



# 笑顔をつなぐ スマイルレールトリップ

## 秋田内陸線の 沿線グルメ

～ごっつお玉手箱列車～

2009年から始まった企画列車でごっつおとは、秋田弁で「ごちそう」という意味。お2人は「地元の人が食べている美味しいなあと感じるものを皆に食べて貰いたい。都会の人と田舎の人の交流の場になって欲しい。」と話し、そんな温かい想いから運行し始めた列車です



里山の郷土料理が盛り沢山！お品書きにはお母さんの名前が記載されていて、ほっこり お母さん達との会話も相まってどこか懐かしく温かい気持ちになります。リピーターの方が多いいというのも納得ですね



ふじいけいこ  
藤井けい子さん(写真左)  
かどわきふじみ  
門脇富士美さん(写真右)



■おかずが乗ってこない、、◎!?!と冷や汗の場面もありましたが、無事におかずを受け取り、ホッと胸を撫でおろす富士美さん◎ こんなハプニングさえも車内が一体になって笑顔が拡がる瞬間でした♡



マスクをしていても伝わるけい子さん、富士美さんの笑顔に車内のお客さまも自然と笑顔に◎これぞ本物の”おもてなし”だと感じ、とても勉強になりました



■更に、車内に彩りを添えてくれたのが内陸線アテンダントの武田千鳥さん！民謡を披露し、車内は大盛り上がり ♪



## ～笑EMI ダイニング

高級感漂う笑EMI列車内で非日常的な空間を楽しめるspecial列車☆ 高井シェフは「限られた空間なので、どんな状態でも、美味しく召し上がって頂けるようMENUを工夫しています。運行初日は電源が落ちる等アクシデントもありましたが、そこから様々な改良を重ねています。」とお話してくれました。◎ 高いプロ意識を感じますよね



県産鮮魚の「エスカロップ」八森産真鱈やきんぎ、貝類の出汁を取ったスープで旨味たっぷりの一皿。県産の食材に拘り、毎回メニューが異なるのも大きな魅力！ シェフが自ら、お料理の説明をして下さるのも嬉しいですよ♥

センター・ラ・セゾン千秋公園  
たかいひろき  
高井宏樹シェフ  
(写真中央)



## ～山のごちそう列車～



つじひふみ

丸伊：辻一二三さん(写真中央)

おがさわらさちこ

丸伊：小笠原幸子さん(写真右)

さいとうみほ

秋田内陸線：斎藤美穂さん(左)

阿仁合駅から徒歩3分の所にあるスーパー「みなさまの丸伊」さんが仕出しをする、山のごちそう列車。2020年から、秋田内陸線の斎藤美穂さんと共に試行錯誤しながら作り上げています。阿仁の食材、味に拘りを見せ、「人の好みはそれぞれ違うけれど、この味を感じて貰いたい」そんな思いで、地元の方々にもアドバイスを貰いながらメニューを考案しているそうです☺️ パワフルで、熱意溢れるひふみさん。「お客様から届く、喜びや感謝の手紙が本当に嬉しい!!」とお話してくれました。お客さまと直接顔を合わせることが出来ない環境の中でも、お顔を想像しながら、少しでも喜んで貰えるように!!!と前向きに向き合う姿に、感動しました。



みなさまの丸伊 (阿仁合駅)



■お惣菜の種類豊富さに驚きました!!  
阿仁で暮らす方々の生活には無くてはならない存在ですね!(第2回記事の森吉山のお弁当は丸伊さんのものです)

阿仁では昔から、食べている馬肉の煮つけや、甘味の効いたポテトサラダ、いなりずし等、他の地域では口に出来ないお料理を堪能できるのがPOINT!



山のごちそう列車とごっつお玉手箱列車で使用したマタギ号、改修に入る為、この形は今回で見納めでした。改修後の列車も楽しみですね(2022.2予定)

## ～熊肉!? 阿仁グルメ～



生まれて初めて! 阿仁合駅の目の前にある居酒屋「平八」で熊のお肉を頂きました☺️!! マタギ文化が根付く阿仁だからこそ味わう事の出来るお料理! 獣臭さは無く、さっぱりした旨味、脂までサラサラなので、時間が経っても美味しく頂くことが出来るのが特徴です♡ マタギの文化については12月号でお届けしますのでお楽しみに



平八

うめむらてるかず  
梅村輝一さん  
(ご主人)

うめむらふさこ  
梅村房子さん  
(女将)



こちら初! 山の達人お2人に、キノコ狩りに連れて行って頂きました。採れるかは運次第と言われていましたが、ばっちりGET♡ 山の幸はごちそう列車にも提供されています!



秋田はいよいよ本格的な冬に向かっております。🌳車窓からの景色が銀世界に変化するのも間近♪楽しみですね☺️!