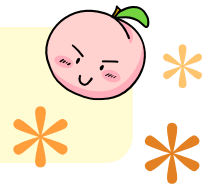


## おが 男鹿なしのお話（中）



みなさん、こんにちは。今日は、男鹿なしのお話です。

秋田県男鹿市といえば、“なまはげ”が有名です。鬼のような面をつけ、わらで体をおおい「泣く子はいないか、<sup>なま</sup><sup>もの</sup>怠け者はいないか。」と各家を回ってきます。また、食べ物では「はたはた」や「男鹿なし」などおいしいものがいっぱいあります。

男鹿市がある男鹿半島の北東部では、50件近くの農家がたくさん  
のなしを栽培しています。それは、男鹿半島にある<sup>かんぶうざん</sup>寒風山がもたらした火山灰でできた豊かな土地と、海に近い<sup>かんぶうざん</sup>ため、昼と夜の気温差が大きいことで、味の良いなしが育ちます。また、男鹿市は寒い気候なので、害虫が少なく農薬をあまり使わなくてもよいからです。

江戸時代に栽培が始まった伝統のある男鹿なしは、香り高く、甘みが強くて果汁がたっぷりです。

今日の「男鹿なし入りフルーツ寒天」には、角切りにした男鹿なしが入っています。男鹿が産んだ歴史あるなしを味わってみてください。