

秋田縣 嘗美食 壯膽量

記者蘇湘芸／專題報導·攝影

日本北前
觀光路線

秋田位於東北的西北部，西側緊貼著日本海，地理位置造就優渥的農產環境，美食豐富外，傳統活動與節慶更是驚魂動魄，再再挑戰旅人的膽量極限。

►秋田味噌
在製作上，重視傳統古法與氣溫掌握。



米棒火鍋充滿蔬菜的香甜，米棒Q彈如米腸。



秋田稻庭烏龍麵的特色是麵體細滑，湯頭清爽。



秋田好山好水製作的味噌，美味廣受日本人推崇。

必吃三款美食

輕輕吟朗「秋田」這個名字，就能想像一片黃澄澄的油菜花美景。受惠於優渥水土與日夜溫差大，培育一年一造的秋田米，米粒圓而彈韌高，具有獨特香氣。

■米棒

「米棒」為首要鄉土料理。矮胖形狀的米棒，加上蔬菜一起煮成火鍋，湯汁塞滿米縫，吃的時候又燙、又鮮甜，卻沒有人願意停下筷子。

■烏龍麵

台灣人愛吃拉麵，日本三大烏龍麵是：秋田稻庭、四國讚岐、名古屋扁麵。距離車站最近的「無限堂稻庭烏龍麵」是老字號名店，手工製作，麵條細滑，輕鬆一抿就斷，感覺像是台灣的陽春麵。最近登台開店的「稻庭養助」同樣是秋田血統。

■味噌

秋田味噌是伴手禮推薦。日本味噌分為：米、麥、豆三種，各有不同的發酵方式。秋田米味噌的外觀是赤褐色，鹹度均衡，甜味清爽。從明治12年開業至今的「小玉釀造」店長說，最佳釀造時間是秋天，各家釀法雷同，師傅經驗才是關鍵。味噌抹在米棒上，烤得酥脆，簡單卻讓人口水直流。

兩大傳統活動

■生鬼

寧靜平凡的男鹿半島，山神使者「生鬼」（又稱生剝）平日受人祭祀奉養，不過每年除夕晚上，生鬼下山，「轟！」的一聲，突然打開家裡的大門，質問一家之主：「孩子是不是太懶惰？妻子有沒有認真做家事？」生鬼拿著武器，表情呲牙裂嘴、一雙眼睛圓睜睜的盯著人看，任何人都覺得毛骨悚然。

生鬼的習俗起源不可考，男鹿市的生剝館以影音紀錄片，解說生鬼活動的傳統慣例與精神。一角落展示男鹿境內60個地區、上百尊的生鬼。也可以扮成生鬼。最有趣的是觀光客不用等到除夕

夜，參加體驗塾就能夠經歷到生鬼的嚇人流程。

■竿燈

竿燈是東北盛夏重要祭典之一，活動採封街舉辦，只在晚上進行。一根竿子上吊著尺寸相同的燈籠，最高可達64公尺，整副重量要50公斤，最輕的也要5公斤。藝能者利用手掌、肩膀、頭額部、臀腰部等身體部位，支撐竿燈，搭配振奮人心的鼓聲與笛聲。活動會場蔓延800公尺，彷彿夏天的夜光祭典。

以竿燈為主題設置的竿燈民俗藝能傳承館，展示大大小小的竿燈，4月至10月有專人表演竿燈，還有現場教學互動，帶領觀光客體驗秋田的民俗魅力。



秋天竿燈是東北盛夏重要祭典活動之一，整副竿燈的重量要5至50公斤。



男鹿生鬼很出名，馬路旁邊還設有巨型生鬼。



生鬼館的體驗塾活動，遊客近距離感受生鬼嚇人的魅力。

如果你想去

「北前觀光路線」是日本航海時代的重要路線，經過新潟、山形、秋田、青森四個縣，創造豐富文化。
最佳旅遊時間：秋田竿燈8月3日至6日
秋田觀光網站（中文）<http://www.akitafan.com.tw/>
秋田官方臉書：秋田趴趴走（中文）<https://www.facebook.com/akitafan>