



イベント

・比内とりの市

(1月第4土曜日とその翌日)

「比内鶏」をモチーフとした新しいお祭りです。郷土芸能の披露や鶏展示会、比内鶏になりきってコケッココという声の長さを競う「人間比内鶏永唱(えいじやう)コンテスト」、比内地鶏のレース結果を予想して鶏肉をもらう「比内鶏ダービー」、ダイナミックな比内鶏千羽焼き」など、地域の特色あふれるイベントが行われ「見る・食べる・遊ぶ・買う」の4つが楽しめます。



・朝市

(毎月5と10の付く日)

今から400年ほど前に始まったと言われている扇田の市日。市は今も健在で、5と10の付く日は新鮮な野菜などを買求める町民でにぎわいます。



特産品

・比内地鶏

比内町では、今年、22万羽の生産が予定されています。また、平成7年から、町のイメージキャラクタに、比内鶏をモデルにした「まねき鶏」を採用しています。

・トンプリ

アカザ科のホウキ草の種子を独特な技術で加工したものです。強壮利尿の効果があるとされ、古くから漢方にも用いられる自然食品です。小さな緑色の実がチヨウザメの卵に似ていて、プリプリとした歯ざわりから、別名「畑のキャビア」「陸のカズノコ」とも呼ばれ親しまれています。

・ホップ

「ビールの魂」であるホップは、ビールの味と香りを左右する、重要な役割を持っています。

「緑のカーテン」と呼ばれるホップ畑が、田園地帯の一角に広がっています。

・シイタケ

豊富な山林資源に恵まれた比内町の主要林産物で、中でも、味と品質にこだわった肉厚な「原木シイタケ」は、県内でも1、2を争う生産量を誇ります。

他にも、花のデルフィニウム、夏ムや、秋トマト、山菜などの生産が盛んに行われています。



デルフィニウム



トンプリ



ホップ



シイタケ



名誉町民

・明石康氏

日本人初の国連職員であり、UN TAC



(国連カンボジア暫定統治機構) 事務総長特別代表として知られる明石氏は、比内町出身です。

比内鶏・豆知識

比内鶏は縄文時代からの流れをくむ、大館・扇田を中心としたこの地方独特の地鶏です。姿が美しく、風味は山鳥に似て淡泊で、その昔、あまりのおいしさに年貢として納めたという記録が残っています。

故山田定治氏(大館市)が私財を投じて研究し、保存・繁殖させた鶏が、昭和17年7月に国の天然記念物に指定されました。その後、ロードアイランドレッドと交配させた一代雑種が、現在、食用とされている比内地鶏です。「薩摩シャモ」名古屋コーチンとともに、日本3大美味鶏の1つに数えられています。

