秋田を感じる!

[秋田市観光クチコミ大使]

酵素インストラクター・サプリメント管理士 畑澤裕子氏

秋田を離れて28年、秋田に住んでいた頃は、こんなに秋田の事が好きだと気付きませんでした。ひょんなことから秋田市観光クチコミ大使のお話をいただき、同じクチコミ大使のO氏の推薦で認定をいただきました。O氏にも秋田商工会議所の方々にも感謝申し上げます。

自分にどのようなクチコミが出来るのか不安なままのスタートでしたが、自己紹介の時に、とてもユニークな折りたたみ式の名刺を差し出すと、その反応がとても良く、秋田について質問攻めにあります。



秋田市観光クチコミ大使名刺

半端な答えはできないので、その時に役立つのが首都圏で開催される秋田のイベント会場にだけパンフレットです。矢島出身の夫もこのパンフレット集めに協力してくれ、よく二人で研究しております。夫は由利高原鉄道のおぼこ号存続に一生懸命で「乗ろう会」を立ち上げておりました。そんな感じで秋田を離れた在京の方々、誰とは言わず秋田がだ〜い好きのようです。

秋田は食い道楽、と言われております。本当にそうだと思うきっかけは、Facebookでした。Facebookは、毎朝投稿しておりますが、なかでも“あきたの【んめもの】研究会”や“よこて発酵文化研究所”さん達の投稿は新情報・新発見の連続です。秋田の食材に拘ったお料理自慢は、もう一冊の本になるくらいです。

特に、あきたの【んめもの】研究会は、みんなに知ってもらいたい我が家の自慢料理や地場産品を、秋田の方が載せます。それについて首都圏の方が、「その食材はどこで手に入るの?」や「調理法は?」などとやりとりが続きます。またその逆もあります。それを読んでいるときは、遠く離れていても秋田を身近に感じるひとときです。

私は「健康で長生き腸美人」を目ざした料理を中心に、自宅でクッキングイベントを開いています。そのために酵素インストラクターの資格を取得いたしました。勉強中、折にふれ出てくるのが発酵食品の事です。秋田は発酵文化が盛んです。クチコミのときは、お国自慢、あきた自慢の一つにこのことを必ず伝えるようにしています。

発酵食品として話題をよんでいる甘酒はブームの兆しがあり、最近ではあきたこまちを使った手作り甘酒で、甘酒パンを焼いたり甘酒ケーキを作ったりして、首都圏のみなさんに喜んでもらっております。

今後は、秋田のクチコミをするとき、この酵素のこと、発酵食品のことはセットでお伝えするようにしていくつもりです。また、美容や健康に効果があると今話題の小麦粉や砂糖を一切使わないロースイーツや調理に火を使わないローフードも取り



発酵食品の
甘酒ケーキ(上)と
味噌パン(左)



り入れ、酵素・発酵食品を通じ、秋田の食の魅力を開拓していこうと思っております。

■略歴

- 1952年 秋田市生まれ
- 1972年 聖霊女子短期大学英文科卒
- 同年 モード馬里奈入社
- 1987年 結婚と同時に上京、現在に至る
- 2015年 酵素インストラクター資格取得