

XIII 山形の特徴ある食

1 蕎麦

(1) 蕎麦王国山形

そば文化が根づく、“蕎麦王国”山形

本県は村山・置賜・庄内・最上の四地方からなり、県内中央を南北に走る出羽・朝日山地を挟む内陸、日本海に面し平野の広がる庄内と、地理的条件では大きく二分することができる。幕藩時代にはそれぞれの藩主と家風、また城下町としての異なる歴史を背景に、地域で独自の文化的発展を遂げてきたが、そんな中、四地方に共通する伝統食が「そば」であった。素朴な味としては、かきもち（そばがき）やそば米などが古くから馴染み親しまれてきた。営業店として盛んになる山形のそばの歴史は明治以降になるというが、江戸時代から既に“蕎麦屋”を営む老舗も存在する。太平洋戦争を境に、そばを打つ家庭そのものの減少や材料不足もあり、一時衰退しかけた山形のそばだが、その後、蕎麦店がこぞって技量の研鑽に励んだり、県オリジナル品種「でわかおり」が誕生するなどして、今や押しも押されぬ“蕎麦王国”としての地位を築いている。

山形のそばは多種多様で、店ごとの個性が際立つ。のどごしの良い町方そばから香り高く素朴な味わいの田舎そばまで、来れば好みのそばに必ず出会える...それが山形のそばなのである。

地域色豊かな、ユニークなそばも...

南北を貫流する最上川で作る肥沃な大地と澄んだ水、山野の豊かな産物により、山形では地域の伝統を活かしたユニークなそばを味わうことができる。“月山山菜そば”は、山菜とキノコを鍋に仕立て、冷たいそばにザッ！とかけていただく野趣たっぷりのもの。“肉そば”は河北町が発祥で、噛むほどに味わいのある鶏肉やネギをのせた冷たいそばだ。面白いのは“ゲソ天そば”で、イカゲソの天ぷら付。プリプリした食感で一度食べるとやみつきになる。特筆すべきは“板そば”。その昔、農家の寄り合いでは大きな板箱に盛ったそばを振る舞ったといい、その名残りのスタイルを楽しめる。

(2) 山形のソバ・そば・蕎麦！

(出典：山形県メールマガジン「いま、山形から」第1号、3号、5号)

根っからの蕎麦好きが集まる山形。

うまい蕎麦を食べる人が多いから、うまい蕎麦を作る。うまい蕎麦を作る人が多いから、うまい蕎麦を食べる。互いの関係を満たすために永遠に続けられ

る努力と研究。その熱意が四季折々に堪能できる蕎麦を生み出し、ついには江戸時代の献上そばをも復元。

山形の蕎麦には、そんな果てしないロマンと楽しさがある。

そばはどう書く？

ありとあらゆる種類がある山形のそば。太くて黒い「田舎そば」あり、細くて白い「更科そば」あり、淡いピンクの「紅花そば」あり、独特な食べ方の「山菜そば」あり、その店独自の個性で私たちを迎えてくれる。千差万別の好みがある中で、必ずや相性の合うそば店に出会えるはずである。そばブームが年々高まる中、週末はおいしいそばを求めてやってくる県外客も後を絶たない。

ところで、「そば」には、いろんな字がある。ソバ、そば、蕎麦……。 「畑で栽培する種子のうち、ソバ。粉になるとそば。食べる時には蕎麦になるのです。」と自論を展開するのは、県内のそば店で使用するそば粉を大量に製造している山形市内にある製粉所の鈴木社長。そばをこよなく愛し、「そば処やまがた」の名を全国に広めた陰の仕掛け人ともいえる方である。

このユニークな発想に興味津々。「ソバ」からはじまり、「蕎麦」に至るまでの全ての過程における研究と努力が「山形のそば」をうまくしているのかもしれない。ソバ、そば、蕎麦……。いろいろな視点から「山形のそば」を取材した。

今が旬！夏の新蕎麦

新蕎麦といえば、秋の季節が一般的だが、ここ山形では夏の新蕎麦が味わえる。「夏の時期は犬も食わない」などと言われる蕎麦。夏は蕎麦の味が一番落ちる時期で、梅雨の湿度で劣化しやすいため、秋に収穫したソバの実を風味を損なわずに保管するのは難しいといわれている。そこで通常より早く種を蒔き、収穫を夏に合わせたのが夏の新蕎麦。

7月初旬、山形市街の南東部に位置する西蔵王高原では、夏そばの花が満開になり、その真っ白な光景にはまさに心が癒されるようである。この地で大規模に夏そばの栽培を行っている生産者は、「ここ西蔵王は、標高500メートルのところにあり、朝と夜の寒暖の差が激しいため、そば栽培に適しています。さらに夏の涼しさに加え、火山灰土、酸性土壌といった地質が夏そばの栽培を可能にしています」と話す。この夏そば、7月下旬には収穫され、8月の初め頃には山形市内の蕎麦屋で、全国的にも珍しい「夏の新蕎麦」が出現する。

暑い夏に、ずるずるとすすする蕎麦の音はまた格別なもの。ぜひ、美しいうぐいす色の新蕎麦をご賞味いただきたい。

ソバから蕎麦への研究

7月のとある平日の夜、製粉所工場内の「そば資料館」の中にあるそば打ち場にぞくぞくと集まる若い男性たちの姿があった。20人近く集まったところで、和やかな雰囲気の中にも真剣な表情でのそば打ちが始まった。実はこのグループ、市内蕎麦屋の後継者たちの集まりなのである。正式には、「山形麺類食堂協同組合青年部のそば研究会」で、月に1回程度、店じまいを終えた夜遅くから集まり、試食会などを開いてそばの研究を行っている。

そば粉に加える水を調整しながら、一人一人慎重に混ぜ合わせていく。この「水まわし」はそば打ちの中でもっとも気を使う重要な作業だという。同じそば粉でも、打ち方の違いで味は変わる。さらに切る太さでも変わる。そばの奥深さに対抗するには、試行錯誤なしでは戦えない。「お互いを意識しながらも力を合わせて研究することが、うまい蕎麦につながると思っています。私もこの研究会で様々なことを学びました。」と話すのは9代目会長の山川さん。新しい技術は隠さず教え合い、その中から自分だけのオリジナリティを創っていく、というのがどうやら山形の蕎麦屋のポリシーのようだ。だから一つとして同じ蕎麦がない。ソバから蕎麦への研究は、今日も県内のあちらこちらで続けられている。

天保ソバにかける情熱

そばにはいろんな字がある。ソバ、そば、蕎麦……。 「種子のうちソバ、粉になるとそば、食べる時は蕎麦になる」という説に興味を持ち、いろいろな視点から「山形のそば」について紹介するこのシリーズ。2回目のテーマは、ソバ。

天保ソバにかける情熱

夏の観光で賑わう県内唯一の離島、飛島（とびしま）。暑さが続く8月上旬、酒田港から飛島に向かう船には、夏休みで遊びに向かう家族連れが多い中、クワを持ち、長靴という見慣れない姿の集団がいた。

天保ソバの栽培地、飛島

山形市内の老舗の蕎麦屋経営者たちだとは誰も気づかないであろう格好である。なぜ、何をしに？「まさか、ソバの種まきに・・・」なんて想像する方はまずはいない。しかし本当なのだ。実は、「天保ソバ」という大事なソバの栽培を行うために向かっているのである。

160年前のソバの実発見

まずこの「天保ソバ」についてご説明しよう。4年前、福島県で代々続く旧家の天井裏から、ソバの実がびっしり詰められた俵が6俵発見された。歴史をたどると、江戸時代に起こった悲惨な「天保の大飢饉」を生き抜いた先祖が、非常食として子孫のために保管し、代々受け継がれてきたものだということがわかった。その俵は三重になって保護されており、俵と俵の隙間には木炭の粉

と灰がびっしり詰められていた。つまりネズミ、害虫による食害を防ぐための知恵が施されていた。こうして「天保ソバ」は、160年もの長い間、天井で眠っていたのである。

現在の当主は、「先祖が残してくれたソバの実を何とか発芽させて花を咲かせたい」という強い思いでいくつかの専門の研究機関に依頼してみたが、胚が腐敗しているため成長は不可能との答えばかりだった。それでもあきらめきれず、復元への夢は、ソバに関し造詣が深い鈴木社長に託されたのである。

ついに発芽！

こうして鈴木社長の挑戦が始まった。鈴木社長をリーダーに蕎麦屋さんなどで構成するそば好きグループの仲間呼びかけ、有志を集めた。種まきの適期である8月までの4ヵ月間、忙しい合間をぬって集まり、様々なアイデアを出し合い、勉強もした。160年間の暗闇という環境に配慮し、種まきは夜行うという徹底ぶりで、水加減も慎重に計画した。そして、種まきから2日後、遂に発芽の兆候が見え始めた。一週間後には子葉が完全に開き、「天保ソバ」は160年の眠りから目覚めたのである。濃い緑色の葉はすくすくと育ち、白い花を咲かせ、90日目には実が熟し収穫できるまでになった。発芽不可能といわれていた「天保ソバ」が見事山形の地でよみがえったのである。そば好きグループのそばにかける情熱が奇跡を呼び起こしたのだろうか。

天保ソバの実がとれれば、今度はぜひ食べてみたいということになる。ただ、食するだけの十分な実を確保するには、増産を続けなければならない。収穫した種の一部を翌年使用する原種にまわしながら、数年後の試食を夢みて、少しずつ蓄えていくことにした。

そこで天保ソバ栽培の候補地にあがったのが飛島だった。イカやアワビ、サザエなど海の幸が豊富な飛島だが、この地でとれる農作物は数少ない。ましてやソバ栽培なんて聞いたことがない。「酒田までは海を隔て、39キロ離れています。県内で唯一生態系が違う飛島ならば、他種との交雑を避けられるはず。純系を保って、江戸時代のそばをそのまま復元するには絶好の条件でした。」と話すのは、そば好きグループの一人であり、花や農作物の種、苗木などの仕事をされている佐々木征男さん。純系を保つためのまじめな努力が生み出した発想と「誰もがやらないことをやってみよう」という冒険心で栽培をはじめたのが3年前。

しかし、島の人口は332人。主な職業は漁業で、農業に携わる人はほとんどいない。栽培を委託できる人すら探せないため、借りた荒地を自分たちで耕した。山形市から飛島まではかなり遠く、訪れるのは、種まきと収穫時を含めて4～5回。ソバは生育期間が70日～80日程度と短く、他の作物よりは比較的栽培しやすいとはいえ、天気まかせという条件はかなり厳しい。ちなみに2年目である一昨年は、日照りが続いて全滅だったそう。

食べられる日を夢みて

そして4年目の今年、いよいよ蕎麦試食の実現に向かって、豊作を願いつつ、種まきが行われたのである。今回は鈴木社長を含め、男女合わせて12人の仲間が同行。18kgの種をまき、うち5kgは原種用に栽培。裏山での種まきに汗をかきながら、「幻の蕎麦が復元する日も近いですね」と目を輝かせる鈴木社長。一方で、「夢はずっと持っていたいから、まだまだ食べたくないですね」とほほ笑む蕎麦屋の奥様。

儲けだけが目的ではない、ただ純粋にそばを愛し、その奥深さにロマンを求める人たち。その強い思いが山形の蕎麦には込められているような気がした。そして、天保ソバにかける壮大な夢が実を結ぶ日は近い。

寒晒(かんざら)し蕎麦

鈴木社長率いるそば好きの会は、過去にも歴史的な蕎麦の復元に成功している。江戸時代に将軍に献上したといわれる「暑中寒晒し蕎麦」。なぜ、そばの味が落ちる夏に献上したのか？その作り方によほどの知恵と自負があったのか？という疑問から文献を元に復元を試みはじめたのが昭和49年。

試行錯誤のすえ、10年目にしてついに復元。秋に収穫した新ソバを1月の大寒の日から2週間ほど冷たい清流に浸し、紫外線を含む太陽の光と吹きすさぶ寒風に晒して乾燥させ、真夏でも味が失われることのない寒晒し蕎麦を誕生させた。今では毎年、厳寒の中の仕込みを続け、期間限定の蕎麦として扱われるようになった。

本来、寒晒し蕎麦は真夏に食べる蕎麦だが、山形市内の蕎麦屋では4月中旬の桜の開花に合わせて発売し、花見そばとも呼ばれている。将軍様がお召し上がりになったそばを、花見とともにいただくのも、ちょっとした風情があるのでは…。

山形ならではの蕎麦情報

そばにはいろんな字がある。ソバ・そば・蕎麦……。 「種子のうちはソバ、粉になるとそば、食べる時は蕎麦になる」という説に興味を持ち、いろいろな視点から「山形のそば」について紹介するこのシリーズ。最終回である3回目のテーマは、蕎麦。待ち遠しい新蕎麦の時期を控え、山形ならではの蕎麦情報についてお伝えしたい。

もうすぐ新蕎麦

山形では今、新蕎麦の時期を控え、咲き終えたソバの花がひっそりと収穫を待っている。ついこの前まで、心が透き通るような花の白さに酔いしれて、ソバ畑を前に車のスピードを緩める人も多かった。蕎麦の香りを想像しつつ新蕎麦を待ちわびている蕎麦好きも多いことだろう。

さて、数多くの蕎麦屋が県内各地に点在する中で、山形には名物蕎麦屋が軒

を連ねた「そば街道」と名のつく場所が3つある。「最上川三難所(村山)」「大石田」「尾花沢」のそば街道がそれである。ただし、そば街道といっても一本道というわけではない。さらに1番所から最終番所までは十数キロというところもある。蕎麦の種類もいろいろで、店それぞれに個性があり、こだわりがある。しかしそこに共通するものが、「おもてなし」の心である。昔から客人を蕎麦でもてなしてきた「蕎麦振る舞い」の伝統が受け継がれているそば街道では、うまい蕎麦だけでなく、そのあったかいおもてなしに感動するに違いない。いくつかご紹介しよう。

蕎麦に合うご馳走

「最上川三難所そば街道」にある村山市大久保の蕎麦屋の暖簾をくぐると、ニシンを煮る甘い匂いに食欲がそそられる。築180年の茅葺き農家の佇まいを残す店内。囲炉裏や裸電球の明るさが独特の雰囲気を出し、その居心地の良さに心が落ち着く。

店の奥では、3代目の芦野光さんが慣れた手つきで黙々と蕎麦を打っている。そば粉100%の固い田舎蕎麦を打つのはかなりの重労働。一度に作るのは10人分。「挽き立て、打ちたて、茹でたて」の三たてという言葉があるように、作っておけないのが蕎麦。客の状況を見ながら、蕎麦打ちが続けられる。「めん棒6年、包丁3年」といわれるほど蕎麦打ちが一人前になるまで10年はかかるそうだ。

また、自家製の麹味噌で丸1日かけて煮込むニシンは、自慢の力強い田舎蕎麦に加えて欠かせない一品となっている。味がしみ込んだおいしさととろけるような柔らかさが蕎麦に非常に合う。大正8年創業の老舗だが、ニシンを出すようになったのは戦後になってから。内陸部の村山市では干物がよく出回っていたため、遠くから蕎麦を食べに来てくれるお客様に、お銚子とニシンで振る舞いたいと始めたのが昭和30年頃。

ニシンのほかにも、漬物や煮物など昔からその季節になるとこの地方で作っていたものを箸休めに出している。

ほとんどがこの家のおばあちゃんの仕事だ。男性が蕎麦を打ち、女性がつけあわせの料理を作り、家族でもてなす振る舞い蕎麦。農家が多いこの地域は、昔から自分の家で蕎麦を打って食べる習慣があり、お客がくると「振る舞い蕎麦」でもてなしたらしい。素朴な田舎料理を味わいながらあったかい心に触れられるのも「そば街道」の魅力の一つだ。

同じ「最上川三難所そば街道」にある村山市富並の蕎麦屋。こちら、茅葺き屋根の民家をそのまま残した外観に、「田舎の親戚を訪ねて蕎麦をご馳走に…」といった気分になる。

玄関先の囲炉裏で焼く岩魚(いわな)の塩焼きが好評で、本手打ち蕎麦とあわせて注文する客が多い。二代目店主の高橋覚さんは毎朝岩魚を仕入れに出か

け、蕎麦打ちと塩焼きの作業で1日があつという間に過ぎる。「振る舞い蕎麦」に岩魚というアイディアは、初代店主の発案だそうで、コシの強い蕎麦を味わいながら、柔らかい岩魚をほおばる贅沢さに十分満足できる。

また、まるごと一匹の岩魚のダシで煮る「かいもち鍋」も人気がある。かいもちとは、そばがきとも呼ばれ、そば粉に水やお湯を入れ火にかけて粘りをだし、かき混ぜたもので、作り方は簡単だが、そば粉のうまみが味を決めるゆえに難しい。ふっくらとした柔らかいかいもちを食べると蕎麦の香りが口中に広がる。新蕎麦に合わせて、季節限定というのも店主のこだわりが感じられる。

次年子そば人気の秘密

一方、山形弁では「ジネゴ」や「ツネゴ」などと呼ばれている大石田町次年子（じねんご）。この地区には「大石田そば街道」の全14軒のうち5軒の蕎麦屋があり、休日ともなると県外ナンバーの車が列を連ねるほど。山あいに住む40件あまりの集落に、蕎麦を食べることだけを目的に訪れる熱心なファンも多いそうだ。

そのうちの1軒を訪ねると、目の前では、店主が蕎麦を打ち、周りでは地元の女性たちが忙しく動き回っている。おかわり自由の蕎麦のほかは何品ものおかずが出てくる。きくらげや煮物、漬物など季節にあわせた手作りの家庭料理だが、聞けばこのあたりの蕎麦屋さんはどこもそうだとのこと。さらに、「おかわり自由ですから沢山食べていってくださいね」とのあったかい言葉をかけられ、まさに地区あげて「もてなされている」、そんな気分になってくる。

辛みのきいた大根の絞り汁にツユを入れて食べる、この次年子流とも呼ばれる食べ方の虜になっている客も多い。もともとこの発想は、蕎麦屋をはじめたこの家のおばあちゃんこと井上満喜さんが、蕎麦屋を始める前に大根を大量に出荷していたことがきっかけだったそうだ。また、昔からこのあたりの家庭でも同じような食べ方をしていたらしい。

井上さんは、昭和24年に嫁いで以来、当然のごとく蕎麦打ちを伝授され、行事のたびに蕎麦を振る舞ってきた。そのうまさ、口コミで広がり、お客が来るようになって商売をはじめたのが平成元年。もりそばに大根の絞り汁とたれ、おかずが3品つく。この日のおかずは、ゆうがおの煮物にきくらげ、この地域を代表する「ペそら漬け」と呼ばれるなす漬け。「せっかく遠くから来てくれたのだから・・・」と季節にあったおかずを付け合わせるようになった。

そして特に、蕎麦のうまみを引き出しているのが「水」。山中の沸き水を利用した簡易水道の水温は年間を通じて10前後。この自然水が蕎麦の風味を支えている。遠くから足を運ぶ蕎麦好きの気持ちがあれば十分納得できる気がした。

守り続けたい食文化

昔は、どの家庭でも蕎麦を食べ、蕎麦打ちの技法が母から子へ、姑から嫁へ

と受け継がれてきた。そして行事のたびに手打ちの蕎麦と数々の心のこもったご馳走が振る舞われてきた。ご馳走の中に季節を感じ、またそれを話題にしながら笑いの絶えない宴が続けられてきたのだろう。

「昔食べた蕎麦を懐かしみながら、また想像しながら、ここに来たお客様に食べていただきたい、それだけです」と穏やかに話す前述の村山市大久保の蕎麦屋2代目店主の芦野又三さんの言葉が心に残った。地方独特の食文化を守りながら受け継がれていく「そば街道」。街道沿いで時折目にする雄大な最上川とともに、山形の貴重な財産となっている。

2 山形のラーメン

山形ラーメンこだわり街道

(出典：山形県メールマガジン「いま、山形から」第31号、33号、35号、37号)

米、酒、そば、くだもの、おいしいものを挙げればきりがない山形名物。意外なところでは、「山形のラーメンはうまい」との定評もある。県外からわざわざラーメンを食べるためだけに山形を訪れるお客も少なくない。しかしながら、「そんなにおいしい山形ラーメンってどんな味？」と聞かれると答えに窮してしまう。

県民性、お国柄という言葉があるが、山形県の場合、県でひとくくりにはしがたいほどに置賜・村山・最上・庄内という地域間の個性が豊かである。ラーメンもそのひとつで、それぞれの地域自慢のラーメンがあって、どの味をもって「山形ラーメン」とは限定しがたいのだ。

今回の特集では、そんな個性と主張にあふれた山形のラーメンを求めて県内縦断を敢行。それぞれの地域を代表するラーメン店を訪ねて、一杯のラーメンに秘められたさまざまな思いや歴史にスポットをあててみた。

(1) 米沢ラーメン

米沢ラーメンといえばあっさり醤油味にちぢれ麺というのが定番。その最たる味を求めて米沢市浅川にあるラーメン店を訪ねました。米沢から高畠方面に向かったのどかな田園風景の中をしばらく走るとぼつねんと看板が見えてきます。評判を聞きつけて食べに来るお客さんが「道に迷ってやっと着いたよ」とぼやきながらもラーメンを食べた後は「道に迷いながらわざわざ来た甲斐があった」とばかりに大いに満足して帰って行くという。そんな立地的ビハインドを跳ね返してあまりある美味しいラーメンとは。

開店前の店を訪ねると、厨房ではご主人と奥さんがスープづくりに、厨房の

奥ではこの道二十数年という熟練のお母さん方がちぢれ麺の製麺に精を出していました。もともとは先々代が製麺所を営んでおり、その麺をより美味しく食べてもらおうと先代から始めたラーメン店、ちぢれ加減が絶妙と評判なのもうなずけます。今でも他店に麺を卸してはいますが、すべてが手作業の麺づくりのため大量生産はできません。毎日700~800食分、お母さんたちの鮮やかな手もみで徐々に麺がちぢれていきます。これが結構力のいる作業、手のひらがしっかり麺の感触を覚えていてちょうどいいもみ加減で仕上げているのだそうです。

一方、厨房ではご主人がスープの仕込み中。「材料は、豚ガラ、鶏ガラ、煮干し、ニンニク、これだけです。」「エッ？そんな全部教えちゃっていいんですか？企業秘密じゃないんですか？」とこちらが焦ってしまうほど包み隠さず教えてくれるご主人。「材料がわかっても決してうちの味はマネできませんよ」と自信たっぷり。材料に秘密があるのではなく、それらの素材の旨味の引き出し方にコツがあるというのです。アクや油、臭みなど余計なものを極力取り除くための手間暇と工夫、微妙な火加減、水加減、確かにこれは真似できそうにありません。ご主人が行き着いた究極のあっさりスープは、本当に澄み切っていてきれいな味のスープでした。いよいよちぢれ麺と超あっさり醤油味スープの出会いの時、トッピングはチャーシュー、メンマ、のり、ネギ、なるといってシンプル。あっさりスープがちぢれ麺によく絡んでおいしさをしっかり運んでくれます。

米沢人は無類のラーメン好きで 毎日食べても飽きないようにとあっさり味になっていったという話を聞いたことがあります。確かにこのラーメンなら毎日食べても飽きが来ないと実感。11時20分、開店と同時に「いらっしゃませ」の声が重なり合っていました。

米沢ラーメンちぢれ麺のナゾ！？

ご主人が物心ついたころには、そばといえば中華そばで、中華そばといえばちぢれ麺だったとか。そのちぢれ麺の歴史は大正時代にまで遡る。米沢で最初の中華そば職人だった常松恒夫さんが発案したと伝えられている。奥さんの大事にしていた機織物をしわくちゃにしてしまった常さんが、大変なことをしてしまったと顔を埋めたその機織物の感触のなんと柔らかいこと。その感触をラーメンに再現できないものかと手もみに行き着いた。コシの強い独特のちぢれ麺が「米沢ラーメン」と呼ばれるようになったのは最近の話だ。

(2) 山形ラーメン

冷たいラーメンといっても冷やし中華ではありません。それは、仙台が発祥の地とされている冷やし中華より歴史の古い「冷しラーメン」。山形名物として近年特に人気が高まっている「冷しラーメン」の元祖が山形市本町にあるお店。

本来はお蕎麦屋さんながらラーメンのおいしさが評判となって、「もちろん蕎麦も旨いが、やっぱりラーメン」というお客さまの方が増えてしまったのだそうです。そんなある日、常連のお客さんが「夏には冷たい蕎麦を食べるんだから、ラーメンも冷たいのが食べたいな」と言いました。そんなお客さんの何げない一言が店主の心に残り、「冷しラーメン」開発のきっかけとなったのだそうです。最高気温 40.8 度を記録した山形の暑い暑い夏から生まれた食文化であり、お蕎麦屋さんだからこそ寄せられたリクエストの賜といえるかもしれません。このお客さんの要望に何とか応えようと先代はかなりの試行錯誤を繰り返したようです。スープを冷たくすると味の決め手である牛脂が固まってしまうというジレンマ。そこで、牛肉の旨味だけを残して脂はきれいに取り除き、代わりに植物性の脂でコクを出すという方法に行きつきました。

それから 1 年の歳月を経た昭和 27 年、ついに「元祖 山形名物冷しラーメン」が完成したのです。牛、かつお節、昆布をベースにした伝承の味にゴマ油の香りを加え、いっそうさわやかで風味豊かなスープに仕上げられました。麺は熟成してコシのあるこだわりの太麺で、製麺所には水にさらすことでよく締まること、のびにくいことなどをお願いしているのだそうです。茹で時間はたっぷり 5 分間、しっかり水にさらして氷の浮かんだスープの中へ。チャーシュー、メンマ、かまぼこといったお馴染みのトッピングにキュウリが加わることでグンと涼感が増します。さらに、のびにくいのでしばらくおいてもおいしく食べられるという特典つき。

冷しラーメンのブームを受けてメニューに加える店も増えていますが、冬場でも食べられるお店は限られているようです。でも、病みつきになって冬でも食べたいという人が少なくないというので、元祖店の使命としてか。

キュウリが涼感を呼ぶトッピング。さわやかでおいしさ新鮮、冷しラーメン。この元祖店ではオールシーズン注文に応じてくれます。夏場で 400～500 食、冬場でもその 1 割ぐらゐは注文があるという冷しラーメン。冬、暖かい店内で食べる冷しラーメンのおいしさは、夏のそれとはひと味違ってまた格別かもしれません。この冬、一度お試しになってみてはいかがでしょうか。

映画が最大の娯楽だった頃、ラーメンはごちそうだった

お店のある場所は、山形市きっての繁華街。シネマ通りと呼ばれる映画館街にも近く、かつて映画が庶民にとって最大の娯楽だった時代には、映画を観た後にラーメンを食べて帰るといのが年に何回かの贅沢だったといひます。蕎麦は自宅で打って食べられるが、ラーメンはラーメン屋に行かないと食べられないごちそうだったのです。テレビが家庭に普及する前の昭和 20～30 年代のお店は、夜の 11 時過ぎまで映画帰りの小腹をすかせたお客さまで賑わっていました。

(3) 新庄ラーメン

地元新庄では、30～40年前から食されていたという「とりもつラーメン」が、全国的に脚光を浴びるようになったのはここ数年のこと。そもそもラーメンとトリモツ煮という意外な組み合わせの馴れ初めは？そのおいしさのほどは？その真相を求めて「愛をとりにつラーメンの会」の事務局にもなっている新庄市千門町のラーメン店を訪れました。ご主人の話によると、トリモツ煮とラーメンの組み合わせは地元新庄では意外でもなんでもなく、結ばれるべくして結ばれた許嫁のようなものだったということです。

養鶏が盛んだった新庄では、大切なお客さまを迎える日には必ずといっていいほど鶏一羽をさばいてさまざまな料理にしてもてなしたといえます。トリモツ煮もその一品で、食堂や居酒屋といった飲食店においても欠かせない一品だったのだそうです。ラーメン屋さんにもサイドメニューとしてしっかりトリモツ煮があって、ある時、お客さんがラーメンにトリモツ煮をトッピングして食べたのだそうです。今でこそ「とりもつラーメン」が新庄ラーメンの代名詞のようになっていますが、当時の新庄ラーメンはあっさりとしたしょう油味、トリモツ煮のまったり感がコクとなって絶妙な味わいに。あまりのおいしさにその食べ方が定番となり、「とりもつラーメン」として定着していったのだそうです。

その後はずっと地元の人々だけの密かな楽しみとして食されていたのですが、この独特の食文化を発信しない手はないと、新庄駅の駅長さん等のバックアップもあって、市内のラーメン店15軒が合同でピーアール活動を展開。「愛をとりにつラーメン」というキャッチコピーのユニークさも手伝って、みるみる全国区のご当地ラーメンとなっていくたのです。でも、一口に「とりもつラーメン」といってもそのおいしさは15軒15様。材料やレシピを統一しているわけではないので店主それぞれの主張やこだわりが味に現れて食べ比べも楽しめます。

開店8年目という新しいお店ながら、ご主人が脱サラしてラーメン屋を開いたほどのラーメン好きとあって味へのこだわりは半端ではありません。麺は自家製の手もみちぢれ麺、鶏ガラ、とんこつ、野菜を合わせたしょう油味のあっさりスープ。鶏の臓物7～8カ所をくつつ煮込んで冷蔵庫で一晩味をしみ込ませたトリモツ煮をトッピングするとクセがなくそれでいてコクのある極上「とりもつラーメン」の出来上がり。

あっさりスープにトリモツ煮のコクと独特の旨味がしみていきます。

今ではお客さんの8割方がとりもつラーメンを注文するほど。クセがありそうと最初は尻込みしていた人も、意外なほどにあっさりとした旨味たっぷりスープを一度口にすると病みつきになってしまうのだそうです。今日も「愛をとりにつラーメン」の黄色いのぼりを目印においしい幸せを求めてたくさんの人々が訪れることでしょう

とりもつラーメンがとりもったのは愛だけではなかった。ラーメンとトリモツ煮という意外な組み合わせが話題となり、とうとうカップ麺になって全国デビューを飾った「新庄・最上名物 愛をとりもつラーメン」。とあるコンビニエンスストアの企画商品として全国一斉発売となった。カップラーメンで味わった「とりもつラーメン」の本物を是非食べてみたいと新庄を訪れるラーメン通が少なくないといえます。

(4) 酒田ラーメン

京文化の影響を色濃く残す港町酒田は、食通の町としても知られています。その酒田におけるラーメンの起源は大正末期、中国人がラーメン店を開店したのが始まりとされています。それがのちに「酒田ラーメン」として確立していったわけです。麺は細めでコシのあるモチモチとした食感の熟成麺、酒田のラーメン店の約8割が自家製麺というから麺づくりに対する情熱のほどがうかがえます。一方、スープはというと港町らしく昆布や煮干しといった魚介系だしをいかしたスッキリしょう油味。

名店ひしめく酒田ラーメン界から今回は昭和35年創業の老舗のワンタンメンをご紹介します。開店と同時に店内はにぎわい、駐車場には県外ナンバーも珍しくありません。

スープの旨味をたっぷり吸い込んだワンタンの喉ごしがたまらないと地元酒田はもとより県内外にもファンが多いことで知られています。酒田でなぜワンタンメンなのかはともかく、確かに酒田ラーメンのスープにワンタンが実によく合うのです。それを知っていたからこそご主人は、よりおいしいワンタンメンを作るために精進を重ねて、現在の極薄ワンタンにたどり着いたのでしょう。

開店時間の11時にお店を訪れてみるとお昼前だというのに60席ほどの店内はアツという間にほぼ満席。平日の、しかもみぞれ混じりのあいにくのお天気にもかかわらずこの盛況ぶり、「恐るべし！ワンタンメン」。

おしながきには10種類以上のメニューが用意されているのに、お客さんの8～9割方はワンタンメンを注文しているようです。もちろん私たちもワンタンメンをオーダー。かなり混みはじめていたので少し待つ覚悟は出来ていたのですが、ほんの数分でアツアツのワンタンメンが運ばれてきてびっくり。あとでちょっと厨房をのぞかせてもらって納得、何とも見事な手際の高さとチームワークで次々にワンタンメンが仕上がっていくではありませんか。ぷりっとした食感を出すためにkansuiの量などを調整しているという自家製麺は、茹で時間も短ければ伸びるのも早いというのが特徴、最高においしい状態でお客さんに食べていただくためにもスピードが要求されるというわけです。

このワンタンメンを初めて食べた人が必ず驚くのは、ワンタンの皮の薄さとそのボリュームだといえます。

確かにトロリととろける滑らかな食感はかつて味わったことのない繊細さ。今まで食べていたワンタンは何だったんだろうと思ってしまうほど。「薄ければ薄いほどスープをよく吸って味わいを増すから、ワンタンは皮の薄さが命」というご主人の熱い思いがワンタンの皮をどんどん薄くしていったのだそうです。新聞も透けて見える程の薄さにまで伸ばす技はまさに名人芸でした。

ギネス級の超薄ワンタンの記録は今なお更新中

ワンタンの皮の薄さにこだわるご主人は、今なおその薄さの限界に挑んでいます。小麦粉と天然塩、カンスイと水を混ぜてこねて、綿棒から綿棒へ薄く伸ばして巻き取っていくという作業を延々と繰り返して、約1kgの生地から長さ650メートルまでワンタンの皮を伸ばしたというまさにギネス級の記録保持者。さらに、最近では長さ800メートルにまで記録を更新したのだとか。でも、最もギネス級なのは、「おいしさ」という、数字には表せない満足感の方かもしれません。

「山形ラーメンこだわり街道」の締めくくりを飾るにふさわしい感動の味と技に出会えたような気がします。個性豊かにおいしさを競い合う山形ラーメン、どれもが身も心も満たしてくれる至福の一杯です。

3 蒟蒻

おらほの自慢【蒟蒻（こんにやく）】

（出典：山形県メールマガジン「いま、山形から」第5号(2002.10.4)）

山形には、豊かな自然と人情が育んだ自慢の味がある。羽州街道の宿場町に伝わる檜下（ならげ）のこんにやく作り。

味がないからこそ、何にでも合う特性を生かし、無限に創造されるこんにやく料理の数々に訪れた人々は驚きと感動を言葉にする。

消費量全国一

こんにやく消費量全国一の山形県。祭りなどの行事では、1本100円程度で売られている玉こんにやくの串ざしをよく見かける。また、秋の風物詩である芋煮には、平こんにやくが欠かせない。本県がこれほどまでにこんにやくを消費しているのは、昔から食べられてきた歴史があるからである。そして、「こんにやくの良さをできるだけ多くの人に知ってもらいたい」とこんにやく作りに情熱を注ぐ職人がいる。

上山市の南部に位置し、江戸時代に羽州街道の宿場町として栄えた檜下宿（ならげじゅく）。かつて参勤交代の本陣が置かれた集落で、当時の面影を残す建物が点在するこの地区に、全国的にも珍しいこんにやく専門店があり、毎日、

県内外からの客で賑わっている。ここでは、山形独特の玉こんにゃくをはじめ、様々なこんにゃく製品を販売しているほか、ユニークなこんにゃく懐石膳を食べることができる。

昔からの製法とこだわり

「こんにゃくは、成分の96%が水のため、味はほとんどありません。しかし、酸に溶けやすいカルシウムを含んだアルカリ性食品なので、お腹の中をきれいにしてくれる作用があります」と話すのは、こんにゃく専門店を運営する丹野益夫社長。この檜下地区周辺は昔、こんにゃく芋の産地で、炭焼きも盛んだったため、どこの家庭でもこんにゃくを作る習慣があったそうだ。檜の木で炭を焼いてできる灰をこんにゃく芋に入れて、アクを取る。このこんにゃく作りをそのまま受け継ぎ、今に伝える。

こんにゃく作りは、温度や放置時間、石灰の溶解温度などが微妙に絡み合うため、非常に神経を使うそうだ。弾力、粘り、歯ごたえ・・なかなか同じようには作れない。父から製法を受け継いだ丹野社長は、何十人もいる従業員の指導に忙しい。原料のこんにゃく芋は加工するまで3年という手間がかかるため、こんにゃくには様々な形があるが、薄くのばした紐皮こんにゃくはオリジナルの製法。

一般的に東日本では白こんにゃく、西日本では黒こんにゃくが多いそうだ。県内生産はごくわずかで、ほとんど県外から取り寄せている。一方、この専門店の前にある炭焼き小屋では、良質のこんにゃくを作るため、今でも1200度の高温で檜炭の炭焼きを行っている。また、石灰岩という地質のため、地下290メートルから湧き出るアルカリ性の天然水がこんにゃく作りを助ける。

バラエティに富むこんにゃく料理

丹野社長が、「こんにゃくの良さをもっとみんなに知ってもらいたい。そのために、もっと食べてもらいたい」という思いで、こんにゃくを懐石料理にアレンジしたのが16年前。以来、新商品開発に余念がない。おそば、おすし、お粥、お肉に黒豆、デザートゼリーに至るまで「えっ！これもこんにゃく？」と驚く品々。その数300種類に及ぶ。アイデアが献立になるまでには約2～3年はかかるそうだ。「アルカリ性食品だけに、頭で考えたようにはうまくいかないのが現実。化学的な研究も必要です。」どうやらこんにゃくとは奥が深いようだ。

頑固な職人氣質を思い描いていたのだが、会ってみると話し好きで気さくな性格の丹野社長。こんにゃくのおもしろさ、楽しさを全国に発信しながら、県内のこんにゃく消費量を全国一に押し上げている、まさに陰の実力者といえよう。

「肉を中心とする酸性食品が多い現代の食生活だからこそ、一度だけでもこんにゃくだけの食事があってもいいのでは。こんにゃくは、食物繊維が豊富で腸の中の毒素を洗い流してくれます。」とこんにゃくの効能を力説する。また、

「見せかけることに『邪道だ』とおっしゃる方もいますが、私は皆様の健康に役立つことをしているだけです！」と微笑む。

覆る「こんにやく」の概念

見事なこんにやくづくしの料理に、「味がない、目立たない」といったこんにやくの観念が覆ったのも事実。また、単にカロリーが少なくヘルシーだから・・・というだけではない、こんにやくは体にいい食品なのだということを楽しみながら気づかせてくれる。炭や天然水など自然の恵みを受けて作るこんにやくを「次世代に残していきたい」という丹野社長の願いは、こんにやくづくしの料理を通じて、お店を訪れる人々の心に深く伝わっていることだろう。

4 富貴豆

おらほの自慢【ふうき豆】

(出典：山形県メールマガジン「いま、山形から」第39号(2004.3.5))

「富」と「貴」の縁起物

「贈答用にお菓子を買いたいんだけど、山形ならではのものって何？」と質問されて、すぐに思いつくかべる高級和菓子といえば「ふうき豆」。山形を代表する和菓子であり、その美味しさはお墨付き。青えんどう一粒一粒を丁寧に炊き上げ、豆の風味を最高に引き出しながら、口の中ですりつぶす感覚はお菓子の領域を越えているといってもいいほどだ。

「ふうき豆」の由来は、製造過程で豆を蒸かす(ふく)ことから「ふき豆」と呼ばれていたものが「縁起がよい」との理由で「富」と「貴」の漢字をあて「ふうき豆」と呼ばれるようになったとの説があるようだ。今では祝事や法事などでもよく使われる高級生菓子としても確実な地位を誇る。

父の意思を引き継いで

山形市街にはふうき豆を専門に扱う老舗が数軒あり、各店工夫の秘法でふうき豆製造に精を出している。その一つ、郊外の住宅地に店を構える専門店を訪ねた。専門店の中でもふうき豆だけを扱うのは唯一この店のみ。ご主人の向忠(むこうただし)さんは、ふうき豆製造に携わって46年。

同じく、ふうき豆本舗として有名なお店の初代経営者であった父親が和菓子製造の傍ら、ふうき豆製造の研究に取りかかったのは約70年前、昭和10年頃の話だそう。試しに店頭に出してはみたものの、あまり売れ行きがよくなり中断し、その後も研究を重ねていた父親の記憶が、幼少時の向さんに残っているという。そして60歳で他界した父親の意思を引き継ぎ、寝る間も惜しんで研究に研究を重ね、現在のふうき豆の製造開発に成功したのが向さん本人というわけだ。

豆本来の甘味を出すために

機械をいっさい使わないまったくの手作業。この手作業こそが豆の風味を引き出してくれるのだ。原料は青えんどうと砂糖、そして塩が少々。豆は北海道十勝市のものを使用しているが、もちろん向さん自ら生産地を訪ね歩いてようやく行き着いた原料だ。この乾燥した青えんどうを一つ一つ丁寧に皮をむき、20 数段階におよぶガスの火加減で3時間蒸す。最後に釜を冷すために水をまわし、常温に冷まして出来上がる。皮むきも熟練の腕が必要だ。乾燥した豆を手でむく作業は至難の技だが、豆本来の甘みを出す重要なポイントなのだそうだ。

製造の難しさ

また、ふうき豆は湿度や温度で仕上がりが左右されるという繊細なもの。「天候によって全く作り方が違ってきます。いつも天気予報とにらめっこですね。」と話す向さん。工程や火加減、砂糖の量などを天候によって調整しながら、いつもと変わらない味と風味、食感を保ち続けている。

そしてもう一つ、製造の難しさを実感するのが「最初から最後まで釜のふたを開けられないこと」。ごはんを炊く基本と同様で、まさに音で聞き分け、判断する。長年の経験で培った技と感を集中させ、音と匂いで見極める。はかりは一切使わず、すべて目分量。後継者となるべく現在修行中の息子さんにも「いっさいメモはとるな。頭に叩き込め！」と指導。「職人である以上、たとえ100年経っても研究、研鑽は続けなければならない。「完成」という言葉はないのです」と話す向さんの表情は、これまでの穏やかな口調から職人氣質の険しい顔つきに変わった。

絶妙な柔らかさ

さて、こちらのふうき豆の味はというと、表面はさらっとしていて一粒一粒が形として残っているのに、口に運ぶとしっかりととろけるという絶妙な食感。豆の香ばしい風味が口の中一面に広がっていく。まさにこの店の商標登録名である「薫風のつぼみ」という表現がぴったりの感覚。甘みを抑えた上品な味は、和菓子なのに何口でも食べられるという人も多い。砂糖を極力控えているため、豆本来の甘みが口空きしない理由のようだ。

着色料、添加物はいっさい不使用。原料は豆だけなので、栄養価の高い健康食品ともいえる。「山形でしか作れない高貴な味」は、特に宣伝しているわけでもないのに、口コミで県外にも浸透しており、全国各地から取り寄せの依頼があるそうで、宅配の作業にも忙しい。その日に作った分のみ販売するため、夕方には売り切れてしまうことが多いそうだ。

生活の中に息づく味として

午前二時には起きて仕込みを始めるという向さん。試行錯誤で生み出された製法はもちろん企業秘密の部分も多く、作業場を拝見できなかったのが残念だが、ふうき豆製造に一生をかけた職人の存在が銘菓ふうき豆と山形を固く結び

つけたともいえる。

「もっともっと豆の甘みを引き出して、もっともっと砂糖を抑えることに挑戦していきたい」と夢を語る向さん。限りない最高の美味を目指して、研究は続けられる。

一度食べるとまた食べたくなる郷愁を誘う味でもあり、またちょっとお茶を優雅に飾る味としても活躍しているふうき豆。今後も永遠に、暮らしの中のさまざまな場面で姿を現し、人々の心を潤す一品でいてほしい。山形を代表するお菓子として。

青えんどうデータ

えんどう豆の一種。熟してからサヤをむいて柔らかい豆を食べる「実えんどう」がグリーンピースで、青えんどうは成熟した豆を乾燥させたもの。漢字でかくと「豌豆」で豆がすでに入っているのので豆を最後につけない。栄養的にはリジンなどの必須アミノ酸、良質のタンパク質とカルシウム、ビタミンB2、食物繊維などを多く含み、成人病予防にも効果があるといわれている。

5 のし梅

おらほの自慢【のし梅】

(出典：山形県メールマガジン「いま、山形から」第111号)

いわずと知れた山形銘菓「のし梅」。

甘酸っぱい梅の味とさわやかな香りが人気のお菓子ですが、そのルーツは古く、意外なところにありました。

のし梅は薬だった？

のし梅の起こりをたどると、なんと江戸時代までさかのぼります。山形城主の御典医(ごてんい)だった小林玄端が長崎での遊学中、中国人から梅を原料とする秘薬の製法を伝授され、気付け薬として作ったのがはじまりと伝えられています。それを笹の葉に乗せて民間薬として売ったところ、大変よく売れたとのこと。当時、山形市内で薬屋を営んでいたというお宅に現在も伝わる文献(1)には、のし梅の祖とみられる「甘露梅」という名でその作り方が残っています。そこには「梅をおろして汁をとり、瀬戸物に入れ天日で干す」といった内容が記されています。確かに現在のお菓子であるのし梅とはちょっと違うようです。お菓子として食べられるようになったのは明治時代あたりからと考えられており、砂糖をふんだんに使ったものであることから、この頃の高級な嗜好品だったのではないのでしょうか。ちなみに、明治時代の俳人である正岡子規の食卓には各地域の名産品とともに山形ののし梅が上ったという記録(2)があります。こののし梅は現代でいう「おとりよせ」されたものだったの

でしょうか。正岡子規は病弱であったといえますから、もしかしたら薬としての意味もあったのかもしれませんが。

おいしいのし梅のできるまで

時代とともにのし梅も変わり、竹の皮に乗った皆さんご存知の現在ののし梅について、文政四年創業の老舗におじゃまし、その製造過程を拝見してきました。

材料は山形県産完熟梅、砂糖、水あめ、寒天とごくシンプル。砂糖、寒天、水を煮詰め、梅を加えてさらに煮詰めたものをガラス張りの型に流し込みます。それを30〜40時間かけて乾燥させ、均等に切ったものを竹の皮に貼り付けて完成です。山形以外の地域でものし梅は作られています。他の地域と山形の違いは、他の地域ののし梅は羊羹（ようかん）のように棒状に作って薄く切っていくのに対し、山形ののし梅はあらかじめ食べる薄さにしたものを長方形に切っているのです。これはより弾力のあるのし梅ができる製法なのだそうです。こうしてできあがったのし梅はさわやかで上品な味に加え、透き通って涼しげな梅の色をした、目にも美しいお菓子です。

【参考文献】

1...『家伝秘法調合録』黒田玄仙

2...『墨汁一滴』正岡子規

梅と紅花の切っても切れない関係

ところで、梅と山形県の花である紅花には深いつながりがあるのはご存知でしたか。

江戸時代、紅花商人で栄えた山形。その紅花から紅を取り出すのに必要とされたのが梅の酸であり、これを烏梅（うばい）といいます。そのため、山形では紅花とともに梅の栽培が盛んで、山形は梅林の多い城下町であったとか。その梅からできたのし梅というのは、山形の歴史がぎっしり詰まっているお菓子だったのですね。

のし梅のいま

お茶のお供として山形県民にはおなじみのお菓子ですが、その食べ方も時代を経て変化しつつあるようです。茶席でのお菓子として出されるようになったとか、関西のお料理屋さんの中にはお吸い物に入れたり、おせち料理に梅の花の形にかたどって添えたりするところもあり、お菓子としての食べ方にとどまらないようです。江戸時代に薬として誕生したのし梅は、時代とともに変化し、より多くの場でその魅力を発揮しています。

6 どんどん焼き

(出典：山形県メールマガジン「いま、山形から」第177号)

山形の「どんだん焼き」をご存知ですか？ 村山地方の祭りでは必ずといっていいほど出店され、山形の人々に愛される「どんだん焼き」の魅力をご紹介します。

もんじゃ焼きからどんだん焼きへ

もんじゃ焼きは、東京が発祥です。明治時代から駄菓子屋で食べられるようになり、大正時代になるとさらに屋台でも売られるようになりました。屋台ではもんじゃ焼きのような生地ゆりのものでは食べ難くいため、生地を固くして販売されるようになりました。これが「どんだん焼き」のはじまりです。名前の由来は、屋台で客寄せのために太鼓を「ドンドン」と叩きながら売られるようになったことからとの説があります。その後、様々な地域に広まり、各地域で独自に発展します。関西方面に伝わったものはお好み焼きへ、また、今川焼きをどんだん焼きと呼ぶ地方もあるそうです。

山形のどんだん焼きの誕生

山形市内でどんだん焼き屋をだしている工藤さんに伺ったところ、山形でどんだん焼きが売られるようになったのは、昭和13年頃で、大場亀吉さんがリヤカーで販売したのがはじまりだそうです。大場さんは東京でどんだん焼きを学んだ後、山形に戻り、屋台を引き太鼓を叩いて売り歩きを始めました。最初は、どんだん焼きを経木（薄い木の板）にのせて売っていましたが、熱くて食べにくいことから試行錯誤を重ね、一本の箸に巻いて売るようになりました。具は、かつお節、ねぎ、そばろ、紅しょうが、ごまなど7種類から3種類を選ぶというもので、それを粉に混ぜ込んで焼き、醤油を塗って売り歩いていたといわれています。

戦時中は出店することができなくなりましたが、戦後、復活を遂げ、大場さんは祭りにも出店するようになり、また、他の屋台も増えていき、山形市内のあちこちでリヤカーを押して売り歩く姿が見られるようになりました。

どんだん焼きの姿も少しずつ変化していきます。一本の箸で巻くのは難しいため、二本使うようになり、また、ソースが家庭に普及し始めると醤油からソースをつけて食べるように変わっていきました。客が卵を持参すると、それを加えて焼いてくれたりもしたそうです。昭和40年代に入ると、さらに屋台は増え、祭りにも出店するようになりました。この頃に魚肉ソーセージの輪切りを入れるようになりました。当時、魚肉ソーセージが全国に普及したことが要因ですが、非常に好評だったそうです。そして、どんだん焼きは、山形市外にも広まり、山形県の村山地方で食べられるようになりました。

バリエーション豊富などんだん焼き

現在、ソースをつけて食べるどんだん焼きが主流となりましたが、あっさり食べることができる醤油味も人気です。その他にも様々などんだん焼きが考案

されています。

リヤカーを使って売り歩く店はなくなりましたが、山形市内には常設の店舗があり、定番から変わりダネまで気軽に味わえます。

どんどん焼きの作り方

2人分の作り方をご紹介します。あくまで目安で、店によって分量や具材は異なります。

〔材料〕

小麦粉：100g 水：約 150cc だし：少々
長ネギ（みじん切り）：少々 紅しょうが（みじん切り）：少々
天かす：適量 青海苔：適量 海老粉末：適量
海苔：適量 魚肉ソーセージ（薄い輪切り）：2枚

〔作ってみよう〕

- 1.小麦粉を水でとき、だしを加えます。ネギ、紅しょうが、天かすを加え混ぜます。
- 2.熱した鉄板に油を引き、生地をいれ楕円形に薄く伸ばします。
- 3.青海苔、海老の粉末、のり、魚肉ソーセージをのせます。
- 4.薄く焼き色がついたら裏返し、上面にソースを塗ります。
- 5.割り箸を生地の上に1本置き、片方を半分程まで折ります。
- 6.折った部分にもう1本の割り箸を置き、巻きつけていきます。
- 7.巻きおわったら先端をかるくつぶします。
- 8.ソースを全体に塗り完成です。熱々のうちに召し上がれ。

誰からも愛されるどんどん焼き

どのお店に尋ねても、お手軽でボリュームのあるどんどん焼きは、老若男女問わず買い求めているそうです。午前中は散歩や買い物のついでに年配の方が、昼になるとランチのためビジネスマンやOL、夕方は学生、夜になると家族のおみやげにとまとめ買いされる方が多いとのこと。また、土日になると県外からのお客さんも多数見受けられるとか。

時代と共にその姿を変化させながらもずっと山形の人々から愛されてきたどんどん焼き。リヤカーを押して売り歩きしている姿、祭りの屋台、醤油味、ソース味、おやつ、昼食など世代によっていろいろな思い出があります。一口食べるとソースやだし、魚肉ソーセージなどの味と共にそれぞれの思い出の味が口いっぱい広がります。

7 山形の酒

～まさにこれが地酒の本領。風土が醸すユニークさ～

山形県では、戦国時代末期から江戸初期にかけて創業の蔵をはじめ、現在 56 社が酒造りを行っている。昔から原料米が自給でき、名峰からの恵みである清冽な水も豊かだったことから、酒どころとしての歴史も古い。そんななか本県では、米・麹菌・酵母・水の、原料全てがオリジナルというまさしく 100% 山形酒を誕生させた。共通の酒質基準を設け各蔵元がその個性を競う「純米吟醸酒 / D E W A 33」シリーズである。

「純米吟醸酒 / D E W A 33」とは(1)県産の酒造好適米「出羽燦々」を 100% 使用する(精米歩合は 55% 以下)(2)純米吟醸酒である(3)「山形酵母」・山形オリジナル麹菌「オーゼ山形」を使用する、そして当地の豊かな水...といった基準を厳守した、蔵元それぞれが醸し出す酒。

フレッシュな味と香り、生酒を壇詰した『しぼりたて』。吟醸香そのままに、低温貯蔵された『生酒・生貯蔵酒』が楽しめる夏。仕込みから約 10 カ月、きめ細やかに熟成された『秋あがり』と、市場には季節に合わせて 3 回出荷されるが、商品として認められるのはそのつど行われる審査会に通ったもののみ。審査会認定のマークがその証しである。

「やわらかくて幅がある」酒。

ふさわしい酒米開発に 11 年

「純米吟醸酒 / D E W A 33」シリーズに共通する特長は「やわらかくて幅がある」こと。きれいな酒はよくあるが、奥深さや優しさを感じさせるような酒は少ない。しかし、県工業技術センターと酒造組合などで構成された開発プロジェクトでは、あえてそこに挑戦した。その背景には、県下の蔵元が、ハイレベルな酒造りをこなせるだけの実力を備えている、との見解もあったからである。

開発にあたり最初に行ったのが、県独自の酒米の開発である。昭和 59 年から実に 11 年をかけ、当時の農業試験場庄内支場(現山形県農業総合研究センター水田農業試験場)で育種されたのが、山形県オリジナルの酒造好適米となる「出羽燦々」。良い酒でも、他産地の酒米を使ったのでは、本当の意味での『地酒』ではない...このこだわりと「やわらかくて幅がある」酒造りのコンセプトは、酵母や麹菌の開発にも当然生かされた。そして平成 7 年秋、全てがスタンバイ。県下の蔵元のうち 44 社が、前例のない酒造りに着手した。明けて平成 8 年 1 月。文字通りフレッシュな『しぼりたて』を引っ提げ、初の「純米吟醸酒 / D E W A 33」がデビューしたのであった。

8 山形のワイン

(1) 果樹王国山形県は全国有数のワイン生産地～

ぶどう生産量で全国3位を誇る山形県は、全国有数のワイン生産地でもある。明治6年頃、山梨県で日本初のワイン製造が行われたのとほぼ同時期に、当県でもワインづくりが始まった。以来、地場産のぶどうにこだわった醸造技術が磨かれてきた。現在、県内には11社のワイナリーがあるが、全社とも原料には地元で栽培したぶどうを100%使用していることが大きな特徴だ。同時に、それぞれ風土や個性を生かした味づくりがなされ、バラエティーも豊か。どんなワインを作るかによって、ぶどうの品種を選び、その品種の特性をうまく引き出していく。醸造の技術がいかに進歩しても、良いブドウからでしか良いワインは作れない。そのためブドウ作りは醸造以上に重要であると言える。

生育には人一倍神経を使う。その年に雨が多く、日照量が少ないとブドウの生育が悪くなり、そこから出来たワインは糖分に乏しく腐敗果の混入の恐れが増える。逆に日照が良すぎ、生育が早すぎると糖分が強くなりすぎ、酸味とのバランスが悪くなる。また、ブドウが生育するに当たり、樹が大きくなりすぎたり、あるいは房になる実の数が多くなりすぎると一つ一つの粒の栄養が少なくなり、ワインの品質を下げることになる。そのため多くの場合は、ブドウの樹は剪定などを行い、房は間引きを行う。

廃道を活用したワイン貯蔵庫

月山を主峰とする出羽三山や朝日連峰に囲まれた鶴岡市朝日地区（旧朝日村）では、ワインという名前さえ知らなかった昔から、地元民や修験者たちが野生の山ぶどうを自然発酵させ、滋養強壮や疲労回復、増血などに効果があるとして愛飲する風習があった。これを地域の活性化に生かそうと着目。昭和47年から本格ワインの研究を始め、山ぶどうの栽培にも成功し、昭和54年に果実酒製造免許を取得してワインを製造開始。

地元の農業協同組合が母体となって誕生したワイナリーの貯蔵庫は、国内でも例をみない廃道となった旧国道のトンネルをそのまま利用し、外気が30度を超える真夏でもトンネル内は18度以下の天然の貯蔵庫だ。

(2) 山形セレクション「ワイン」

(出典：山形県メールマガジン「いま、山形から」第134号)

「山形の技と心を伝える ～今そして未来へ、全国・世界へ～」をキー・コンセプトにした山形独自の高い基準「山形お基準」で選ばれた逸品、それが「山形セレクション」。「山形の宝」と、それを守り、かつ新しい世界に挑み続ける職人たちの姿を紹介します。

江戸時代に根付いたぶどう栽培技術

ワイン造りの歴史は明治時代から始まった。

山形県内におけるぶどう栽培の歴史は古く、江戸時代初期にさかのぼると言われています。その始まりは、甲州から現在の南陽市にやってきた鋤夫たちが苗木を持ってきたとも、当時「西の熊野、東の湯殿」と並び称されるほどの賑わいを見せた出羽三山参りの行者たちが持ち込んだとも伝えられます。その後、この周辺地域でも栽培が広まり、現在、山形のぶどうは全国で第3位の収穫量（農林水産統計「平成18年産日本なし、ぶどうの収穫量及び出荷量」）を誇ります。

そんな山形でワイン造りが始まったのは、明治初期。山梨県で日本初のワイン製造が開始されたのとほぼ同じ時期に、山形県でもワイン造りが始まっています。現在、山形県内には11のワイナリーがあり、それぞれに個性的な味わいのワインを造っています。

ぶどうの栽培に恵まれた地形と土壌

赤湯地区の斜面に広がるぶどう畑

山形のぶどう発祥の地と言われるのが、南陽市赤湯地区。県内ぶどうの一大産地である置賜盆地の北の端に位置します。赤湯温泉で有名なこの地区には、南向きの斜面が広がり、この傾斜を利用してのハングライダーなどのスポーツも盛んなところです。

山形新幹線で東京方面からくると、JR赤湯駅を過ぎたあたりから、山の斜面に一面のぶどう畑が目に入ってきます。この斜面に広がるぶどう畑は、昼間は太陽の光を効率的に受け、夜になれば盆地の周りから冷えた空気が流れ込むことから、昼夜の寒暖の差に富んでいます。また、この地域特有の鉄分を多く含む水はけのいい土質とあいまって、急斜面が余分な水を流してくれるため、ぶどうの栽培に適した条件が整っているのです。

現在、この赤湯地区には4つのワイナリーがあり、小規模ながらもどれも個性的なワインを造っています。今回は、このうち平成19年12月に山形セレクションに認定された2つのワイナリーをご紹介します。

赤湯地区で最も古い歴史を持つのが、明治25年(1892年)創業のワイナリー。赤湯のみならず、東北地方で最も歴史あるワイナリーです。温泉街の路地に面した店舗は、老舗のワイナリーというよりお洒落なショップを思わせます。店内にはワイン以外にも赤湯の土産品なども置いてあり、思わず立ち寄ってみたいくなる雰囲気です。

若き醸造家たちが、伝統を守りつつ

独自の味を追求し挑戦する

今回、山形セレクションに認定された、「バーダップ樽熟成スペシャルブレン

ド 2005」は、創業者である酒井弥惣氏が目指した味を実現させた自信作です、と語るのは、若き 5 代目・酒井一平さん。

明治 20 年頃、赤湯から山形方面へ向かって立ち上がる鳥上坂（とりあげざか）の脇にぶどうを植え、ワイン造りに取り組んだ弥惣氏が最初に取り入れた製法は、恐らくは西洋の手法を模倣したものであり、そのワインは現在の味に近かったものと思われます。

ところが、当時の日本にはワインを飲むという習慣がなく、次第に全国的な流行に従って甘いぶどう酒を造るようになったのだそうです。また、時代を隔てた第二次世界大戦の頃には、ワインの醸造過程で生成される「酒石酸（しゅせきさん）」が軍事目的に使われるということで、赤湯地区でも酒造免許が乱発され、酸味のぬけたワインが出回った結果、「赤湯のワインはおいしくない」という風評が広まりました。

しかし、そんな中でもこのワイナリーが守り続けたこだわりは、ろ過機を一切使わないノンフィルター製法。昔ながらのこの方法で、一平さんは、創業者が本当は造りたかったであろうワイン本来の味を目指したのです。現在、一平さんは、ぶどうの有機栽培のために、畑に羊を放牧して雑草を食べてもらうことにもチャレンジしています。「赤湯のワインならではの味を目指して、少量ずつではあっても高品質のワインを造っていききたい」

自社栽培のカベルネソービニヨンとメルローのブレンドで、しっかりした味わいの中にも果実の爽やかさが広がる「バーダップ樽熟成スペシャルブレンド 2005」。冠名のバーダップとは、鳥上坂の鳥上を英語にしたバードアップから名づけられたブランド。思わず微笑みたくなるようなラベルは、大正時代のラベルの復刻版です。

二つ目のワイナリーは、赤湯温泉街から国道 113 号線を西に向かうと、左手にワイン樽の看板が目に入ってきます。初代・大浦九一郎氏が、昭和 14 年（1939 年）に創業したワイナリーです。

創業当時は、大手ブランドのワイン製造のほか、主にぶどう原液やジュースなどの加工品を造っていました。本格的に自社ブランドとしてのワイン醸造を始めたのが昭和 40 年代、現 3 代目社長の大浦晃氏からと話すのは、4 代目にあたる大浦宏夫さん。

ワイン造りのスタッフは総勢 8 名。家族 4 人と社員 4 人だけで切り盛りしています。ぶどうの栽培こそ、長年お付き合いのある近隣の農家に委託しているものの、それ以外の工程はすべてこのスタッフが手作業で 1 本ずつ行っています。

「小規模ワイナリーの良いところは、ワイン造りについて常にスタッフが意見を交わしながら、造りたいと思うものを追求できることです」と言う宏夫さんは、大学を卒業後、広島県や山梨県で醸造の勉強を重ねてきました。実家に

戻ってすぐ、培ってきた自分のイメージに忠実にワイン造りに取り組み、失敗を重ねながらもようやく納得のできるワインができるようになってきたと言えます。「地元産ぶどうの品種を重視し、きれいな酒質のワインを手づくりで、愛情を込めて造ること」がこだわり。

今回、山形セレクションに認定された「バレルエージング(ブラン)2005」は、赤湯産甲州種を低温発酵で造った、樽熟成ノンフィルターの風味豊かな辛口の白ワイン。国産ワインコンクール2007でも、入賞を果たしました。バレル(樽)エージング(熟成)のしっかりとした味わいを楽しむことができます。

これからのワイン造りに向けた研鑽

山形のワインというブランドを目指して

今回ご紹介した2社を含めて、山形県内には11社のワイナリーがあり、どれも個性的なワインを造っています。昨年、その11社の若手醸造家たちが集まり、これからの山形のワイン造りのための「勉強会」を立ち上げました。ここでは、本来はライバルである者同士が、テイasting能力の向上のためのセミナーやぶどう栽培の基礎講座を共同で開催したり、県内のワイナリーのほ場視察を一緒に行ったりすることで、お互いの技術や知識を磨き合っています。こうした連携を通じて、山形のワイン全体のレベルを高め、日本そして世界に通用するものにしていこうというのがメンバー共通の目標なのです。

山形セレクション会議の加工食品部門(ワイン)専門委員会委員でもあり、「ワインと食と sake の情報誌 月刊『ヴィノテーク』」の吉田節子編集長は、今回の特集にあたって、次のようにコメントをくださいました。

「山形のワインには、果実味の伴う特徴的な酸味があります。この酸味は、ワインのためのぶどうを意識して栽培されていることが伺えます。さらに、赤ワインについて言えば、タンニンが攻撃的ではなく、調和がとれていると思います」

また、山形セレクション認定のワインについて印象を伺ったところ、「例えば、山梨や長野などとはまた違った『個性』を持っているように感じます。それは、ぶどう栽培や醸造にたずさわる人たちのポリシーに基づくものだと思います。こうした『個性』の部分をもっとアピールしていくべきでしょう。そのための、ワイン産地としてのバックグラウンドは見えてきてはいますから」とお話しいただきました。

9 もち

～年中行事に餅はつきもの。餅好きな山形県人。～

県下の地域によって多少の違いはあるが、行事と餅とのかかわり方を記してみると...。まずお正月。村山地方・最上地方・置賜地方に共通する餅基本3品は、「小豆もち」、「納豆もち」、「雑煮」で搗(つ)きたてをちぎったもの。一方、庄内地方では「あんこもち」、「澄ましもち」の2品。澄ましもちは雑煮だが、餅は「丸もち」である。一般に丸もちは関西以西のもので東北では珍しい。推察するに、最上川舟運の関係から、庄内には北前船による京文化の流入があり、丸もちが発達したのではないかと考えられる。

このほか各地で小正月・ひな祭り・大田植え・盆・刈り上げ...といった欠かせない行事には必ず餅を搗く。地域によっては、二月の事始め・春の彼岸・お釈迦様の日・蚕が終わった後・重陽の節句・大師様の日・大黒様の日...なども加わる。

興味深いものでは庄内の大鮭小鮭(おおすけこすけ)。これは産卵を終えた鮭たちが鳴き声をたてて川を下る日といわれ、その声を聞かないよう、音を立てて餅を搗く...という珍しい風習もある。

特別な日と、餅との密接な関係。過酷な自然を相手に生き、そして糧を得ていた先人たちは、神に対する感謝や願い、そして祈りの気持ちを、「餅を搗(つ)く」というかたちで伝えてきた。今なお受け継がれる独自の餅文化を垣間見ると、自然を敬い慈しむ心が、時代が変わった今でもこの風土に脈々と生き続けていることがよくわかる。

山形で栽培されている主なもち米の品種としては、「でわのもち」、「ヒメノモチ」、「わたぼうし」などが代表的。



10 ひっぱりうどん

寒い冬、うどんの大鍋を囲んで、フーフー、ズルズルと音をたてながら食べ

ると自然に体が温まってくる。毎日の料理づくりから解放されたい時、経済的にピンチの時、主婦の強い見方になってくれる一品。

料理の中に、納豆、卵のたん白質、野菜、主食が組み込まれ、大変すばらしい食べ方ではなからうか。

うどんとともに食べる具は、その時々や好みによって変わり、鯖缶詰、酢、おろしにんにくなどが加わることもある。また納豆だけの場合もある。

地方によってはひきづりうどん、だらくうどんなども言う。

うどんをすくうための専用の竹製の道具もある。



材料（分量は適宜）

干しうどん / 納豆 / 鯖缶詰 / 卵 / 薬味
（ネギ、セリ、七味唐辛子） / 醤油

作り方

干しうどんを鍋でほどよく茹でて食卓へ。小鉢に納豆のほか、鯖缶詰、卵、薬味をお好みで入れて醤油を入れて、鍋からうどんをひっぱり、小鉢の薬味と供に食べる。

11 すっぽこ

すっぽこは、具がたくさん入ったあんかけうどんのことで、山形市内の数軒のお店で出されている。語源は、長崎が発祥の卓袱料理からきているとの説もある。テレビ番組で紹介されたところによると、卓袱料理が、京で「けんちん汁」に麺が入ったような具沢山のうどんの事を「しっぽくうどん」と呼ばれるようになり、近江商人や紅花貿易商など、人の往来によって山形に伝わったり、その発音が、山形では「すっぽこ」というようになったようだと紹介されている。

また、宮城県美里町の郷土料理では、たっぷりの野菜や、豆腐、油揚げ、豆麩、こんにゃくなどをシイタケのもどし汁をダシとして煮込み、温麺を加えてとろみをつけた具たくさんの汁物「すっぽこ汁」というのがある。似たような食文化が東北に存在している。

12 麩

さくらんぼ「佐藤錦」のふるさと東根市は、麩の名産地でもあります。東根市六田には製麩事業者が道沿いに店を構え、六田麩街道ともいわれ、主に

焼き麩を製造・販売し、麩で作ったかりんとうやラスクも販売されています。六田の焼き麩は享和年間（1801～1803年）に大阪方面から上ノ山に製麩職人が来て、製造をはじめ、六田にも伝えられたといわれ、六田の焼き麩は、農家の副業として幕末期からはじめられたものです。最盛期は高度経済成長期で、引き子（行商）が120人もいたほか、同業者組合ができるほどであったそうです。低成長期に入り、大型小売店舗の普及や食嗜好の変化によって、引き子も転業したため販売方法も変わり、製麩業者が小売店舗に卸売りしたりするようになりました。（参考：東根市史）

また、庄内には全国でも珍しい板状の麩が製造されており、これは北前船での交易が盛んだった昔、船に積みやすいように板状になったと言われています。

荘内松山藩主酒井忠良のときに、麩を領内の産業奨励品としたことから発展し、酒田市（旧松山町）の一大産業となりました。現在では板麩や車麩などのほか、麩で作ったお菓子も製造・販売されています。

麩は良質の植物性たんぱく質が豊富な食品です。煮物やみそ汁の具として使われるほか、揚げ物や和え物、生麩の刺身などでも食べられる幅の広い食材です。



麩のかわり煮

13 スイーツ（干し柿、くじら餅、稲花餅）

上山市では古くから干し柿が作られており、干し柿に使われる紅柿は関根柿（関根は上山市の一地区名）とも言われます。上山市以外では育たないため、上山市の特産品となっており、民話「柿童子」にも紅柿の由来が伝えられています。11月には、干し柿を作っている農家には干し柿のカー



テンができるようになり、斎藤茂吉の歌にも「稚（をさな）くてありし

日のごと吊柿（つりがき）に陽（ひ）はあはあはと差しあたるかも」と詠まれています。（参考：上山市ホームページ）

また、新庄市など最上地方で作られているお菓子里に「くじら餅」というのがあります。くじら餅は、歴史は古く、江戸時代には朝鮮の通信使の接待にも出された由緒ある菓子です。よく研いだ米を粉にし、水と砂糖を入れてよく練り、型に入れてクルミをのせてから強火で蒸して作るもので、くじら餅とは言っても餅とは違うものです。見た目がくじらの肉に似ているため「くじら餅」というようになったという説もあります。主に三月の雛祭りに作られるお菓子で、柔らかい作りたてをそのまま生で食べたり、固くなったものを適当な厚さに切って焼いて食べたりします。（参考：新庄市ホームページ）



〔 材 料 〕

- もち米 / 6 カップ
- うるち米 / 4 カップ
- 水 / 2・1/2 カップ
- 砂糖 / 1kg
- むきクルミ / 100g

〔 作り方 〕

1. よく研いだ米を水につけて、一晩おき、水をよくきってから粉にする。
2. 鍋に水と砂糖を入れ、火にかけて溶かす。沸騰したら火を止め、30分ほど冷ます。
3. 2. の米の粉をかき混ぜながら少しずつ入れていき、よく練る。
4. 出来上がりに弾力が出るように、3. を一晩おく。
5. 4. を形に入れ、クルミをのせてから、2時間強火で蒸す。
蒸すときは、強火で蒸すこと。弱火だと粉っぽくなる。
水の分量を 1・1/2 カップにし、1 カップの味噌または醤油を使うと、朱茶色や黒いくじら餅を楽しめる。

もち米を使ったお菓子をご紹介します。山形市の蔵王温泉には稲花餅というお菓子があります。もち米とうるち米を練った餅の中にこし餡を入れて一口サイズにし、稲のおしべを真似て黄色く染めた



お米の粒を飾って、熊笹の葉に餅を三つ乗せた蔵王温泉の名物です。その昔、蔵王権現へ豊年万作を願い捧げた笹に包んだ重ね餅や稲の穂に由来すると言われていています。

14 調味料（醤油、味噌、酢、唐辛子）

本県では、山形の風土が育てた大豆と米を長期にわたり味噌樽の中で静かに熟成させた天然味噌や、厳選された材料から生み出される天然醸造醤油も製造されており、香り高く、山形名物の芋煮やどんがら汁などふるさとの味を演出しています。

また、果樹王国として知られる山形では、りんごや柿から作った酢も販売されており、そのまま飲んでもおいしく、健康志向の方にもおすすめです。また、おうとうや西洋なし、もも、ブルーベリーなどを用いた果実酢の開発研究も行われています。

このほか、南陽市赤湯では、江戸後期には「八身」という唐がらしを用い、麻種など数種の草の実を小麦粉でねり含れたものを唐がらしに詰め炭火で焼いた石焼唐がらしが作られ、また、明治初期に唐がらし粉がるなど、唐がらしは赤湯温泉の昔からの名物となっています。

〔問合せ先〕

平成 22 年 5 月発行

〒990 - 8570

山形市松波二丁目 8 番 1 号

山形県農林水産部新農業推進課食育推進担当

(電 話) 023 - 630 - 3031

(FAX) 023 - 630 - 2431