

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3回 雪国からの届け物

～冬籠りの章～

平成28年1月24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、11月に引き続き、今回、第3回目の置賜（おきたま）ブースは米沢市、白鷹町、飯豊町の食材等をメインとしたブースです。テーマを「雪国からの届け物（冬籠りの章）」と題し、米沢市、白鷹町、飯豊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。

当日は晴れてでしたが、とても冷たい風が強く吹く一日でした。それでも、熱心なお客様より足を運んでいただき、「米沢市」「白鷹町」「飯豊町」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、恵比寿駅西口方面の「クリエイティブスペース amu（アム）」さんをお借りして「雪国からの届け物～雪まみれ食まみれ～」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50名のご来場をいただくことができました。このイベントは全国から出店者が集まるマルシェと違い、置賜オンリーの紹介の場なので、「米沢市」「白鷹町」「飯豊町」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28年1月24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3回マルシェは「雪国からの届け物（冬籠りの章）」をテーマに商品を揃え、置賜伝統野菜の雪菜、置賜特産の啓翁桜や鮎の寒風干し、雪室で熟成されたジャガイモ（雪室甘味いも）、その他館山リンゴやジュース、菓子類など、雪国おきたまの名産品を持ち込み販売





を行いました。

当日は青空でしたが、風が強く、まさに「寒」さながらの寒さが身にしみる天気でした。それでも、会場に足を運んで下さるお客様も多く、あらためて食への関心が高いエリアであることを実感しました。我々の置賜ブースの前に足を止めて下さるお客様も多く、東京ではあまり出会うことのないであろう置賜の食を実際に試食していただくことで、会話にも花が咲き、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、雪菜は、降雪前に一度収穫し、それを稲ワラと土で床寄せし、そこに降り積もった雪の中から再び掘り出し、茶色くなった外側の葉を取り除いて残った花茎(とう)の部分で、雪と共に育まれたとても手間暇のかかった貴重な野菜であること、啓翁桜は、冬に咲かせる珍しい桜で正にこの時期が旬の実に華やかな桜であること、雪室じゃがいもは、その名の通り雪室で熟成され甘味が増し美味しさも増していること、その他にも蜜がたっぷり入った館山りんごや、季節の風物詩とも言える鮎の寒風干しなど、置賜の豊富な農と食を紹介し、お客様は産品の特徴を熱心に聞いていました。

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

米 沢 市	雪菜／@500円、館山りんご（サンふじ）／@200円
白 鷹 町	啓翁桜／1本@200円／3本1束@500円、たらの芽／@400円)、鮎の寒風干し／@1,000円、鮎の甘露煮／900円
飯 豊 町	雪室あまみ芋／1個入 150円／3個入 400円／1kg トートバック 800円、どぶろく最中／@120円
JAおきたま	山形代表／各種@180円、ララララ・フランス／@150円



## マルシェ販売商品



## (2) 試食・試飲会

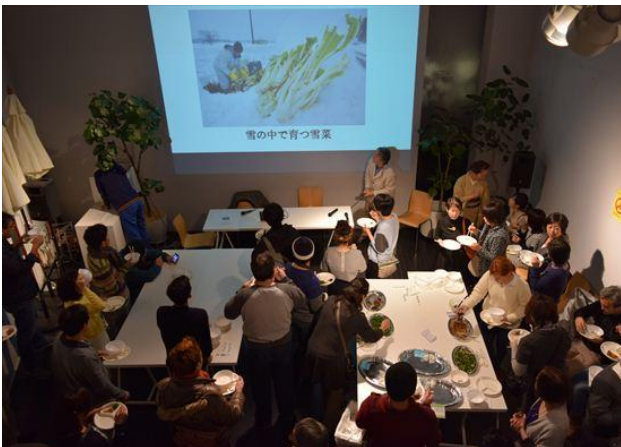
試食・試飲会

日時：平成28年1月24日（日）18：00～20：00  
（※マルシェ終了後移動）

場所：クリエイティブスペース「amu（アム）」  
東京都渋谷区恵比寿西1-17-2

内容

「雪国からの届け物！～雪まみれ 食まみれ～」



マルシェに引続き行われた試食・試飲会は、「雪国山形」ならではの、不思議な保存食を使った郷土料理と真っ白なお米などを紹介しました。前回好評だった置賜米3種（つや姫、はえぬき、コシヒカリ）に加え、なんとデビュー前の新品种「山形112号」も初お披露目！計4品種の新米食べ比べをしながら、ご飯に合うおかずなどを用意し、不思議な保存食料理のくきたち干し煮やひょう干し煮、ワラビの一本漬やあけびの味噌揚げ、伝統野菜

の雪菜を使った冷汁やふすべ漬、大根の紅花漬やおみ漬などの漬物、その他、雪割納豆や玉こんにゃく（生イモ）、どぶろく最中などの置賜銘菓、各蔵元の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。

今回の会場は恵比寿新聞さんの伝手で amu（アム）さんより提供していただきました。また、お米の炊飯は前回もお世話になったお米屋さん「コメ大王」こと小野瀬さんに協力していただきました。

それから、今回は保存食や伝統食を使った郷土料理をメインにした試食会ということで、置賜の力強い応援団、米沢の老舗米沢牛・山懐料理「吉亭（よしてい）」の女将（吉澤和美さん）をお招きし、古（いにしえ）から受け継がれてきた置賜の伝統食の魅力について、

恵比寿新聞編集長とトークセッションしながら紹介していただきました。

さらに、自由大学で干し物などを研究されている小笠原真紀子さんもお招きし、都会における「乾物のある生活」についての紹介や、置賜の不思議な保存食を、実際に恵比寿の料理人3人がアレンジした料理の試食会など、盛りだくさんの内容となりました。

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、伝統、食文化、さらに置賜の観光などをたっぷり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。

参加者からは、米沢市や白鷹町、飯豊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50名（※集客は恵比寿新聞で実施）
- ・参加料 1人2,500円（税込）  
食べ放題・お土産付き



#### 試食・試飲会メニュー

米沢市	からかい煮、くきたち干煮、青菜漬の煮物、ぜんまい干煮、なす干煮、ひょう干煮、雪菜の冷や汁・ふすべ漬、青菜漬、おみ漬、雪割納豆、館山りんご、みそ餅、りんご小町（パイ）、地酒等[香梅純米吟醸、香梅～峻～、東光出羽の里セレクション、東光吟醸梅酒、富久鶴特別純米酒、三代目権右衛門、モンサンナイアガラ、大吟醸山五]
白鷹町	あけび味噌揚げ、玉こんにゃく（生イモ）、大根の紅花漬、秘伝豆の醤油漬、みそ餅、でか金つば、地酒等[大吟醸加茂川、鮎の寒風干しの骨酒]
飯豊町	ふきの鉄砲巻、わらびの一本漬、県産生乳100%ヨーグルト、どぶろくもなか、地酒等[大吟醸若の井、姫さゆりの詩、中津川どぶろく、ももろく]、秘境の湧き水（水）
おきたま	雑煮（鶏肉（成鶏）、白鷹町岡の台ごんぼ 他）、お米（つや姫、はえぬき、コシヒカリ）あけがらし、晩菊、南蛮味噌漬、西洋梨「シルバーベル」
山形県	新品種米 山形112号
展示用	雪菜、遠山かぶ、小野川豆もやし、小野川あさつき、干し物各種



※ 実際には司会との掛け合いで説明

## ＜山形のお米紹介＞ コメ大王×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、今回も引き続き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。

今や全国的にも有名になった「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。しかし、今回はそれだけではなく、我が県が開発を進めてきた新品種のお米「山形112号」を、なんと本邦初公開。3銘柄に加えて、この「山形112号」も実食していただきました。

「山形112号」は、はえぬきやつや姫に次ぐ期待の品種で、食味評価は、炊飯光沢、外観、味、粘り、は「つや姫」に次いで良いこと、特に炊飯米は一粒一粒が大ぶりで、白さは「つや姫」並みに優れ、しっかりした食感が特徴のお米であることを紹介しました。そんな「山形112号」ですが、2018年には新米として食べられる予定であることも紹介しました。

また、「コメ大王」こと小野瀬さんからは、山形のお米は間違いなく美味しいということ、非常にレベルが高いお米だということを紹介していただきました。

さらに、「つや姫」は都内でも大変人気が高く、お店では品薄状態が続いていること、決して安いお米ではないけども好んで購入されていくお客様が非常に多いことや、山形のお米は「つや姫」だけではなく「はえぬき」や「コシヒカリ」といった、特A評価の優れたお米をたくさん産出していることなども紹介していただきました。

「山形112号」については、光沢、香り、粘りもあり、味も良く、山形に由来からある、つや姫、はえぬき、コシヒカリなどと比べても遜色ないお米だというコメントもいただきました。

参加者の皆様は大変熱心に聞いてくださり、山形の新品種米「山形112号」に関心を示されつつ、置賜自慢の3銘柄についても存分に楽しまれている様子でした。

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。

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。

## <「吉亭の女将に聞く」～山形おきたま 先人の知恵・郷土料理～>



### <概要>

今回は置賜の保存食を使った伝統食や郷土料理をメインにした食材を大都市東京で紹介するというこゝろで、置賜より地元の心強い応援団をお招きしました。米沢の老舗米沢牛・味懐料理「吉亭（よしてい）」の女将こと吉澤和美氏に東京までご足労いただき、古（いにしえ）から受け継がれてきた、置賜の伝統食や郷土料理を通して置賜の魅力を紹介していただきました。

吉亭の女将は、米沢の歴史を語るうえで欠かすことのできない上杉家あるいは上杉鷹山公が米沢藩で過ごされた頃から脈々と受け継がれてきた食文化や伝統などを、ご自身なりに研究し、先人の知恵や文化を後世に伝承させるべく、当時の料理を現代の世に再現させるなど、大変熱心に取り組んでおられます。

なかでも、上杉家が食していたと言われる「お年取り膳」は、正に伝統食や保存食で出来た御膳です。そんな「お年取り膳」は古い文献の中に記されていたお料理で何もしなければ忘れ去られるお料理だったかもしれませんが、女将はその文献を大学の先生と解読し、今から約16年前に再現なされたんだそうです。黒豆の煮物や栗きんとん、鯉の甘煮やからかい、塩引（紅鮭の押し寿司）や数の子、つぶつぶ煮、柿の白和え、ひょう干し煮やぜんまい干し煮、冷や汁などなど、置賜の保存食や伝統食がギュッと詰まった先人が作り上げたお料理「お年取り膳」を紹介してくださいました。

米沢という地域は海から離れた山の奥地にあり、冬は大変厳しい豪雪に見舞われることなどから、海産物や夏場に採れた山菜や野菜などを、加工したり乾燥させたりして保存し、冬に備え、正に「冬籠り」をすることで、保存食や干し物文化が生まれたのではなかろうか？というお話をしてくださいました。

そんなお話を「冷や汁」を通して解説してくださいました。冷や汁は米沢藩に古くから伝わる郷土料理で合戦の出陣式に配下の武将に振る舞われたお料理で、今も地元の家庭の料理として四季折々の野菜で楽しまれています。お浸しのお料理なのですが、特に出汁が特徴で、干した貝柱と干した椎茸を材料にしています。大変高級な食材を使っていますが、正に干し物を使ったお料理です。それは鷹山公が非常に美食家であったことが想像されます。それを季節の野菜と和え、四季折々の楽しみ方で食すのですが、今回のイベントのこの時期（1月）は、米沢の伝統野菜である「雪菜」や「小野川豆もやし」を使っています。雪菜や小野川豆もやしは降雪期に収穫され、冬に食べられる貴重な野菜として現在でも親しまれています。しかし、実は非常に手間暇をかけて収穫される野菜でもあり、先人の食に対する知恵や探究心から育まれた食文化だということを紹介していただきました。

その他にも、ゼンマイやわらび、あけびはもちろん、なすや大根、くきたちやひょうなど、置賜はなんでも干し物にしてしまう文化を持っていること、それは厳しい冬を迎える雪国山形「置賜」だからこそ生まれた文化であるとお話してくださいました。



そんな女将のお話を会場のみなさんは真剣な眼差しで興味津津と聞いていました。女将と恵比寿新聞編集長のテンポの良いトークショーを通して、米沢をはじめとする置賜の不思議な食文化を紹介でき、置賜の保存食の底力や伝統食のPRをすることができたのではないかと感じています。



## <都会の暮らしから見た保存食・伝統野菜等の魅力>



### <概要>

都会の暮らしから見た保存食や置賜の伝統野菜等について、自由大学で「乾物のある生活」という講座に携わっておられる小笠原真紀子氏（山形市出身）にゲストでお越しいただき、日頃の活動を通じた都会視点の保存食等との関わりなどについて紹介していただきました。

さらに、恵比寿の料理人3人に、実際に乾物等を使ってアレンジ料理をしてもらい、乾物や伝統野菜等を使った新感覚の料理について紹介していただきました。

まずは、自由大学の小笠原氏。小笠原氏は、自由大学という表参道にある大人の学び場で「大きく学び、自由に生きる」というコンセプトで行われる「乾物のある生活」という講義のキュレーターをされている方です。キュレーターとは講義で学んだことを世に広める活動をする方です。小笠原氏からは、女将のお話を聞いて置賜の乾物はとても奥が深いこと、また、専門家達は「山形は日本でも屈指の乾物と深い関わりがある地域だ」という話をよくしていることなどを紹介していただきました。

昨今、都会でも乾物は注目されていて、何と言っても長く保存できること、保存場所もそれほど選ばない事などから非常に優れた食材であり、日常の食材としてあらためて見直されてきているとお話していただきました。小笠原氏曰く、特にお勧めなのが「打ち豆」であるとのこと。普通、干し物は水で戻す作業がありますが「打ち豆」は戻さないでそのままスープなどに入れて使えとても扱いやすい保存食であり、忙しい都会の生活でも特にお勧めの食材であることを紹介していただきました。

また、「なす干し」などは身近な野菜を使った乾物で、非常に扱い易く、オリーブオイルと炒めて「なすのパスタ」と同じ様な感覚で使え、生のなすが無くても乾物のなすがあればパスタが出来てしまうという、とても便利な食材であるとお話もいただきました。

小笠原氏のお話を通して、乾物などの保存食は地元置賜のみならず、都会の暮らしにおいても、魅力があり発展性のある食材であることが伝えられたのではないかと感じています。



続いて、「山形おきたまの保存食「乾物」を恵比寿の料理人がアレンジしたら!？」と題して、3人の料理人に今回の乾物等をアレンジした料理を作ってきていただきました。

まず、1人目が「風花（ふうか）」の竹田津（たけたつ）氏作、「干し野菜の発酵ハンバーグゼンマイわらびの梅干し和え」、2人目が「吉乃坐（きちのざ）」の花輪料理長作、「置賜乾物バター最中包み」、3人目が「フレンチシェフ」の多田シェフ作、「山形県産干し野菜と蜂蜜でマリネした豚肉のソテーココナッツオイルとバルサミコ風」。

3人の料理人は乾物等を使った料理という共通ルールの中で、くきたち干し、ひょう干し、なす干し、アスパラ干し、わらび、ゼンマイなどの乾物や雪菜や雪室じゃがいもなどの置賜の伝統的な旬の野菜などを各々の判断でチョイスし、料理に挑むという企画ですが、食材をどのように生かして仕上げていくか各々が苦労したようです。しかし、実食された参加者の評判は上々で、メニュー化して欲しいというような声もありました。

各料理人とも乾物の奥の深さに触れ、料理の奥行き拡がり興味深い食材であるとコメントしてくださいました。また、参加者にとっても、現代風アレンジされた乾物料理と接することで、都会における保存食との関わり方により一層親しみを持っていただける企画だったのではないかと感じています。



## <米沢市>



### <概要>

山形県の最南端に位置し、山形県の母なる川「最上川」の源である吾妻連峰の裾野に広がる米沢盆地にある「米沢市」は、夏は高温多湿、冬は寒さが厳しい盆地特有の寒暖差の大きな気候が特徴で、日本トップブランド牛の一つである「米沢牛」をはじめ、冬の貴重な野菜である「雪菜」や、歴史ある「酒蔵」、神秘的な「温泉」等を有する魅力満載の自慢の街です。

また、伊達氏や上杉氏など歴史に登場する人物とも関わりの深いところで、歴史的にも文化的にも大変趣きのある街です。

米沢と言えば何と言っても「米沢牛」！全国的にも知名度が高い米沢牛の産地です。歴史的にみると、「成せばなる」でご存知の上杉鷹山公が呼びした外国語教師のチャールズ・ヘンリー・ダラス氏が任期中に故郷（英国）を懐かしみ、四足の動物は食べないとされた米沢の地で牛肉を食べたのが食用としての米沢牛の始まりです。実は「米沢牛」は歴史深い産物なんです。

また、実食の方でも「冷や汁」や「ふすべ漬け」として召し上がっていただいた「雪菜」の産地でもあります。冬の生野菜確保のため上杉鷹山公が奨励した希少な伝統野菜です。極寒の豪雪地で収穫する野菜のため生産者も少なくなっています。それでも伝統を守り続けるため今なお頑張っている生産者です。今回の試食会で、皆さん熱心に聞きながら、ピリッとした辛みとシャキ感を楽しみながら試食していらっしゃいました。

他にも、伝統的な「酒蔵」が4つもあること、細縮れ麺のあっさり味が超美味の「米沢ラーメン」、小野小町が発見したと伝えられる「小野川温泉」や、奥州三大高湯の一つ「白布温泉」、山奥の一軒宿や徒歩でないとたどり着けない宿などひっそりと沸く秘湯等々、8つの温泉からなる「米沢八湯」など、歴史ある神秘的な街、来て美味しい「米沢市」を紹介しました。今回のイベントを通して米沢市の魅力を感じていただけたのではないのでしょうか。

## <白鷹町>



### <概要>

「白鷹町」はたとえ話に「ミカンとバナナ以外は何でもある」というほど多種多様な農産物の産地であると紹介しました。

一年を通して四季折々が織り成す表情を楽しめる観光の町です。

春は県の天然記念物に指定されている樹齢500年を超える7本の古典桜が咲き誇ります。4月中旬ころから咲き始め、大抵22、23日頃が見頃になっています。

夏は、何と言っても生産量が日本一「白鷹

町」が誇る「紅花」です。白鷹町の紅花の生産量は山形県産の約7割のシェアを誇り「日本の紅（あか）をつくる町」として自負するとともに、生産量の確保を図りながら地域の貴重な資源として大切に活用しています。紅餅や紅花油など活用方法は多彩です。本日の試食品として「大根の紅花漬け」を召し上がっていただきましたが大変好評でした。

秋は、これも日本一の規模を誇るヤナ場（鮎捕獲の仕掛け）で捕獲する「鮎」です。山形県の母なる川「最上川」で育まれた鮎がヤナ場に次々と上がっていく様は圧巻です。もちろん、秋に獲れた鮎をその時期に食べるのは最高に美味しいのですが、冬のこの時期の「鮎の寒風干し」も格別です。最上川より吹きつける風が旨味を凝縮させ正に冬の風物詩とも言える逸品です。今回の試食では熱燗の中に炙った寒風干しを入れ「骨酒」として楽しんでいただきました。地酒の加茂川で作った骨酒は風味豊かであっという間に無くなってしまふほどの人気でした。

冬は「蕎麦」です。隠れ蕎麦屋の里として親しまれ、農家のお父さん達が拘りのタレと自慢の手打ちそばを提供してくれます。恵比寿新聞さんからは、東京でも白鷹町の蕎麦は美味しく、注目されているとのコメントをいただき、自分の事のように嬉しく感じました。

今回のイベントを通し四季折々に楽しめる町「白鷹町」に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、白鷹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。



## <飯豊町>



### <概要>

「飯豊町」は町土の大部分を占める森林や町の景観を特徴づける田園景観など、豊かな自然環境が特徴です。この豊かな自然環境は農業や林業など自然と向き合う生業が営まれる中で守り続けられてきたかけがえのない財産です。

そんな、かけがえのない財産をたくさんの人々に知ってもらおうという取り組みの中で、中津川地区の農家民宿のお母さんお父さん達

が、自分たちの持っている干し物であったり農産物であったり、身の回りにある自然や文化などを使って地域の魅力をPRしながら町の活性化に尽力されています。

最近では、インバウンド施策が叫ばれ、中津川でも海外からたくさんの方々を受け入れています。だからといって普段の生活スタイルを変えるのではなく、ありのままの生活スタイルを提供することで、大変好評を得ております。地域の方も張り切っており、冬は何メートルも雪が降り積もる豪雪地域ですが、活気に満ちあふれた温かい地域です。干し物や漬物などの保存食や伝統食も豊かで、今回の試食品にも農家民宿自慢の「わらびの一本漬け」を提供し、参加者の皆さんは、大変珍しがりながら召し上がっていました。

また、飯豊町自体が平成16年より「どぶろく特区」となっていて町の名産品にもなっています。飯豊町は「飯が豊かな町」と書きますが、その名の通りお米が自慢の町です。お米が豊富で水もきれいなため、昔は各家でお酒を作るほど盛んでした。そんな伝統から、今では特区となり、町の名産品として「どぶろく」を醸造しています。今回のイベントでも提供しましたが、やはり中々飲める機会も少ないせいか、あっという間に無くなってしまいました。「どぶろく」という特色あるお酒が、東京の方にも受け入れていただける商品であることをあらためて再認識することができました。

今回のイベントを通し、都会には無い「飯豊町」の持つ田舎の食文化や伝統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。是非飯豊町を訪れ、その魅力を直接体験していただければと思います。

## <JA山形おきたま>



### <概要>

前回の「芋煮」に変えて、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、今回は置賜風「雑煮」を提供し、置賜の紹介をしてきました。

特に特色を出したのが、肉に鶏肉を使ったことです。「若鳥」ではなく所謂「親鳥」を使用しました。この肉はすごく噛みごたえ（方言：しなこい）があるのですが、いい鶏油（チーゆ）が出るため、最高の出汁が出ます。材料も、鶏肉のほか、米沢の地元の醤油やお餅、

白鷹の岡の台ごんぼ（ゴボウ）など、地元のものを使って調理しました。

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ですが、県内でも地域毎に作り方が違うと言う特色ある料理です。

「雑煮」も昔から親しまれている正月の料理ですが、芋煮同様、地域によってその作り方は多種多様と言われています。今回提供した「雑煮」は置賜風と謳っていますが、置賜地域の中でも少しずつ違いはあると思います。置賜生まれの自分自身が子供の頃から慣れ親しんできた雑煮を再現したものです。

地域や家庭でも雑煮の作り方や味が違うように、伝統食も然り、正に食の歴史や文化は各々の地域で育まれ、継承されてきた食文化なんだと思います。今回のイベントにおいても様々な料理を提供しましたが、置賜には本当に多種多様で多彩な食が備わっていることを実感していただける内容であったのではないかと感じています。

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、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だったと思います。

## おきたまるしえ in 恵比寿 開催日

第1回	○ おきたまの豊穡の秋	・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	○ 雪国からの届け物	・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

T E L / F A X 0238-26-6051 / 0238-21-6941

#### ■食のモデル地域実行協議会

事務局 J A山形おきたま

担 当：J A山形おきたま生産販売部ブランディング担当課

T E L / F A X 0238-57-4791 / 0238-57-2070