

家族連れで空のイベントを楽しむ

●大館能代空港スカイフェスタ2017



▲空と航空関連の展示やイベントに親しんだスカイフェスタ

空の日と空の旬間を記念する「大館能代空港スカイフェスタ2017」が、9月10日に大館能代空港で開催され、多彩なイベントでにぎわいました。

野外広場では、超軽量動力飛行機の展示や野外コンサート、道の駅大館能代空港「大空市」と屋台村の出店が並び、旬の野菜や漬物、馬肉の煮込みなどを大勢の来場者が買い求めていました。

また、普段は立ち入ることができない滑走路を見学するバスツアー「空港探検隊」や飛行機の牽引車などの「空港で働くクルマの展示」、子どもたちがパイロットや客室乗務員の制服を試着するコーナーなど、空港に関連した催しに、訪れた家族連れなどが空港内を巡り空の日を楽しんでいました。

森の中で風を感じて歌い踊る

●魚座造船所ライブ



▲青空の下、8組がバンド演奏やダンスなどを披露した魚座造船所ライブ

野外ライブ「魚座造船所LIVE」が、9月3日に旧浦田小学校グラウンドで行われ、地元住民や大勢の家族連れでにぎわいました。

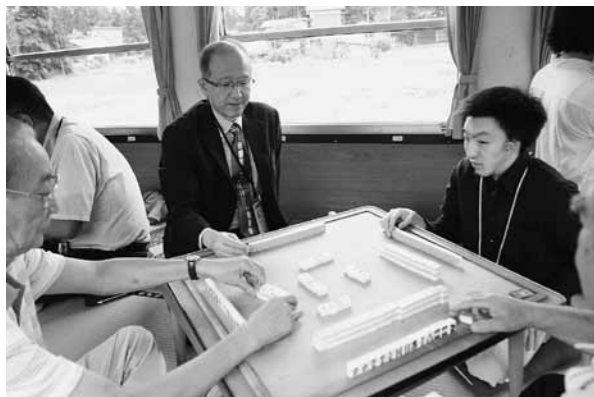
3回目となるライブは、国民文化祭あきた2014で魚座造船所プロジェクトを指揮した日比野克彦さんが提唱する「人が集い、楽しめる場所を」との思いを踏まえ、地元住民でつくる魚座造船所実行委員会（神成幸志実行委員長）が主催したものです。

この日は8組が出演し、青空の下でバンドや吹奏楽、ダンスなど、多様なパフォーマンスを披露しました。

来場者は、大自然の森の中で風を感じながら、歌や踊りを楽しみ、心と体を癒していました。

プロ雀士と秋田内陸線で対局

●「麻雀トレン洋介号」



▲心地よい列車の揺れを感じながら、井出洋介プロ(中央)との対局を楽しむ参加者

秋田内陸線でプロ雀士と健康マージャンを楽しむイベント「麻雀トレン洋介号」が、9月11日に同列車内で行われ、参加者はプロ雀士との対局を大いに楽しみました。

「麻雀トレン洋介号」は、北秋田市を会場に行われたねんりんピック秋田2017の健康マージャン交流大会の関連行事。鷹巣・阿仁合間をゆつくりと往復する列車内で、市民12人が参加し、プロ雀士の井出洋介さんと綾瀬まりさんと対局しました。

参加者は、憧れのプロ雀士との対局に、時間を忘れるほど熱中して楽しんでいました。途中、田んぼアートを眺めながら、内陸線での麻雀を満喫し、参加者同士で交流を深めていました。

郷土色豊かな伝統芸能を堪能

●第12回北秋田市民俗芸能大会



▲市内外の5団体が伝統芸能を披露した民俗芸能大会

第12回北秋田市民俗芸能大会が、8月20日に市民ふれあいプラザで行われ、会場に詰め掛けた大勢の観客が郷土色豊かな伝統芸能を楽しみました。

大会は、北秋田市に伝承されている民俗芸能などを広く市民に公開するとともに、民俗芸能伝承者の意欲と技量の向上を図るために、平成18年度から毎年開催されています。

今大会には、阿仁前田獅子踊保存会、福田獅子舞保存会、阿仁からめ節保存会、綴子下町大太鼓保存会の市内4団体と能代市の富根報徳番楽保存会の合わせて5団体が出演しました。

観客は、勇壮な演舞や優雅な演奏に大きな拍手を送り、各地区の芸能の数々を堪能していました。

往年の名車が集結

●ノスタルジックカーフェスタ2017in北欧の杜



▲懐かしの車を見て楽しんだノスタルジックカーフェスタ

ノスタルジックカーフェスタ2017 in 北欧の杜が、8月27日に県立北欧の杜公園駐車場で行われ、往年の名車が並ぶ会場には、多くの家族連れや名車ファンなどが訪れにぎわいました。

会場には、事前に申込みのあった119台のほか、当日申込みの車も100台以上あり、昭和を代表する国内外の名車が所狭しと並びました。

来場者は、お気に入りの名車を見つけて写真を撮ったり、オーナーとの愛車談議に花を咲かせていました。会場内には、馬肉煮込みや枝豆など北秋田の食を味わうことができるブースが設けられたほか、チンドン屋やよさこい踊りが会場を盛り上げ、来場者はイベントを思う存分楽しんでいました。

肉質が向上したケイポンを試食

●「秋田北鷹ケイポン」を活用した取り組み



▲ケイポンを活用した取り組みを行っている同校生物資源科のケイポンクラブの生徒

「秋田北鷹ケイポン」を活用した取り組みが、9月8日に秋田北鷹高校で行われ、同校生物資源科と家庭クラブの生徒がケイポンの有効活用と商品開発を目的に料理を作りました。

「秋田北鷹ケイポン」とは、去勢が成功した比内地鶏のオスのこと。去勢することで肉質が向上し、やわらかくなります。昨年から「雪中貯蔵乳酸発酵飼料米」を食べさせたことにより、より肉質が向上しました。

この日は、「水炊き」や「塩がま焼き」「鶏油味噌」などを作って試食しました。食べた生徒は「普通の飼料で育てた鶏よりやわらかい」「油が軽くて食べやすい」などと感想を述べ、肉質が向上したケイポンを味わっていました。