

エビスマルシェ参加イベント

～おきたまるしえ in 恵比寿
置賜の旬の食材を郷土愛とともにお届け～

第2回 おきたまの城下町と里の食

～雪迎えの章～

平成27年11月8日（日）



主催

おきたま食の応援団（置賜農業振興協議会）
おきたま食のモデル地域実行協議会
山形おきたま観光協議会

開催状況

置賜農業振興協議会とおきたま食のモデル地域実行協議会（以下、食のモデル事業）の連携事業「エビスマルシェ」に参加しました。

今回のイベントは、食のモデル事業と繋がりがあがる「恵比寿新聞」さんの協力により実現することが出来ました。恵比寿新聞は恵比寿周辺のグルメ、イベント、地域文化等の情報を積極的に発信しているコミュニティ新聞です。

9月に引き続き、今回、第2回目の置賜（おきたま）ブースは南陽市、川西町、小国町の食材をメインとしたブースです。テーマ「おきたまの城下町と里の食（雪迎えの章）」と題し、南陽市、川西町、小国町をはじめとする置賜のおいしい旬の食材を持ち込んで販売・PRを行いました。置賜ブース以外にも、全国津々浦々から集まったご当地自慢のブースが立ち並んでいました。

当日は生憎の雨でしたが、熱心なお客様より足を運んでいただき、「南陽市」「川西町」「小国町」をはじめ「置賜（おきたま）」の地名と食の魅力をPRすることができました。

マルシェ終了後は、会場を移動し、恵比寿駅近くの「Coiney（コイニー）」さんのオフィスをお借りして「山形の秋食べつくし！おきたまの芋煮会の謎を解く～里芋まみれ米まみれ～」と題した立食パーティー形式の食べ放題イベントを行いました。恵比寿新聞さんのお声掛けで満員の約40名のご来場をいただくことができました。このイベントはマルシェと違い置賜オンリーの紹介の場なので、「南陽市」「川西町」「小国町」のご当地自慢をたっぷりしてきました。

以下、マルシェ、試食・試飲会の様子を報告します。



(1) マルシェ

日時：平成27年11月8日（日）11：00～17：00

場所：恵比寿ガーデンプレイス「シャトー広場」

東京都目黒区三田1-13-1



内容

第2回マルシェは「おきたまの城下町と里の食」をテーマに商品を揃え、ラ・フランスやりんご（サンふじ）などの旬のフルーツをはじめ、置賜伝統野菜の紅大豆、置賜特産品のワラビの一本漬けやキノコ類、さらに本県一推しのお米つや姫、その他菓子類や加工品など、おきたまの名産品の試食・販売を行いました。

当日は終日雨で、決して人通りが多いわけではありませんでした。多彩な置賜の名産品を前に足を止めてくださるお客様と会話をした

り、実際に試食していただきながら接することで置賜の魅力を感じてもらえたのではないかと思います。例えば、ラ・フランスは一般の果物と違って収穫後すぐは食べられないことや、美味しく食べるには追熟が必要なこと、食べ頃の見分け方があることなど産品の特徴を伝え、その他にも、イタリアミラノ博で紹介された「たかきびうどん」やポリフェノールが豊富な伝統野菜「紅大豆」など置賜の豊富な農と食を紹介し、お客様より熱心に聞いていただくことができました。

また、今回、試食・購買していただいたお客様には置賜の観光パンフレットも配布したことで、農と食、観光の魅力満載の「おきたま」を知っていただくいい機会になったのではないかと思います。



マルシェ販売品目リスト

南陽市	ラ・フランス／@300円、りんご（サンふじ）／@250円
川西町	紅大豆（量り売り／1合@200円、煎り豆プレーン／@350円、甘納豆／@350円）、黒米大福／@100円
小国町	たかきびうどん（太麺）／400円、生しいたけ／@250円、乾燥きくらげ／@350円、わらびの一本漬け／@600円
JAおきたま	芋煮セット／@1,300円、つや姫（3合パック）／@450円、ララララ・フランス／@150円、アップルハニージンジャー／@300円、食用菊（もってのほか）／@300円

(2) 試食・試飲会

試食・試飲会

日時：平成27年11月8日（日）18:00～20:00

（※マルシェ終了後移動）

場所：恵比寿三富ビル新館6階「Coiney（コイニー）」

東京都渋谷区恵比寿1-20-18

内容

「山形の秋食べつくし！

おきたまの芋煮会の謎を解く～里芋まみれ米まみれ～」



マルシェに引続き行われた試食・試飲会は、置賜米3種（つや姫、はえぬぎ、コシヒカリ）の食べ比べをしながら、ご飯に合うおかずなどを用意し、A5米沢牛を使った芋煮をメインに、ワラビの一本漬、玉コン、青菜漬、などの置賜の名産品、塩羊羹、黒米大福、バターどら焼きなどの置賜銘菓、南陽のワイン、地酒等による立食パーティー形式の食べ放題イベントです。

会場は、今回も恵比寿新聞さんの伝手でCoiney（コイニー）さんより提供していただきました。また、お米の炊飯についても恵比寿新聞さんが伝手を持つお米屋さん「コメ大王」の小野瀬さんに協力していただきました。

会は、恵比寿新聞編集長による司会進行のトークショー形式で行われ、軽快なテンポとユーモアを交えながら、置賜の豊かな農産物や、歴史や伝統、食文化、さらに置賜の観光などをPRすることができ、「おきたま」のイメージアップに繋がったのではないかと感じています。

特に、芋煮は調理するところから会場へ搬入されるまでを大型スクリーンに映し出し、参加者には芋煮が到着するのを待ちわびながらその様子を見てもらうという大掛かりな演出や、展示コーナーには川西町産の約30種類の希少で多彩な豆を展示するなど、演出も功を奏し、会場は大いに盛り上がりました。

参加者からは、南陽市や川西町、小国町のことをもっと知りたいなど、今後の発展性について期待が持てる有意義なイベントになりました。

<参加状況>

- ・対象者 首都圏の実需者（シェフや料理人等）、ブログ・SNS等を扱う情報発信力の高い消費者、食に関心の高い消費者 等
- ・集客数 約40名（※集客は恵比寿新聞で実施）
- ・参加料 1人3,000円（税込）
食べ放題・お土産付き



※ 実際には司会との掛け合いで説明

〈置賜総合支庁〉



〈概要〉

産地間競争がますます激化するなか、米の流通は広域化しており、特に純消費地である首都圏では、米の銘柄や産地を消費者が個別に選択する時代となっています。

全国には多種多様な銘柄米が流通していますが、今回は、米どころ山形から置賜米を持ち込み、米自慢をしながら置賜米の紹介をしました。

総合支庁からは、(一財)日本穀物検定協会が行っている「米の食味ランキング」における「特A」米を4銘柄持つ産地であることや、今や全

国的にも有名になった「つや姫」の産地であることなど、米どころ山形をPRしました。その中でも、今回は「つや姫」をはじめ21年連続特Aの「はえぬき」や「コシヒカリ」の3銘柄の食べ比べをしていただきました。

特に「つや姫」は本県が開発した一推しのブランド米で、見た目の美しい白さや、艶感、味については甘味が強く、冷めても美味しさは損なわれないなど、その魅力を参加者に伝えました。

また、今回お米の炊飯をしていただいた「コメ大王」の小野瀬氏からは、米屋の視点でコメントをいただき、山形の米は非常にレベルが高く消費者ニーズも高いことや、「はえぬき」や「コシヒカリ」も特Aの評価の通り大変美味しい米であること、米屋としても自信を持ってお勧めできる米であることなどを紹介していただきました。

参加された皆さんは大変熱心に聞いてくださり、置賜自慢の3銘柄のお米を楽しんでいました。

試食された方からは、「つや姫」が好きだという方や、「はえぬき」や「コシヒカリ」が好きだという方それぞれおられ、「つや姫」のみならず本県の米のレベルの高さと、首都圏の消費者にも選択していただける魅力を持ち合わせた米であることを、あらためて認識することができました。

他にも、「ご飯に合うおかず」として、置賜の名産である「わらびの一本漬け」や「雪割納豆」、「あけがらし」、「青菜漬け」などを試食していただきました。参加者からは「とても美味しい」「もっと食べたい」「買いたい。何処で売ってるの？」など大好評でした。購入をしたいという方には、パンフレットを配布したり、販売店を紹介しました。

お米を通して、「おきたま」の知名度と置賜の農と食を知っていただく良い機会になったのではないかと感じています。

※ お米は各銘柄のミニおにぎりでの食べ比べと、炊きたてご飯の食べ比べをしていただきました。



<南陽市>



<概要>

開湯900余年の伝統ある赤湯温泉や宮内熊野大社（日本三大熊野の一つ）など、すぐれた伝統と歴史をもった町「南陽市」を紹介しました。

103回目を数える「南陽菊まつり」や鶴の恩返し伝説をはじめ豊富な観光資源に恵まれた地であるとともに、農業も盛んで、初夏から秋の季節にかけて、さくらんぼ、ぶどう、ラ・フランス、りんごなどの果樹栽培が盛ん

におこなわれており、特にさくらんぼ（佐藤錦）やぶどう（テラウェア、シャインマスカット）は県内外で高い評価を獲得しています。旬の時期には地元農園でさくらんぼ狩りやぶどう狩りなどが楽しめます。

また、地元特産のぶどうを活かしたワイン製造も盛んな地域です。山形県には12社の

ワイナリーがあり、そのうち4社が南陽市のワイナリーです。皆歴史も古く、創業100年を超すワイナリーもあります。南陽市では丘陵の傾斜地を活用したぶどう栽培が盛んで、水はけのよい土壌により高品質なぶどうが生産されており、これらを背景にワイン造りが大変盛んに行われています。今回のイベントにも数種類持ち込み、個性豊かな南陽のワインを楽しんでいただきました。

それから、今回試食用に用意した、今が旬のラ・フランスとりんご（サンふじ）は南陽市産で、ラ・フランスはその外観とは裏腹に大変香りが良いことや、濃厚な甘味と滑らかな舌触りが特徴であること、りんごはシャキシャキとした歯触りやバランスのよい酸味と甘味、豊富な蜜が特徴であることなどを紹介しながら試食していただきました。

他にも、置賜伝統野菜の一つである「おかひじき」の産地であることや、ラーメンのジャンルとして認知されている「辛みそラーメン」の発祥の地であることなどを紹介しました。今回のイベントを通して南陽市の魅力を感じていただけたのではないのでしょうか。

<川西町>



<概要>

山形県置賜地方のほぼ真ん中に位置する「川西町」は、水田が広がる平野部からなだらかな丘陵地帯が連なり、吾妻、飯豊等の山々を遠望する恵まれた自然と豊かな緑に囲まれた美しい町です。

「ダリア」が町のシンボルで、日本一の観光ダリア園があり、650種、10万本のダリアを楽しむことが出来き、町の観光の柱にもなっています。

農畜産分野では、畜産の歴史も古く、和牛飼育は町の基幹産業となっており、ブランド牛で有名な「米沢牛」の主産地としても力を注いでいます。

また、肥沃な水田が広がる当町は県内有数の米どころでもあります。冬には周囲の山々に大量の雪が積もり、この雪が春から夏にかけて解け出し、農作物に欠かせない自然のミネラルをたくさん含んだ水が広大な水田を潤します。米の生産量も県内トップクラスで、米の食味ランキングで最高ランクの特Aの「つや姫」をはじめ、同じく特Aの「はえぬき」や「コシヒカリ」の作付にも力を入れています。

米どころという点では、町内に4つの酒蔵を持ち、このことから豊富な水資源を持つ豊富な米の産地であることがうかがえます。

それから、置賜地方では古くから赤豆を造り続けてきた歴史があります。おばあちゃん達により「赤豆の煮豆」の食文化が伝承され、現在では、置賜伝統野菜「紅大豆」と命名し町としても振興しています。大豆イソフラボンが一般の大豆より多く含むなど栄養価も高く、昨今の健康ブームなどから、全国から注目を集めています。その他にも、町内には約30種類の豆が存在しており、あらためてその魅力の掘り起こしを行っています。

今回、多彩な豆のサンプルを展示し、実際に見てもらうことで、参加者から非常に高い

関心を持っていただくことができたのではないかと感じるとともに、川西町を知っていただくいい機会になったのではないかと思います。

川西町の多彩な豆のサンプル



<小国町>



<概要>

「白い森」をキャッチコピーとする「小国町」は、町の約9割がブナを中心とする広葉樹の森に覆われ、冬季は全国有数の豪雪地帯で市街地でも約2メートルの積雪に見舞われる地域です。町を象徴する「ブナ(木肌色)と雪」からイメージされる「白」を基に町全体を「白い森」と表現しています。

当町は「白い森」のキャッチコピーの通り、広大な森林や豊かな水資源と共存してきた

歴史を持っています。

観光名所には、全国初の「森林セラピー基地」や、安産、子授かり、子育ての神様を祀った1300年の歴史を持つ「大宮子易両神社」、山菜の宝庫という環境を活かした「観光わらび園」などがあり、全国から多くの観光客が訪れています。

また、森と共存してきた歴史の中に「マタギ」の文化があります。熊などの狩猟を行う「マタギ」と呼ばれる人たちが、今なおその文化を守り続けており、毎年5月には「クマ祭り」が開催されています。

特産品は、春は山菜、秋はキノコなど、豊かな山の資源を活かした産品が豊富で、本日試食していただいている「わらびの一本漬け」は小国町産のわらびです。

それから、雑穀の栽培も盛んに行われており、昨今の健康ブームの中で、脚光を浴びています。その中で、雑穀の一つである「たかきび」を使用した「たかきびうどん」を商品化し、先月までイタリアのミラノ市で開催されていたミラノ万博において町の紹介や特産品のPRをしながら「たかきびうどん」を紹介し、実際に試食させたところ、食にうるさいイタリア人にも大好評でした。小国町の観光大使である女優の奈美悦子さんも絶賛の「たかきびうどん」はネット販売も行っています。

今回の試食で小国町産の「わらびの一本漬け」は大変好評で、今後、首都圏などの大都市への販路拡大に期待が持てる産品であることを感じる取ることが出来ました。

<JA山形おきたま>



<概要>

今回は、A5の米沢牛入り「置賜風芋煮」を提供しながら「おきたま」の紹介をしました。

参加者から少しでも「おきたま」という名を覚えていただくため、恵比寿新聞で調理している様子や、恵比寿新聞から会場であるCoiny（コイニー）まで鍋ごと運んでいる様子の中継し、会場の大型スクリーンでその様子を見てもらいながら、参加者に芋煮の到着を今か今かと待っていただくという演出を施しながら提供しました。

この演出は、会場と調理場所が離れた場所にあったことや天候が雨であったことなど、作業している人は大変でしたが、参加者に対するインパクトは絶大だったものと感じました。待ちわびた参加者は到着した芋煮を取り囲み写真撮影をしながら長い列をつくり、試食の順番を待っていました。

この演出は、会場と調理場所が離れた場所にあったことや天候が雨であったことなど、作業している人は大変でしたが、参加者に対するインパクトは絶大だったものと感じました。待ちわびた参加者は到着した芋煮を取り囲み写真撮影をしながら長い列をつくり、試食の順番を待っていました。

山形では「芋煮」の文化があります。芋煮会と称する風習があり、秋頃、河原に大鍋や里芋などの材料を持ち寄って芋煮を作り、酒を飲み交わしながら秋空の下で味わいます。そのルーツをたどれば江戸時代まで遡るとも言われており、山形県民にとって大変親しみ深い文化だと思えます。

山形県は4つの地域に分類されます。置賜地域はその一つで、県南部に位置する地域です。ほかに村山、最上、庄内という地域がありそれぞれ個性的な文化を持っています。「芋煮」も地域ごとに異なります。置賜の中でも地域や家庭によって微妙な違いはありますが、置賜の芋煮は何と言っても「米沢牛」が入ること、味付けは醤油味で、里芋をはじめ、ネギ、人参、大根、こんにゃくなど具材のバラエティーも豊富なのが特徴と言えます。村山は醤油味で具は里芋、牛肉、ネギ、こんにゃくとシンプル、庄内は里芋、ネギ、こんにゃくは変わらないのですが、味は味噌で、肉は豚肉、最上は文化の融合とでもいうのか、醤油味に豚肉というスタイルです。

地域毎に特色があり個性的ですが、どれも美味しいです。山形県民はやはり自分の地元のスタイルを好んでいますが、今回は、置賜風の芋煮を提供し、米沢牛とともに、たっぷりの里芋を楽しんでいただきました。「つや姫」をはじめとする「はえぬき」や「コシヒカリ」のご飯との相性も文句なしで大好評でした。

ひと通り芋煮を楽しんだ後は、鍋にカレーのルーとうどんを入れ、「シメ」の食べ方を紹介しましたが、こちらも大好評でした。

今回の試食会は演出を施しながら多彩な食材を楽しんでいただいたので、参加者に「おきたま」を強く印象付ける事が出来たのではないかと思います。

最後に、実際に山形の置賜にお越しいただきたいこと、是非、置賜の農産物や食材をご利用していただきたいことなどをPRしました。参加者も大変熱心に聞いておられ、置賜の知名度アップのきっかけになったのではと感じられるイベントでした。



試食・試飲会メニュー

南陽市	ラ・フランス、りんご（サンふじ）、地酒 [つや姫なんどでも]、ワイン [オオウラメルロ（赤）、金溪ワイン無添加（赤）、バーダップ樽熟成（白）、赤湯ワイン（白）]
川西町	蒸しサラダ豆、黒米大福、塩小倉、バターどらやき、焼酎 [秀洋]、地酒 [雪むかえ]
小国町	山菜のしょうゆ漬（ワラビの一本漬）、地酒 [桜川]
JAおきたま	芋煮（うどん、カレールー付）、お米（つや姫5kg、コシヒカリ5kg、はえぬき5kg）、玉こんにゃく、アップルハニージンジャー、青菜漬、あけがらし、雪割納豆

ダイジェスト アルバム

マルシェ



試食・試飲会



おきたまるしえ in 恵比寿 開催日程

第1回	○ おきたまの豊穰の秋 ・日 時／平成27年9月27日（日） ・参加市町：長井市、高畠町
第2回	○ おきたまの城下町と里の食 ・日 時／平成27年11月8日（日） ・参加市町：南陽市、川西町、小国町
第3回	○ おきたまの保存食の底力 ・日 時／平成28年1月24日（日） ・参加市町：米沢市、白鷹町、飯豊町

参考／恵比寿マルシェ（マルシェ・ジャポン）について

マルシェ・ジャポンは2009年秋、農林水産省の支援により全国8都市で始まった都市住民参加型の市場（マルシェ）です。

農林水産省の助成終了後（2010年4月～）は自主運営となり、株式会社エヌケービー内のNKBマルシェ事務局が東京・神奈川エリアを担当し、恵比寿マルシェ等の企画・運営を行い実施されています。

発行元

■おきたま食の応援団（置賜農業振興協議会）

事務局 山形県置賜総合支庁

担 当：山形県置賜総合支庁産業経済部農業振興課

TEL／FAX 0238-26-6051 / 0238-21-6941

■食のモデル地域実行協議会

事務局 JA山形おきたま

担 当：JA山形おきたま生産販売部ブランディング担当課

TEL／FAX 0238-57-4791 / 0238-57-2070