



遠山かぶ

「遠山」は栽培されている地域の名前に由来しており、上杉鷹山公が産業振興策の1つとして奨励したことから盛んに作られるようになったと言われている。山形県に在来のかぶは多いが、白くて丸い在来かぶは遠山かぶのみ。かぶ本来の風味と甘みが強く、肉質はかたい。

山形おきたまの 伝統食材

見る 知る 食う

地元の伝統野菜というところ、見たことはある、どこかで食べたことはあるかも、でも詳しくは知らない。という方が意外と多いのではないだろうか？

そこで、伝統野菜をはじめ、保存食として地域に根付いてきた干し物や発酵食品を「見て」「知って」「食べる」食事を企画しました。食事会では置賜の料理人達が置賜の伝統食材のおいしさを存分に引き出した料理を提供します。

伝統野菜の生産者やそれを活用する料理人等の思いを聞いたり、干し物の戻し方を学んだりすることもできますよ。まずは置賜が誇る伝統食材を味わうことから始めましょう。



雪菜

成長した株を秋に一旦収穫し、10株程度を1束として地面に立てて並べ、その周囲をワラで囲い込む。その後、雪が降り積もると自然の雪室となり、その中で伸びた花茎を収穫する。生でも食べられるが、刻んでふすべる（熱湯に通す）と独特の辛みが出るのが特徴。



馬のかみしめ

えだまめとしては、9月下旬から10月上旬にかけて収穫できる晩生種。成熟して大豆になると豆の表面に馬の奥歯で噛んだようなくぼみが見られることから「馬のかみしめ」と言われるようになった。味が濃く、噛みごたえもある。



花作大根

上杉藩時代から長井市花作地区で栽培されてきた漬物用の大根。円筒形又は徳利形をしており、一般の大根の約1/3の大きさ。肉質がかたいため、漬物にするとバリバリとした独特の歯触りがある。また、辛みを活かして薬味にしたり、加熱すると甘みがでるためステーキにしたり、活用方法が広がっている。



小野川豆もやし

小野川温泉の温泉熱を有効利用し、「もやし豆」という在来種の小粒の大豆から生産される。熱を加えてもシャキシャキ感が残るのが特徴。冬期間に生産できる野菜として重要されている。

参加申込書

【FAXの場合】この用紙に必要事項を記入し右記までFAXしてください。FAX.0238-21-6941

【メールの場合】下記の事項を本文に記入し、Mail. yokitamanoshin@pref.yamagata.jp まで送信ください。

①氏名 ②性別 ③郵便番号・住所 ④電話番号・FAX番号 ⑤メールアドレス ⑥参加希望回(送迎利用の有無含む)

《送り先》山形県置賜総合支庁農業振興課 生産流通担当（高橋 宛）

※申込者が多数の場合は抽選といたします。結果は締切日から3日以内にFAX又はメールで連絡いたします。

※参加費は当日会場でお支払ください（釣銭が出ないように協力お願いいたします）

氏 名				性 別	
				男 ・ 女	
連 絡 先	住 所	〒 ー			
	TEL/FAX	() ー / () ー			
	メールアドレス				
参加希望回	☐ 1月21日 上杉伯爵邸			締切：1月12日（金）必着	
	☐ 1月30日 リストランテ喜右エ門		送迎利用 ☐ 有・ ☐ 無	締切：1月22日（月）必着	
	☐ 2月25日 農家れすとらんなごみ庵		送迎利用 ☐ 有・ ☐ 無	締切：2月16日（金）必着	

※ご記入頂いた個人情報、本企画に関わる案内等にのみ使用します。