

謎食山形 山形・置賜に伝わる豊穡の食



コーディネーター 山形大学農学部教授 平 智氏 (山形在来作物研究会副会長)

昭和33年大阪府生まれ。博士(農学)。京都大学助手、山形大学助教授を経て、現職。専門は果樹園芸学、人間・植物関係学。山形在来作物研究会の副会長として、山形に古くから伝わる在来作物の保存や情報発信に取り組んでいる。庄内地域の食文化を紹介した書籍「はたけの味」や「たんぼの味」等の編集に深くかかわる他、専門を超えた幅広い分野で活躍している。



パネリスト (公社)渋谷法人会女性部会副部長 名和 玲子氏 (株式会社ジェイ・ユー 専務取締役 米沢市出身)

日本の伝統文化紹介のためフランス・ドイツ・アメリカ・台湾・スペインなど国内外で多くの公演をプロデュース。東日本大震災では植林の神様、宮脇昭氏の「森の防潮堤 第一号の大槌町」を企画。又国内外の仕事で得たグローバルな食文化の紹介にも力を入れており、自身の故郷山形の食文化の普及にも尽力している。



話題提供者 パネリスト たかはた食文化研究会顧問 島津 憲一氏

昭和23年山形県高島町生まれ。日本大学理工学部薬学科卒、元高島町立病院薬局長。たかはた食文化研究会顧問として会員への指導の傍ら、シドニー、アテネオリンピックではライフチームのオリンピック強化食開発等に協力。また、長年山形県内の中毒キノコの鑑定にも協力。現在も食文化や食と健康等について講演等を東北各地で行っている。



パネリスト 株式会社Twin代表・山田節子企画室主宰 山田 節子氏

多摩美術大学卒業。Twin代表。東京生活研究所ディレクター。Gマーク選定委員。現場産業振興プロジェクトコーディネーター。フードコーディネータースクール講師。商品企画・店舗企画・展覧会企画・企業戦略立案推進などを通じ、ライフスタイル提案として、もの・人・場のプロデュースを手掛ける。百貨店銀座松屋のシンクタンクとして20余年ディレクションおよび企画提案を継続している。

第2部 | 置賜の食材を使った食体験と情報交換

置賜おいしい米づくりコンクール 上位者の新米食比べ



つや姫 近年、全国的に人気沸騰中。味はコシヒカリを超える高評価で、炊き上がりの白さもおいしさを後押しします。山形県が開発した一押しブランド米です。



はえぬき 穀物検定協会の食味評価において最高評価の特Aを20年連続で獲得している品種です。これは新潟県の魚沼産コシヒカリの特A25年に次ぐ記録です。山形県が開発しました。



コシヒカリ 日本を代表する良食味米です。昔から置賜産のコシヒカリは、福島県会津産と並び、新潟県産に次いで高い評価を受けています。

米麴などを使った発酵食品(ご飯のお供)



商品名:あけがらし 麴、芥子、麻の実、生搾り醤油、三温糖を材料にした山一醤油屋伝承の不思議食。熱々ご飯との相性抜群です。



商品名:山形もろみなす 麴に刻んだ茄子と少々南蛮唐辛子を加えて熟成させた逸品。茄子皮の程よい歯ごたえと身の旨みか魅力の田舎の味です。



商品名:南蛮もろみ 良質な麦と炒った大豆のみで作る「ひしお麴」を使った風味豊かな味噌と南蛮唐辛子のピリ辛が魅力。おにぎりの具にも最適。



商品名:雪割納豆 「雪割納豆」は、納豆に米こうじと塩を混ぜて発酵させた「熟成こうじ納豆」で、山形県置賜地方の固有の食文化です。



商品名:上杉城史苑 肉味噌 銘柄牛米沢牛と地元味噌に生姜、砂糖などを加え甘辛い上杉城史苑オリジナルの味に仕上げました。御飯のお供に最高です。



商品名:晩菊 みちのくの晩秋に咲く菊の花や春から秋までの山野菜10種を刻み1年間塩漬し、焼酎と梅酢で仕上げた高雅な漬物です。



商品名:雪菜のふすべ漬 1月~2月、雪中から収穫した雪菜をふすべる(熱湯にくぐらせる)ことにより、独特の辛味が生まれる漬けものです。



商品名:いも煮 里芋と牛肉を使った山形を代表する料理。おきたま風は醤油ベースで、米沢牛やしめじ、大根、こんにゃく等具材も豊富な郷土食です。



商品名:青菜漬 ほんの香りとピリッとした辛みが特徴の山形自慢の青菜を、色が濃く柔らかで甘味のある浅漬に仕上げた伝統の漬物です。



商品名:雪菜の冷汁 ホタテの貝柱と干しシイタケの出汁に季節の野菜を漬した米沢藩所縁の伝統料理。雪菜を合わせた冷汁は冬定番の郷土料理です。



商品名:小野川あさつき 降雪期の畑に小野川温泉の湯を流して栽培します。しゃきしゃきとした食感が特徴の希少な置賜伝統野菜です。



商品名:からかい煮 今や幻の料理となりつつある「からかい(かすべ)煮」。なんととってもヒレの軟骨と、冷やして食べる煮こごりがとても美味です。



商品名:塩漬けわらびの一本漬 塩漬けわらびを水で戻し醤油漬けにした至極の逸品。塩漬けわらびは雪国の貴重な保存食として食べ継がれています。



商品名:米沢牛入り 青菜いため 山形県産の青菜漬けを塩出しし、粗挽きにした米沢牛をしっかりと炒め煮に仕上げたお惣菜です。ご飯にピッタリの相性です。



商品名:みそ餅(ごま・くるみ入) 餅自体に味噌を練り込んだみそ餅は、山形県内でも置賜地域だけに古くから伝わる郷土食。風味豊かな懐かしい味です。



商品名:上杉伝統料理 きたち干煮 早春にとれるアブラナ科野菜。天日干したものを熱湯で戻し、打ち豆や人参・油揚げと一緒に炒め煮した郷土料理です。



商品名:三元豚入り 青菜いため 山形県産の青菜漬けを塩出しし、粗挽きにした三元豚をしっかりと炒め煮に仕上げたお惣菜です。ご飯にピッタリの相性です。



商品名:みそ餅(紅大豆入) 置賜地域に食べ継がれてきたみそ餅に、置賜伝統野菜の紅大豆を練り込みました。アツアツに香ばしく焼いたみそ餅は格別です。



商品名:上杉伝統料理 青菜漬の煮物 山形名産の青菜の古漬けを塩抜きし、打ち豆、煮干し等と一緒に炒め煮した山形の代表的な郷土料理です。



商品名:三元豚入り 青菜いため 山形県産の青菜漬けを塩出しし、粗挽きにした三元豚をしっかりと炒め煮に仕上げたお惣菜です。ご飯にピッタリの相性です。



商品名:発酵の力 山形県産米「つや姫」の米麴を使った甘酒です。砂糖を使わない麴本来の自然なやさしい甘さをお楽しみいただけます。