

山形の花き

1 ばら

～山形の花の女王「ばら」は、夏に咲き誇る。～

本来の旬は春。

山形の風土が夏ばらをバックアップ

花の女王と言われるばらは、山形県内の切り花生産額で長年トップの地位にあり、山形の花の女王でもある。ばらは周年出荷されているが暑さに弱いため、暖地の産地では夏に出荷量が減る。しかし夏も夜温が下がる山形県は、高品質な夏ばらを出荷することで、市場の信頼を得ているのだ。

周年生産しているばら園を訪ねた。さぞ華やかだろうと期待したハウスの中は、花の蕾ばかりで、思いのほか地味な印象。「ばらは蕾のうちに収穫します。ここで咲いてしまったら商品になりません」なるほど。生産者の言葉に納得できた。



トゲによるケガも手間暇も、女王に捧げるため近年、県内ではロックウールによるばら栽培が主流で、面積は全体の約 75%。ロックウールを用いた養液栽培は、液肥と水やり、光条件と温度管理がポイントだ。夏の日中は遮光や換気で調整し、冬は加温して 16 以上を保つ。定植後 2～3 ヶ月間は、伸びる枝を下向きに折りまげ、その後に株元から伸びる芽を切り花用として伸長させる。芽かきなどの作業は毎日欠かせない。1 つの株から年間 6～8 回ほど収穫するという。

「茎がちょうどよい太さ、茎がコンパクトで肉厚。蕾の大きさと花弁の色など全体的にバランスがとれて初めていいものといえます」と生産者。「トゲの怪我は勲章」と言われるそうで、花の女王ばらならでの、厳しくもこだわりの美の世界だ。

時代を超えて一番人気なのが真紅のばら。新品種は毎年何百種と登場し、近年はスプレー咲きやミニチュアの需要も増えている。

★主な産地★

寒河江市・鮭川村・河北町・
山形市・ほか

★花言葉★

赤…愛・熱烈な恋
白花…純潔 黄…嫉妬
ピンク…満足

★収穫時期★

周年

2 アルストロメリア

～華麗でアーティスティックな花、「アルストロメリア」～

試行錯誤を繰り返しながら、産地を確立

一つ一つの花は大きくないが、その形が華麗でアーティスティックなアルストロメリア。ヨーロッパで園芸品種が作られ、日本でも注目されるようになったのはこの30年ぐらいの間だ。

山形県では比較的早く、昭和50年代末に導入。未知の部分が多い中で試作、栽培技術の確立などを進め産地化を図った。「導入当初は失敗の繰り返しだったようです。ただ、将来伸びる花だと確信していました」とは、次に参入した生産者。後から始めたものの、品種の特性がなかなかつかめず、「去年と今年で違う品質のものができたり。結局、自分で経験を積んで判断するのが確かなようです」と語る。

生産者を魅了する、栽培の難しさと美しさと

四季咲き品種と一季咲き品種があり、近年は四季咲き品種が主流で、栽培にはオランダなどから株を空輸して使うケースが多い。全般に、日照を好みながらも高温を嫌う性質があり、また水も好むが、排水の良さも必要だ。「難しいですが、これをクリアすると、やめられなくなる、魅力ある花ですね」とも。

山形県産は、寒暖の差による花の色づきの良さが特徴だ。近年は地中冷却栽培などを採用し、秋から初夏までほぼ周年出荷を実現。出荷量は全国第4位を誇っている。毎年新しい品種が導入され、パーティーやディスプレイ、花束、ホームユースにと人気がとても高い。



ピンクミニティ



ルナ

★主な産地★

鶴岡市・酒田市・米沢市・南陽市・ほか

★花言葉★

持続、援助

★収穫時期★

9月～6月

3 ゆり

～カサブランカなど、高品質な「ゆり」を生産。～

庄内地方、村山地方でそれぞれOH系を栽培立てばしゃくやく、座ればぼたん、歩く姿はゆりの花…。古来、日本女性の理想美にも例えられてきた美しいゆり。

山形県での栽培は、10数年前から本格化し、庄内地方と村山地方が主産地となっている。栽培種は、カサブランカに代表されるオリエンタルハイブリッド（OH）と呼ばれる豪華な種類だ。

栽培では、暑さによる障害を軽減するために、事前に冷蔵庫で芽出しをしてからハウス内に定植する。

村山地方では7～8月に植えて、秋～冬（10～12月）に収穫し、その後球根をそのまま越冬させ、春に伸びた芽を初夏（5～7月）に再度切り花する「2度切り栽培」が主流となっている。



秋、いち早く良質の花を出荷できる山形産これとは別に、1回の定植で1回ずつ収穫する栽培法もあり、庄内地方はこの方法により5～2月に出荷する。これであれば周年栽培も可能という。

いずれにしても山形県の場合は、冷涼な秋の到来が早いため、秋口にいち早く高品質な花を出荷できるメリットがある。こうして、山形県のゆり栽培は市場評価も年々高まってきているが、一方で暑い時期の品質維持など、さらなる課題への取り組みも進められている。

ギリシャ神話では、アダム&イブのイブが流した涙がゆりになったという。甘い香りは副交感神経に作用してやすらぎを感じるとされ、ゆりの魅力は多彩だ。

★主な産地★

遊佐町・鶴岡市・酒田市・朝日町・大江町

★花言葉★

威厳、純潔、無垢

★収穫時期★

周年（5月～2月が主）

4 紅花(県の花)

～江戸時代の最高ブランド、山形の「紅花」～

享保年間には全国総量の40%を生産

かつて女性の唇を染め、衣装を彩る紅のもととなった紅花。山形県では15世紀半ばから栽培を始めた。江戸時代に質・量とも日本一の産地に成長し、享保年間には全国総量の約40%を占めるに至った。最上川沿いの肥えた土地が主産地だが、朝霧の立ちやすい気候が、トゲのある紅花を摘みやすくしたという。



「眉掃を俤にして紅粉の花」の句は、芭蕉が奥の細道の旅で詠んだもの。山形の紅花の繁栄ぶりがうかがえる。紅花交易は、上方との文化交流面でも大きな役割を果たし、県内各地の史跡や資料館が、当時の記録をとどめている。

また、山形の夏を代表する花笠まつりなどで使われている「花笠」は紅花をあしらったものであり、ダイナミックな踊りとともに花笠が咲き誇る。

近年見直される自然染料の優雅な美しさ

明治に入ると化学染料が台頭し、紅花生産は急速に衰退。しかし戦後、山形県を代表する花として再び紅花が注目され1982年、山形県の県花に選定された。近年は自然染料としても見直され、伝統製法で作られた紅もちや、観賞用切り花も出回っている。

紅花の種子からとれるサフラワー油は、リノール酸を多く含むことから、コレステロール過多による動脈硬化症の予防に有効ではないかと考え

られている。また乾燥させた花(乱花)も、漢方では冷え性や肩こりなどの血行障害の治療に用いるという。更に薬効成分の証明により、積極的に、食材として新しい郷土料理やスイーツへの利用が活発となっている。

紅花染めは、気の遠くなるような作業工程を経て完成する。しかしその色合いは深く優雅で、しっとりと美しい。

★主な産地★

山形市・河北町・白鷹町・ほか

★花言葉★

包容力、熱狂、夢中

★収穫時期★

7月中旬～8月上旬

5 トルコぎきょう

～エチゾチックな美しさが魅力の「トルコぎきょう」～

「ききょう」ではなく「りんどう科」の花!?

トルコぎきょうは、ききょう科ではなくりんどう科の花である。ではなぜ、トルコぎきょうなのか...?

昭和の初め、紫の品種が日本に入った時は、旧属名のリシアンサスで紹介された。しかし当時は、外来の名前は覚えてもらえないため、種苗会社が一計を案じる。つぼみの形や、花の色など諸説あるものの、紫色の花として日本人になじみのある「ききょう」と、エキゾチックな外国のイメージ「トルコ」を組み合わせたものだという。

山形県では昭和50年代末から栽培され、現在は主に6月～11月、東北や関東、大阪の市場へ出荷している。

花色は白、ピンク、黄、紫、覆輪などバラエティに富み、花弁も一重や八重咲き、フリンジ等、収穫期のハウス内は、華やかなパーティー会場のようだ。よく見ると、花にいくつかのタイプがある。花びらがあまり開かず、花弁が長めのカップ型、花弁が短めの盃型、花が大きく開く皿型など。品種が多く、これまで全国で900種以上を数えるという。県内でも栽培者自身がオリジナル品種を開発しているケースもある。

生産者に感動を与える、格別の美しさ

トルコぎきょうは元来夏の花であるが、遮光して昼の時間を人為的に短くするシェード栽培を取り入れることにより開花を遅らせ、秋から初冬までボリューム感のある高品質の切花を生産している。

「自分で作っていて、本当に美しいと思う」、「思うように咲いてくれると、やめられなくなる」「この花は格別。感動する」 生産者たちの言葉が、この花の魅力を何よりも物語っている。



★主な産地★

酒田市・鶴岡市・庄内町・山形市・新庄市・上市市・米沢市・ほか

★花言葉★

愛情

★収穫時期★

6月～11月

6 りんどう

～夏の高原に涼風を誘う「りんどう」～

「蔵王りんどう」ブランドは関西にも出荷
夏から秋に咲くりんどうは、温帯地方でも冷涼な地域に300種が自生しており、切り花用に生産しているのは日本の他数ヶ国。山形県では標高200～600mの中山間地の転作作物として定着し、露地切り花の栽培ではキクに次ぐ面積となっている。栽培種はエゾリンドウやササリンドウが主で山形の在来種を交配・改良したのも栽培されている。



7月上旬から11月まで30種以上を生産し、特に蔵王高原周辺のもの「蔵王りんどう」のブランドで、関東方面を中心に出荷される。

栽培では、生産者自らが交配して種を採ることが多い。種から育苗し、1年間株を養成、採花までは最短でも2年が必要だ。ただ、その後は4～5年続けて採花できるが、土づくりやネット張り、追肥、芽整理、病害虫防除などと手間も多い。

素朴な姿の中に、凛とした美しさ

夏の太陽に輝くりんどうは、手間の分だけ美しさが磨かれているようだ。「素朴ながらも、凛とした美しさ…。山形のりんどうは、大産地のものより評価が高いんですよ」とある生産者は語る。

近年は気軽に飾れるよう、以前より茎が細いものが人気で、色はピンクや白など多彩。県の試験場では、新品種の育成も進めている。

漢方では「竜胆」と書いて根を薬用にする。苦味配糖体ゲンチオピクリンなどの成分が、唾液や胃液を分泌させ、腸の運動を高め、食欲増進効果があるという。

★主な産地★

上山市・山辺町・尾花沢市・
鮭川村・ほか

★花言葉★

正義、的確、誠実

★収穫時期★

7月～11月

7 きく

～絶妙なタイミングで美しさを創り上げる「きく」～

常に最高の「輪ぎく」を目指す産地の気概

栽培ぎくは奈良時代に中国から薬用として伝わり、平安時代に貴族によって観賞の対象になった。従って栽培の歴史も長く、多様な品種が生まれてきた。山形県では村山地方と庄内地方を中心に輪ぎくやスプレイぎくが栽培されている。

1本の茎に1輪の花をつけ、清楚な美しさを見せる輪ぎく。一般用の需要もあるが、やはり仏花用がメインだ。「出荷はお盆の頃がピークで、次はあえてずらし、秋彼岸に出します」と生産者。きくはもともと秋の花で、日が短くなると花芽をつける。この性質を利用し、ハウス栽培ではシェードで暗くして開花を早めたり、逆に電照を使って開花を遅らせたりし、出荷時期を調整するのだ。

定植からおよそ3カ月半後が収穫期となるので、逆算して植える。その後摘心、ネット張り、摘芽・摘蕾、灌水など、細やかな作業が続く。「土づくりがまた大変ですが、仲間たちと研鑽を積みながら、最高クラスを目指しています」とのこと。こうした努力が実り、山形県産の輪ぎくは、市場で高い評価を獲得している。

華やかな「スプレイぎく」も多彩に生産

一方、1本の茎に多くの花をつけるスプレイぎくも、近年は人気ที่定着した。色も豊富で華やかなことから、輪ぎくとは別の需要があり、県内産地では色づきの良い多彩な品種を生産している。

ところで、きくを選ぶ際は花が開き過ぎず、葉が垂れていないものがいい。



★主な産地★

山形市・寒河江市・鶴岡市

★花言葉★

清浄、明るい、高尚、高潔

★収穫時期★

輪ぎく 7月～11月

スプレイぎく 5月～12月

8 ダリア

～山形県が火付け役となった、切り花「ダリア」～

“日本一ダリア園”の地元として、
ダリア生産をリード

かつては園芸品種だった大輪系ダリアだが、近年は切り花として出回り、その豪華な美しさが脚光を浴びている。この人気の火付け役が、実はわが山形県なのである。

平成13年、たまたま東京・大田市場の花卉担当者が川西町を訪れた際、ダリア園や庭先に咲くダリアを見て、「この花を市場で売ってみたい」と話した。地元ではこれに応え、初めて切り花のダリアを出荷。以来、置賜地方では、転作田への作付けなど本格的な産地化を進め、日本のダリア生産をリードしてきた。

かねてから“日本一のダリア園”を誇る土地だけに、球根の調達や栽培のノウハウは万全だ。現在は露地栽培が中心で、5月中旬～6月下旬に球根を植え付け、8月中旬～11月中旬に出荷。一部でハウス栽培も進められており、出荷期の拡大に取り組んでいる。



水あげが難しいため、出荷は花を咲かせてから
転作田は排水に気遣い、定植して発芽後の摘心・摘蕾、水分管理なども徹底。こうして曲がりのない「まっすぐ」な、出荷規格長50cmの切り花を作り上げる。普通の花は蕾の状態で収穫し、咲く前に出荷するが、水あげが難しいダリアは、素人が蕾から咲かせるのは困難だ。そのためダリアに限っては、花が開いてから出荷するという。そして出荷時も、水分を切らさぬよう湿式輸送としている。

山形生まれの大輪系ダリアは、その美しさで関東や関西のブライダルシーンやパーティー会場を美しく彩っている。

★主な産地★
川西町・酒田市
★花言葉★
移り気、華麗、優雅、威厳、不安定
★収穫時期★
5月～12月

9 ストック

～東京の市場でも注目される、山形の「ストック」～

昭和の「庄内ピンク」で確固たる地位を確立

淡い色合いの花をつけるストックは、いかにも早春のイメージだ。しかし品種改良が進み、山形県では10月からの秋冬出し生産が盛んに行われている。

庄内地方では昭和40年代末からストック栽培を開始。同53年には、当時まだ市場性の低かった新品種「初桜」をいち早く取り入れ、「庄内ピンク」という愛称で売り込んだ。すると仙台、東京、札幌の各市場で相次いで反響を呼び、増産に次ぐ増産となった。

以来、庄内地方では、秋の冷え込みが早く、乾燥した土地柄という栽培条件を生かし、茎や葉が固く締まった日持ちの良いストックを生産。秋出しのものは、東京・大田市場を始め多くの市場で一番セリで売られている。最近では品種や花色も増え、4～6本に枝分かれするスプレーストックの生産も増加している。



独特の芳香はアロマセラピー効果も

近年は、茎が細めで花穂(花が付いている部分)が間伸びしていないストックが人気だ。「庄内の規格は花穂が13～18cmで、開花した数は8輪前後。気温を考慮しながら調整します」と生産者。気温が高いと花穂が伸びやすく開花が進み、下の花から枯れてしまうのだ。「首がしっかりしていて、花が密についているものが、良質のストックです」とのこと。

ストックには、独特な芳香があり、アロマセラピーとしての鎮静効果もあるようだ。

★主な産地★

酒田市・鶴岡市・庄内町・河北町・山形市・ほか

★花言葉★

ピンク…ふくよかな愛情
白…愛の結晶

★収穫時期★

10月～3月

10 パンジー

～春と秋の花壇を鮮やかに彩る「パンジー」～

夏の夜の冷え込みが、良質な花を育てる

花壇を飾る花の中でも一番人気のパンジー。かつては早春の花だったが、近年は品種改良が進み、秋冬にも多彩な種類を楽しめるようになった。

山形県では稲作の冷害対応事業として、20年ほど前から栽培が始まった。主な産地は、尾花沢市や長井市、飯豊町など。パンジーは寒さには非常に強いが、暑さに弱い。内陸地方は夏、日中は高温になるものの、夜はぐんと気温が下がるため、良質のものを生産できる。

一般に秋出し用のパンジーは、7月中旬～8月中旬に播種する。3日ほどで発芽し、後は水を控えめにして、茎葉が締まった苗づくりを心がける。



華やかな色と形は、流行によって品種変遷も

この後8月中下旬頃から、一株ずつポットに鉢上げする。この後も丁寧に育て、9月下旬頃から、第1花の開花をめぐりに出荷する。春出し用の場合は、11月頃に播種し、3月中旬頃の出荷となる。

近年、県内で生産する品種は、「デルタ」、「デルタプレミアム」、「アリル」など。パンジーは品種変遷が激しい。流行に合わせた色の追求が必要だろう」と、生産者は語っている。

街を歩いているうちに、彩り鮮やかなパンジーの花壇に出会ったら…。それは山形生まれの花々かも知れない。

★主な産地★

尾花沢市・村山市・長井市

★花言葉★

物思い、思慮深い
心の平和、思想

★収穫時期★

3月、9月～11月

11 シクラメン

～冬の鉢花で圧倒的な人気を誇る「シクラメン」～

山形の気候が、株の充実・花立の良さを支える冬の鉢花の代表といえるシクラメン。クリスマスやお歳暮など、年末ギフトとしても根強い人気を誇る。

山形での栽培は50年ほど前にさかのぼり、農家の冬の出稼ぎに代わる仕事として始まった。現在は山形市、新庄市、金山町、三川町、庄内町、寒河江市などで多くの品種が作られている。

県内での栽培は、秋に播種しハウスで加温して育て、翌年11～12月に出荷する普通栽培が多い。夏は気温が高すぎるものの、夜には涼しくなり、秋冷も早い。これらの条件が、株の充実や花立の良さ、早期出荷が可能などのメリットになるという。



最近ではフリンジ系や複色系の新品種が人気

シクラメンは、赤、白、ピンクが基本色だ。しかし近年は品種改良が進み、紫や黄色、パステル系、2色咲きなど、驚くほど様々に楽しめるようになった。特に最近では、花びらの端が波打ったフリンジ系や、色が交ざる複色系が人気という。これらの山形産のシクラメンは、県内だけでなく仙台や東京、名古屋方面にも出荷され、高い評価を得ている。

シクラメンを選ぶなら、蕾も葉も多いものを。育てるには5～15℃の環境で、日中は日の当たる窓際などがいい。水やりは、表面の土が乾いたら花や葉にかからないように与え、咲き終わった花は茎ごと取り除く。肥料を切らさず与えると、より長く花を楽しむ事ができる。

★主な産地★
山形市・新庄市・金山町・三川町・寒河江市・庄内町
★花言葉★
肉気、はにかみ、遠慮がち、疑いを持つ
★収穫時期★
11月～12月

12 啓翁桜

～ 全国に誇る、山形産の促成花木「啓翁桜」。～

日本の花「桜」が
冬のさなかに満開になる楽しみ！

お正月にも満開の桜が楽しめる、「啓翁桜」の切り枝促成培。山形県は全国的にも早く、昭和40年代後半にスタートした。

桜は、秋になって気温が下がると休眠に入る。その後、冬の低温期を経過すると休眠が覚醒し、気温が上がれば開花できる状態になって春を待つ。

真冬の畑では、葉を落とした「啓翁桜」が開花の時を待っていた。太い幹はなく、形の良い枝が何本もまとまって一つの株を作っている。「気温が8以下の状態に500時間程度置けば、開花させることができます」と生産者。温室で加温すると、桜は春が来たものと勘違いし、花を咲かせるのだという。



ハウスで春を錯覚、膨らむ華やかな花芽

よく見ると、枝には花芽がたくさん着いている。これは、5月頃に花芽が多く着くように手間をかけた栽培を行ったから。促成には花芽が十分に着いた枝ぶりの良いものを選びます。ハウス内の温度は、日中20℃、夜13℃程度に調節する。1月だと約20日間で、3月なら10日位で花芽がほころぶ。長く休眠している芽ほど開花が早いという。山形県では秋の訪れが早いので、桜はその分早く休眠に入り、早く目覚めさせることができる。

また、お正月向けに開花させる手段としては、お湯などを用いる方法もある。栽培による充実した花芽、休眠を覚醒させる方法、促成中の温度管理、枝の水あげのすべてが揃って、「啓翁桜」は美しい花を咲かせることができる。プロの経験と技が全国トップ産地を支えている。

★主な産地★

山形市・東根市・酒田市・西川町・白鷹町・ほか

★花言葉★

純潔、淡泊、精神美

★収穫時期★

12月～4月

山形の畜産物

1 牛肉

～大自然と水と人情が育てた山形牛～

その名声は米沢牛にはじまる

山形県と牛肉との密接な関係は明治初期。一人の英国人が米沢へ来たことに端を発する。米沢には名君の誉れ高い10代藩主、上杉鷹山公が創設した藩校「興譲館」がある。明治4年、東京開成学校から赴任してきたのが英国人のチャールズ・ヘンリー・ダラス氏である。氏はコックとして連れてきた万吉に米沢産の黒牛の料理を所望したところ、そのおいしさに驚嘆。明治7年には、米沢での牛肉屋第一号となる「牛万」を万吉に開かせてしまった。ダラス氏は明治8年、任期を終えて帰京することになるが当地で食べた牛肉の味が忘れられず、とうとう牛一頭を連れ帰ってしまう。そして外国人の居留が多かった横浜でこの牛肉をふるまったところ、あまりのおいしさに皆が絶賛。これがキッカケで牛肉は「米沢牛」として売り出され、その名声が全国に広まったと言われる。

もともと米沢など置賜地域では、古くから南部地方の「上り牛」を導入し、農耕を目的に飼育を行っていたという。上杉綱憲公時代の天和元年（1681年）当時、すでに牛への課税があったとの記録もある。

在来和牛に欧州種を交配

主流となる四大和種誕生

さて、牛の本格的な品種改良が始まったのは明治33年からであるが、この時は水田耕作用を主体にした役・肉兼用牛であった。肉用牛への専門的な改良は第二次大戦後になってから。昔からいる在来の和牛に、イギリスやスイス原産の品種を交配させて誕生したのが「和種」とよばれる日本の肉用種。現在は黒毛和種・褐毛和種・日本短角種・無角和種の4種類が各地のブランド牛を支えている。



明治3年<築地精養軒>、5年に<上野精養軒>がオープン。いよいよ牛肉が西洋料理のメニューとして登場する。一方で、味噌や醤油などを使った、和食と関連のある独自の牛肉料理も考案されていく。

米沢牛で始まった本県の肉用牛の歴史だが、戦後本格的な増産体制に入り、飯豊牛・西川牛・天童牛・東根牛など県下で秀逸な肉用牛が作り出された。昭和 37 年には時の県知事の手首により、県内産肉牛を総称「山形牛」として定義づけ品質規格の統一を図るに至る。県有種雄牛の導入も積極的に進められた結果、現在では高品質の肉用牛産地として全国的にその名が知られている。

自然と水と愛情が条件

極上の肉質、最高の霜降り

総称「山形牛」は、出荷に対して次の基準を設けている。「山形県内において、最も長く育成・肥育された黒毛和種であること」、「社団法人日本食肉格付協会の定める肉質等級 4 以上のものであること」。ただし、この基準を満たし、肉質等級が 3 等級の黒毛和種についても、山形牛に準ずるものとし、取り扱うことができる。また、流通の明確化を図るため、基準を満たした山形牛について、産地証明書の発行も行っている。さらに、流通段階での混乱を避けるため「山形牛取扱指定店」を「仲卸店」「販売店」「提供推奨店」の 3 区分として設定している。このようにそれぞれの店舗は、山形牛の消費宣伝の一役を担っている。

山形牛のうまさは、基準や規格といった言葉上の定義だけで生まれるものではなく、なんとといってもその肥育環境が大きく影響している。山形県は、夏は暑く冬は雪も多く寒い。また、昼夜の寒暖の差も大きい。このような自然条件の中だと牛の育ち方が違うという。「だいたい月齢 8 ~ 11 ヶ月の子牛から育てますが、出荷は 30 ~ 36 ヶ月。寒暖の差がある山形県は、じっくりゆっくり牛が増体していくため、肉質がきめ細やかでサシ（脂肪交雑）も非常に良い状態に仕上がります」と生産者は語る。また豊かな自然環境から湧き出る良質な水が、いい肉牛になる条件でもあるそうだ。牛は 4 つの胃で食べ物を消化するが、水質の善し悪しはその活動に大きな影響を与えと言われており、カラダにいい水こそが、より健康体をつくりだすというわけである。

山形牛の特長は、何と言ってもその味にある。肉のうまみは脂肪に関係するが、サシ...つまり霜



焼肉は、火の乾いている炭火で焼くのがいい。炎が肉に余分な水分を与えないため、外側はカラッと、そして中にはジワッと旨みが封じ込められる。



「すき焼き」という名が一般化したのは大正中期のこと。それまでは「牛鍋」だった。



山形牛として認められたものには、このラベル。信頼の証である。

降りが細かくきれいに入り、甘みがある。口溶けがいいのは脂肪の溶ける温度、融点に関係する。いい肉ほど融点が低いと言われ、とろけるうまみを醸し出す。またエサにおいても山形県独自の配合研究の成果により、肉質のさらなる向上に繋がっている。

ステーキ、すき焼き、しゃぶしゃぶ。何か特別な時にフンパツして食べるもの...というのが牛肉に対するイメージだ。しかしどうせ食べるなら、心から満足のできるうまい肉を食べたい。そんな時は、迷わず「大自然と水と人情が育てた山形牛」を、いの一番に思い出して欲しい。

2 豚肉

～「ガッサンエル」の誕生で、より良質の「豚肉」へ！～

三元交配の母方の系統豚、
ランドレース種を改良

食肉の中で最も消費量が多い豚肉。山形県では、これまでも品種を吟味して高品質の豚肉を生産し、全国的に高い評価を獲得してきた。

その品種へのこだわりをさらに求めるため、山形県では母豚の改良に取り組み、系統造成という方法で多産系のランドレース種「ヤマガタL」(L)を開発した。肉豚の生産は、この「ヤマガタL」の雌と、発育の良い大ヨークシャー種(W)の雄を交配させて生まれたLW交雑種の雌を母豚として、これに肉質の良いデュロック種(D)の雄を交配するという三元交配を基本に行ってきた。こうして生まれた三元豚(LWD)は、品種特性が相乗的に現れ、成長が早く、肉質はコクとうまみを備えたものであった。



しかし、次第に、「足腰がより強く産子数が安定して多い豚」へのさらなる改良を望む声が寄せられるようになった。そこで、山形県の畜産試験場養豚支場(現農業総合研究センター養豚試験場)では1998年度から、「ヤマガタL」に代わる新たなランドレース種の系統造成に取り組み、8年にわたり改良を続けた結果、ようやく2005年、新しい系統豚「ガッサンエル」が誕生するに至った。

「ガッサンエル」は、「ヤマガタL」に比べ、1回に生まれる子豚の数が11頭と約1頭多い。また足腰も強化され、育てやすく、養豚農家の評価も高い。

「ガッサンエル」由来のLW母豚から生まれた、待望の新しい三元豚の出荷

も増えており、その肉質は以前にも増して、「脂の切れがよく、洗練された味わいになった」と評判だ。

安心・ヘルシー・おいしいと人気の県産豚肉

山形県では庄内、最上、村山、置賜の各地域に養豚拠点や産地があり、それぞれが創意工夫を行いながら、生産・販売の拡大や質のアップを目指している。例えば、(1)通常より肥育日数を延ばし、肉の熟度を上げ、キメと締まりの向上を実現、(2)安全性と低脂肪・低コレステロールを実現するために、専用飼料に県産飼料米やポストハーベストフリー（収穫後に保存用薬剤処理をしていないもの）の大麦・トウモロコシなどを使用、(3)飼育環境や衛生管理にこだわり、健康体に育てることに配慮、(4)鮮度管理を徹底して加工までの一貫体制を採るなどなど…。こうして、「安心してヘルシーでおいしい豚肉」が山形県から全国へ届けられている。

ところで、豚肉は良質たんぱく質の宝庫でもあるが、ビタミンB1を豊富に含むことから疲労回復に良いとされる。またオレイン酸などの不飽和脂肪酸も、動脈硬化を防ぐ効果があるという。

新鮮な豚肉を選ぶなら、全体にツヤと弾力があり、脂肪分が白く締まっているものもいい。色がくすんでいたり、ドリップ（肉汁）がトレーにたまっているものは避けたい。

新しい「ガッサンエル」の登場と、生産者の努力が生かされ、これからもどんどんおいしくなる山形産豚肉。全国に自慢したい郷土の食材だ。



低脂肪・低コレステロールを実現した豚肉。料理の幅も広がる。



豚肉の美味しさは、しゃぶしゃぶにすると一層よくわかる。豚肉特有のくさみが少なく、あっさり食べられる。

3 鶏肉

～うま味に優れ、コクもたっぷり。上品な味わいの地鶏誕生。～

貴重な赤笹シャモを使い三元交配に挑戦

山形県独自の、味の良い地鶏の開発が命題であったことから、平成12年度よりシャモと他品種鶏を交配させ、肉質や生産性についての検討を行ってきた。もともと山形県には“地鶏”となる在来の鶏がおらず、独自性のある品種を求めていたところ、遊佐町の池田秋夫氏（山形県銘鶏保存会）が、貴重な「赤笹シ

「シャモ」を維持・保存していることがわかった。この鶏は主に観賞用・闘鶏用が目的であるが、実のところ肉味にコクがあり、歯ごたえも良いことから交配の組合せに利用することになった。父鶏には赤笹シャモの雄と名古屋種の雌の交雑鶏を使い、母鶏には横斑プリマスロック種という三元交配を行った結果、3年後の平成15年、うま味に優れコクがあり、適度な歯ごたえを持つ鶏「やまがた地鶏」が誕生した。肉色も、特にもも肉が赤みを帯びており、見た目にも美しい。何より鶏臭さのない上品な味わいがある。約百四十日間じっくりと育てて熟成させた肉であり、成分的にも、うま味に関係するグルタミン酸の比率がプロイラーより約10%多いという結果が出ている。また「やまがた地鶏」は、地鶏肉の特定JAS規格に適合した生産が可能となっている。



国内でも珍しいダチョウの飼育。

新時代の農業に向けて...

ユニークなものとしては、朝日町で「ダチョウ」の飼育が行われている。肉は低脂肪、低カロリーな上にタンパク質や鉄分が豊富。その上、皮は皮革製品への展開が可能と、ダチョウは非常に汎用性の高い生き物。さらに、高齢化による離農により遊休農地の拡大も問題視されているが、飼育によって農地の有効活用も図れることから、地元では“畜産業の救世主”として大きな期待を寄せている。



山形の山菜・菌茸類

1 促成たらの芽

～ほろ苦い味や香りが身上、「促成たらの芽」。～

早春の珍味を一足早く、「ふかし栽培」で春先、たらの木に出るたらの芽は、ほろ苦い味や香りが絶品だ。山形県では早くから促成の「ふかし栽培」を取り入れ、全国でも一位の生産高を上げている。

「秋に葉の落ちたたらの木の枝を切り出し、乾燥しないように休ませます。その後、収穫時期を逆算してハウスに入れ温度を加えます。」と生産者。

ハウス内には、ビニールのトンネルが作られ、中には水を入れた床に、高さ 10cm ほどのたらの木の駒木が立ち並んでいる。トンネルの中に電気温床線を張り巡らせ、内部を 15～20 度（夜間の最低 10 度）に保つという。



木の養分だけで芽吹く自然の妙味

この状態で一ヶ月ほど置くと、新緑のたらの芽が次々と出て、収穫できる。「木が貯えた養分だけで、肥料は一切与えません」自然の生命力がなせる技だ。

温度管理を徹底し、生育に必要な水分と湿度でじっくり「ふかす」ことで、重量感のある良い芽ができるという。長さ 2 m ほどの 1 本の穂木から採れるのは、15～20 個で 150g 前後。早春の珍味の先取りには多くの労力がかかっている。

たらの木には品種や系統がありトゲの多少や芽の大きさ、色合いが異なる。栽培用には、芽が大きく緑色が鮮やかな品種、系統の作付が増えている。

なお、たらの芽を店頭で選ぶときは、ずんぐりと太い形のもの、切り口の変色の少ないものの方がいいとのこと。

★主な産地★						
真室川町・新庄市・最上町・金山町・大蔵村・鮭川村・朝日町・鶴岡市・白鷹町・川西町・ほか						
★主な品種と収穫時期★						
11月	12月	1月	2月	3月	4月	5月
蔵王系・あやの・あおは						

2 青ごごみ

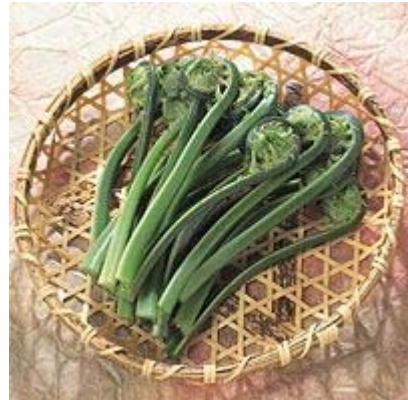
～東北を代表する山菜の一つ、「青ごごみ」～

温かいベッドで根株を伏せ込む促成栽培

青ごごみはクサソテツという学名で、日本全国の森林や原野に群生するが、東北を代表する山菜の一つでもある。

現在、ごごみの促成栽培では、自生している根株から自家繁殖させて使うケースと、原野などの自然株を購入して使うケースがある。いずれにしても、ほとんど天然の味覚に近い状態だ。

促成栽培は、ハウス内に電熱線などを利用した温床を作り、そこに根株を伏せ込んで加温する栽培法である。「冷蔵して休眠させておいた株は、ハウスに入れると一斉に芽を出し、1週間で出荷できます」と生産者。伏せ込む床の温度を18～20度に保ち、保温マットをかけ、乾燥しないように水やりを行う。発芽までの日数は、株の状態や伏せ込みの時期によって変わってくる。



春を先取りする、鮮やかな緑色の芽

保温マットを上げて見ると、むくむくと頭をもたげた新芽が数多く出ている。くっきりとした、勢いのある緑色だ。「株から最初に出た芽が、緑色が強いようです。これが10cm～15cmに伸びたら摘み時」。1度収穫した後も、1週間ほどで新しい芽が伸び、2度目の収穫ができるという。

ところで、シダ類の青ごごみは繁殖のために胞子も出すが、それが育つにはかなりの年数がかかる。通常は根株から地下枝を伸ばし、そこから芽が出て増えていく。

★主な産地★	
鶴岡市・飯豊町・朝日町・ほか	
★主な品種と収穫時期★	
	11月 12月 1月 2月 3月 4月
促成栽培	11月 12月 1月 2月 3月 4月

3 うるい

～早春の息吹を伝える、みずみずしい「うるい」～

雪の多い地域の冬春栽培作物として発達

サクツとした歯応えでクセがなく、軽いぬめりも魅力。早春の息吹を伝えるうるいは、学名がオオバギボウシ。本州から北海道に多く自生し、薄紫色の清楚な花を咲かせる。

ハウスでの促成栽培は、雪の多い地域での冬春作物の1つとして作られてい

る。品種は地元の在来種を、株分けなどで増やしたものの。温湯を通したパイプの上にモミガラを敷き、ここに根株を並べて土をかぶせる。そして十分水を与えてからビニールトンネルで囲い、内部を20度で一定に保つ。芽が伸び始めたらもう一度たっぷり水を与える。

茎を白く軟化させるため、モミガラを投入

「ポイントは、芽の成長に合わせてモミガラを入れ、茎部分を白く軟化させること。発芽から1週間～10日で収穫できますが、その間モミガラを2～3回入れます」と生産者。葉が開き始めたら、上の葉だけに光を当てて緑化させ、完成だ。収穫時の長さは20～25cm、1本ずつ掘り出すように摘む。すぐに水洗いすると、葉の下に伸びる純白の茎が現れ、透き通るような美しさだ。

また最上地方では、同様の促成栽培でも、光を遮断することで、白さと柔らかさを強調したうるいを生産。「雪うるい」のブランド名で出荷している。うるいの特徴であるぬめりも抑えられ、生でも美味しく食べられる新感覚野菜として注目を集めている。



うるい



雪うるい

★主な産地★

山形市・遊佐町・寒河江市・尾花沢市・大石田町・金山町・真室川町・新庄市・最上町・ほか

★主な品種と収穫時期★



4 原木しいたけ

～ 刺激で芽を出す、「原木しいたけ」。～

山奥から切り出した原木で、
山形の味を周年栽培

世界三大栽培キノコの一つ、しいたけ。 県内の最上地方では、山奥から切り出したミズナラやコナラなどを使った原木栽培が守られている。

「ほだ木を天然に近い環境において菌を安心させておき、急に刺激を与えます。すると菌が驚いて、しいたけを発生するんです」とは生産者。特有の性質を利用したしいたけの栽培法はユニークだ。

まず、ほどよく乾燥させた原木に種菌を植え付ける。この原木をほだ木というが、ハウスに半年以上置き、菌を増殖させる。菌が全体に回った頃、ほだ木を一昼夜程度水に浸けてショックを与える。すると菌は危機感を感じ、子孫繁栄のためにきのこをどんどん発生させるのだ。

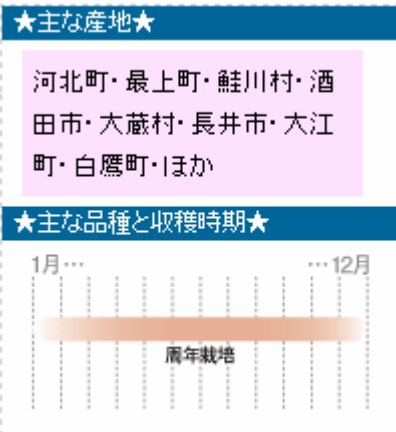


健康食品として、注目度はうなぎのぼり

一方で、ほだ木を森の中に置く自然栽培もあるが、この場合も昼夜の温度差や降雨が刺激となって芽を出すという。

発芽したしいたけは、1週間ほどで収穫できる。新鮮なものはハリがあり、裏側は笠を覆うような薄い膜でつながっている。品質を左右するのは、原木の養分と、菌を育てる温度や湿度の管理だ。

昨今、しいたけは健康食品としても注目される。悪玉コレステロールを減らすエリタデニン、骨の形成に役立つビタミンD2の母体エルゴステリン、抗ガン剤として中央薬事審議会が製造を承認した多糖体レシチンなどなど。食物繊維が豊富でローカロリーなことも見逃せない。



5 原木まいたけ

～舞い上がるほどおいしい、「原木まいたけ」～

味・香り・食感、三拍子そろったキノコ

発見する喜びや、うまさに『舞い上がった』ことに由来する名前そのまま、まいたけは、味・香り・食感ともに優れる。

かつては偶然に見つけるしかなかった珍味だが、栽培技術が進んだおかげで気軽に味わえるようになった。

原木にはミズナラ、コナラなどを玉切りにしたものを利用し、まいたけ種菌を接種して1年以上培養してほだ木を熟成させる。梅雨時に熟成ほだ木を林の中や遮光した土中に伏せこんで土や広葉樹の落ち葉をかぶせる。

そして秋になり、気温が20度を切る頃からまいたけの発生が始まり、1週間ほどで収穫できる。同じほだ木で3～4年間、毎年秋に収穫できるといふ。



近年は菌床栽培も盛んで白色品種も登場

自然に近い状態で栽培するため、天候に左右されるなどの苦勞も多い。「それでも順調に育って立派なきのこになると、苦勞が喜びに変わります」と生産者。収穫の時期は一帯が芳香で包まれ、大きなまいたけが並ぶ様子は壯観だ。

こうした原木栽培のほか、近年は人工的な床に菌を植え付ける、菌床栽培も盛ん。また栽培まいたけは、これまで黒色品種がほとんどだったが、近年は白色のものも多く出回っている。

付記として、まいたけに含まれる多糖体ベータグルカンには、ガン抑制が期待され、制ガン剤の副作用を抑えるはたらきにも一役買うという。

★主な産地★

鮭川村・最上町・真室川町・
米沢市・小国町・鶴岡市・ほ
か

★主な品種と収穫時期★

8月 9月 10月

早生系

晩生系

※菌床まいたけは周年栽培

6 原木なめこ

～天然の森の中で育つ、「原木なめこ」～

地元の菌を培養、広葉樹に植菌して栽培
自然食ブームの近年は、広葉樹を利用して森の中で育てる「原木なめこ」の人気の高まっている。

最上地方の原木なめこ産地を訪ねた。「原木なめこは、地元の菌でないとうまく育ちません」と生産者。この地区では、鳥海山系から天然のなめこ菌を採種して培養したものを使っている。菌が環境に敏感なため、天然に近い原木栽培では、土地柄が重要な要素となるのだ。



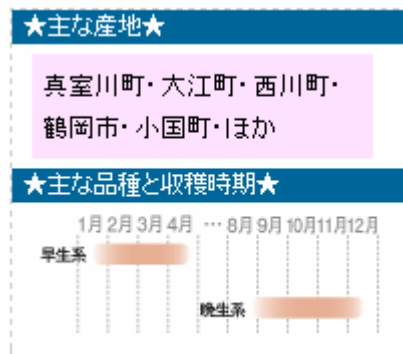
春、山から切り出したブナやトチ、サクラなどになめこ菌を植え付け、森の中に伏せ込む。その後、菌が回りやすいようにほだ木の天地替えを行い、状況に応じて霜よけ・雪よけのカバーをかける。以降は自然に任せ、翌年の秋、気温が20度前後になるとなめこが発生するというサイクルだ。

つるんとして透明で、宝石のような輝き

「原木に出るなめこは色が濃く、ぬめりや歯ごたえもしっかりしています」と生産者が語るように、ほだ木から顔を出したなめこは、つるんとしたぬめりがあり、透明感もあって宝石のように輝いている。出はじめの小さなプクプクした状態を「カニの泡」と呼ぶそうだ。

収穫はサイズを見ながら1粒ずつ手で摘む。全て摘んだ後も、5年ぐらいは、毎秋に同じ原木で収穫できるという。

この産地では早生から晩生まで数種の種菌を使い、毎年9月から12月まで、確かな品質の原木なめこを出荷している。



7 菌床なめこ

～品質の良さで市場評価の高い、山形県産「なめこ」～

徹底した空調管理により、安定的に周年栽培

なめこは、つるりとした食感や形の可愛さで好まれているキノコだ。山形県の菌床なめこの生産量は全国第2位、毎年3000t以上を全国に向けて出荷して

いる。しかも本県産品は、品質の良さで市場の評価が高い。

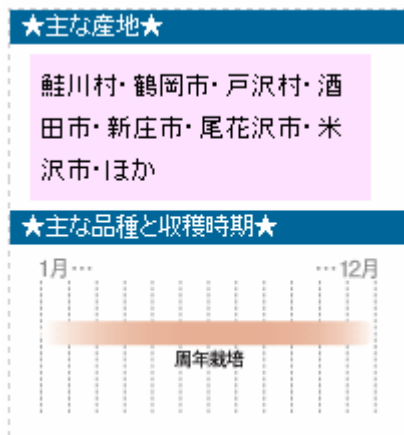
栽培法はまず、落葉樹のオガクズとフスマや米ぬかなどをまぜて固めた床を殺菌。その床に、なめこ菌を植え付けて培養し、発生させるというもの。温度や湿度を徹底管理することで、安定的な周年栽培が可能になっている。

通常は、菌の培養を開始してから、室内温度を 20 度前後に保ち、60 日から 70 日間おく。その後、温度を 15 度くらいにし酸素や水を与えて発生を促し冬期は 20 日、夏期は 18 日で収穫できるようになる。

1 粒ずつ手作業で行われる摘み取り

摘み取りは、機械を使うケースもあるが、県内ではていねいな手作業が主流。規格に合うサイズのものだけ、軸の部分から 1 粒ずつハサミで刈り取っていく。生産者によると「収穫は、なめこ栽培で最も手間がかかります」とのこと。なめこは軸から傷むことが多いため、なるべく短くカットするという。摘み取りを終えた床は、なめこ菌の回復を待って再び発生させ、1 つの株で 3 回ほどの収穫を行う。

収穫したなめこは、すぐにサイズ選別機にかけ、袋詰めして集荷場へ。料理店などでは粒の小さいものが重宝されるが、家庭では中から大サイズが人気。



8 ひらたけ

～「しめじ」として知られても、本来は「ひらたけ」。～

古くから食用され、
かつてはマツタケよりも珍重

一般に出ている「しめじ」は、本来「ひらたけ」というキノコだ。日本では、しいたけよりも古くから食用にされ、「今昔物語」や「平家物語」にも登場する。かつての修行僧の間ではマツタケよりも珍重されたきのこだったらしい。

ひらたけ栽培は、山形県では昭和 50 年代半ば頃から盛んになった。現在の生産量は全国 7 位の実績を誇る。



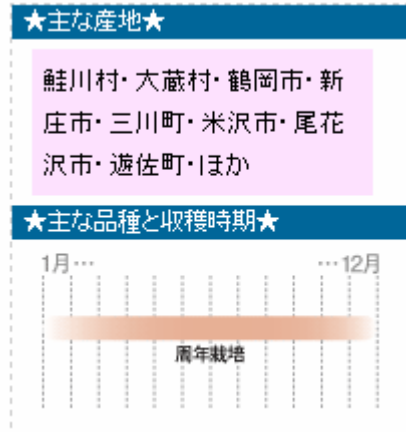
栽培手順は、まずオガクズを栄養分と混ぜてびん詰めすることから始まり、植菌、培養、芽出し、発生と各段階ごとに専用室を設けている。

全行程 37～38 日、緻密な作業で旨さをつくる

「たとえば、オガクズの粒子の大きさの違いや、栄養の混合割合、温度や湿度が生育に大きく影響します。栽培には非常に気を遣いますね」と生産者。

種菌を植えた後は 20 度の部屋で培養する。その後、びんをさかさまにして芽出しの環境を作ってから 15 度の部屋に置き、発生してからは 12～13 度という具合。一方で湿度も、芽出し段階で 90%以上、培養時は 70～80%などと、栽培管理は、まさに精密機械のような緻密さが要求されるようだ。こうして栽培の全工程 37～38 日を終わると、晴れて収穫、出荷となる。

収穫したばかりのひらたけは、色が濃く、ハリもある。「全体に固く育ったものほど日持ちがし、味や香りも良いようです」とのこと。選ぶ際のご参考に…。



9 えのき

～栽培茸の草分け、「えのきたけ」～

多彩なきのこの中でも、トップの消費量を誇るえのきたけは口当たりが良く、火を通すと適度なぬめりも出て、鍋物に欠かせないきのこだ。天然ものの旬は晩秋から冬にかけてで、雪の下でも育つ。

栽培は古くから行われ、山形県でも昭和 40 年代初めにスタート。特に最上地方のえのきたけは「色白美人」の統一ブランドで幅広く出荷されており、近年は大規模な栽培センターも増えている。

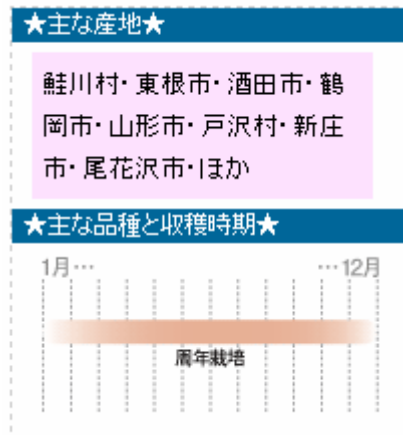
一般に、きのこは薄暗いところで生長すると、カサが小さく、柄が長くなる。えのきたけはとくに光に敏感なことから、栽培ではこの性質を利用して、暗い場所でより白く長く育てるのである。



固く、きれいにそろった「白色美人」が新鮮！
えのきたけ栽培の全工程は約 50 日。まずオガクズと、栄養剤の役割を果たす米ぬかを混ぜたものをピンに詰めて高温殺菌し、種菌を植え付ける。これを 35～40 日培養して菌を全体に回し、種菌をかき出して捨てて芽出しをする。出はじめたら紙を巻き、芽をそろえて 13～15cm まで伸ばせば完成だ。

「えのきたけは寒さが好きなので、一貫して低温で育てます。温度と湿度の管理と、菌をいかに回すかがポイント」と生産者。柄の部分がメインなので、柄を白くきれいにそろえることも大切という。

えのきたけを選ぶなら、弾力性があるとして固そうなもの、白さがはっきり出ているものが良い。一方、透き通ったり黄色味がかっているものは避ける。



10 マッシュルーム

舟形町では、最上川に流れ込む支流、小国川の水と自然に恵まれた土地で、良質なマッシュルームが栽培されている。

同町では、昭和 40 年代後半に、当時、成長市場にあったマッシュルームの栽培がはじめられた。昭和 50 年代になると、菌床である堆肥の稲藁がコンバインなどによる機械化の普及により入手が困難となり、海外産に押され、生産農家は減少していった。この状況を打破すべく、平成 13 年に生産農家 4 人が出資して会社をつくり、科学肥料などは使わず、未利用資源(馬厩肥や稲藁、石膏、コーヒーの絞り粕、大豆の絞り粕)の再利用による培地(コンポスト)を使ったマッシュルーム栽培を行った。マッシュルーム収穫後の培土は、堆肥として農家に提供され地域の減農薬栽培につながっている。

生でも食べられるというマッシュルームは、通常サイズのほか、特大サイズのものでは直径 20cm 近くのものもあり、「ジャンボマッシュルーム」としてテレビなどで度々とりあげられている。

スライスしたマッシュルームをお刺身にしたり、バターで焼いてソテーにしたり、醤油や味噌を塗り炭火で焼いたり、バリエーション豊かにあらゆる料理に活用できる。

山形の水産物

1 アユ【アユ科】

～釣りのメッカでは「アユも町民」が合言葉。～

最上郡の最上町、舟形町を流れる小国川は風光明媚で、天然アユの遡上も多く、また、県内一の稚アユ放流量を誇る。そのため、釣具メーカー主催のアユ友釣大会が年間6回程開催され、東北でもアユで知られる有数の河川である。その中でも、小国川松原地区のアユは別名「松原アユ」とも呼ばれ「献上アユ」として他のものとは区別され、珍重されている。体長が20cmを越す大型のものもあり、身が引き締まって味もすこぶる美味！と評判だ。



2 ニジマス【サケ科】

～放流・養殖の適魚。県内でも数カ所で実施。～

英名はレインボウトラウト。日本には明治10年以來、数回にわたってカリフォルニア州の溪流系（レインボウトラウト／淡水型）と北方域系（スチールヘッドトラウト／降海型）が輸入された。日本での自然繁殖は珍しく、そのほとんどが養殖による。主養殖地は山形市、東根市、天童市で、蔵王ダム下流、山形市を流れる馬見ヶ崎川・米沢市の水窪ダム付近・長井市の木地山ダム付近等ではかなりの大物も期待できる。



3 カジカ【カジカ科】

～存在は清流の証し。河川環境のバロメータ。～

カジカには大卵系と小卵系の2系統がある。河川の中流から上流域にかけての玉石の多い所にすみ、エサはユスリカやカワゲラの幼虫。特にカワゲラの幼虫は澄んだ水が流れる山間の溪流や水の汚染されていないところにのみ生息するため「カジカのすむ川は水がきれい」と言われる。酒田市北方を流れる日向川・月光川、月山に源を発する立谷沢川と、合流する最上川付近・相沢川等でよく見られる。村山市を流れる富並川がカジカの里として有名。



4 ヤマメ【サケ科】

～「五月ヤマメでアユかなわん」の通り、旬は春。～

ネイティブ（天然物）は激減しており、よほどの奥に入らない限り捕獲は難しい。現在は放流で回復を見、川での魚影を濃くしている。主養殖地は米沢市、飯豊町、小国町で、型のいいヤマメが作られている。尾花沢市を流れる丹生川本流、最上町の最上白川、金山町の金山川本流、西置賜郡飯豊町の白川等では良型がよく見られる。西村山郡朝日町を流れる朝日川沿いの立木部落一帯は、幅広ヤマメのスポットとして人気がありヤマメの里と言われる。



5 イワナ【サケ科】

～人里離れた山の奥深い溪流。神秘の魚との遭遇。～

夏でも最高水温が18度以下でないと生息は難しい。大岩が点在し、急流が白い泡となって走るような川を好む。隠れ場（エゴ）があることも条件のひとつ。エサはカゲロウ類の幼虫他、悪食。西置賜郡小国町を流れる玉川・荒川は源流部まで魚影が濃く、メッカ。清流寒河江川に注ぐ各支流も好ポイント。タキタロウで有名な鶴岡市の大鳥池や東大鳥川・西大鳥川・八久和川一帯は大イワナで知られるが最近では激減している。



6 サケ【サケ科】

～数万キロの旅を終え、故郷の川に回帰する不思議。～

宝暦・明和年間（1751～1772）には既に、川にのぼって来たサケを保護し天然繁殖させる種川制度というものが存在した。最初が新潟県、次いで山形県の月光川で導入され、その後全国に広まり明治まで続いた。晩秋にはおよそ4年間の北洋の旅を終えたサケたちが、懐かしい故郷の川の匂いにたぐり寄せられるように回帰してくる。晩秋、サケになじみ深い地域で鮭まつりが行われる。恵みに感謝すると共に親しむためのイベントが数多く催される。



7 サクラマス【サケ科】

～桜の頃、川に上りはじめる。その生態には不思議がいっぱい。～

平成4年、サクラマスが山形県の魚に選ばれた。ところでサクラマスとヤマメは、同じ親から生まれながら、育ち方の違いで、全く違う魚に成長してしまうということをご存じだろうか？サクラマスはサケ科の魚で、名前の由来は春、桜の季節に産卵のために川に上ってくるから、あるい



は身の色が桜色だからなどといわれる。その脂の乗ったおいしさはマス類の中でも最高とされ、庄内浜の春の味覚として珍重されてきた。サクラマスの一生は、まず春（3～5月）海からふるさとの川を上りはじめた親魚が、秋（9～10月）に上流で産卵する。

すぐに親魚は死んでしまうが、卵は川底で冬を越し、翌年の春に稚魚となり、川の中を泳ぎ回るようになる。さらに次の年の春になると、海的生活向きに体表がスモルト化（海水での脱水症状を防ぐため、体が銀白色に変化）する幼魚と、そのまま変わらない幼魚とに分かれる。こうして海に下る魚はサクラマスに、もう一方は川にとどまってヤマメになるとされる。

8 八つ目うなぎ【ヤツメウナギ科】

～驚異のビタミンA。寒の栄養源。～

目と、エラ穴（七つ）を足して八つになることから八つ目うなぎ。しかし口が吸盤状でアゴがなく、分類上ウナギではない。旬は脂がのる厳冬のころ。ゼラチン質を味わうぶつ切りにしての味噌仕立て。開いて串焼きは、熱いうちに醤油をかけてコリコリとした食感を楽しむ。八つ目のビタミンA効力は100g中25,000IU、一般的に多いといわれる人参の6倍である。昔から夜盲症やスタミナ源に...と珍重されてきた。冬場、酒田市等の魚店で入手できる。



9 スルメイカ【アカイカ科】

～年貢米の代わりとして納められた、飛島のスルメイカ。～

スルメイカ漁は、現在山形県の基幹漁業。鼠ヶ関・由良・酒田・飛島等をはじめとする庄内浜での水揚げ高は、数量・金額共に全魚種中トップ。漁期は4～12月だが最盛期は5～8月であることから、別名夏イカとも呼ばれる。他にヤリイカもとれるがこちらの漁期は1～5月で、両方合わせると一年中イカがとれる計算になる。藩政時代、ほとんど米のとれなかった飛島の年貢はスルメで、寛文年間には約十万枚ものスルメを藩に納めたという記録も残っている。



10 モクズガニ【イワガニ科】

～ハサミで見分ける。小さいハサミなら旨いメス。～

ハサミの部分に藻クズのような毛が密生するためこの名がある。最上川・月光川・日向川などの川岸の下の方に穴を掘って棲む。別名川ガニ。絶品なのはたたき汁。腹側のふんどしをはずし、エラの部分を取り、殻ごとすり鉢の中で身を叩く。身はザルなどで漉しながら、味噌仕立ての鍋にエキスのみ落としていくと、数秒でフワツとした浮き身が上がってくる。これをすくって食べるのだが、カニの凝縮された旨味がたっぷり、まさに絶品！



11 トビウオ【トビウオ科】

～ひと飛び 200m。高タンパク、低カロリーの青魚。～

暖流に乗り日本海を北上してくる、初夏を告げる使者。船を追い越すように波の間を、時には 200m 余りも飛ぶというトビウオは、イメージ通り旬は 6～7 月。より遠くへ飛ぶため、エサは体が重くならないような消化の良いプランクトン。系統的には青魚だが低カロリーで良質のタンパク質をたっぷり含み、若さを保つと言われるビタミン E 等も豊富に含む。飛島では、トビウオを焼き干しにしたダシが有名。姿干しの他、粉末状のパックもある。



12 ハタハタ【ハタハタ科】

～雷鳴がとどろく荒海だと大漁に。今では高級魚。～

なぜか雷鳴とどろく海の荒れる日、産卵のため大群で浅瀬に押し寄せるので雷魚とも呼ばれ、漁師泣かせの魚としても知られる。庄内地方では、毎年 12 月 9 日の大黒様のお年夜に、ハタハタの田楽をそなえる風習がある。さっぱりとした湯上げや煮付、醤油漬、天ぷら、ハタハタずし...そして卵であるブリコは歯ざわりの良さで人気。やはり



昔も乱獲から禁漁になったと言う。その時「ブリの卵」とごまかしてひそかに売買されたことからブリコと名が付いたと言われる。

13 口細カレイ【カレイ科】

～おちょぼ口の人気者。本名は「マガレイ」～

庄内浜にはマコガレイやアカガレイ・イシガレイなどおよそ20種ほどのカレイがいるが、中でも一番の人気者がこの口細カレイだ。口元が小さいところから、庄内ではマガレイのことを「クチボソ」と呼び、親しんでいる。3～6月・9～10月が漁期ではあるが、とくに6月と9～10月が脂がのってうまい。太平洋側に棲むマガレイは早く成長して大型になるが、庄内浜のものは比較的小型で、小さいが肉厚なのが特徴。特に食卓にのぼる回数の多い魚である。



14 寒鱈【タラ科】

～身体の芯まで温まるドンガラ汁。庄内一の冬の味覚。～

冬場、誰もが心待ちにする海の幸と言えば...それは寒鱈だ。寒の季節に旬を迎えるから寒鱈。一般的にはマダラのことである。頭から内蔵まで捨てるところがない！と言われ、ドンガラ汁にするのが真冬の大きな楽しみ。味噌仕立ての鍋で、身よりもむしるアラやダダミ（白子）が決め手になる。オスは大きく7～8kgはザラ。選ぶときは大きい方がいいという。そしてふっくらと全体に張りがあり、色が濃くて模様のはっきりしたものを。ダダミはトロリとして刺身も最高にうまく、この時期は寿司ネタとしても供される。さて汁だが、身の中で一番脂肪分の集まる脂ワタ（肝臓）を味噌の汁に溶いて混ぜたり、一口大に切って煮込むなどして、味に深みとコクを持たせるのが秘訣。具は豆腐やネギ、そして岩のりを添えるのが庄内風だ。舌がやけどするほど熱い汁を胃袋の中まで落とし込むと、芯までポカポカ幸せ気分。大人も子供も額に汗して舌つづみ。厳しい冬にも思わず感謝したくなる。



15 天然岩牡蠣【イタボガキ科】

～鳥海山の冷たい伏流水で、旬は夏！～

庄内浜のものは夏ガキと呼ばれ、6月から8月中旬までのまさに真夏が旬という変わり種だ。特に鳥海山のふもとと遊佐町吹浦のものが有名。ここは山麓と海岸が非常に近く、鳥海山の冷たい伏流水が海底から湧きあがることで、いい岩ガキがたくさんとれる。岩ガキは殻を割ると、身はぷっくりと大きく、口に含むとかなりの重量感と共に少しの甘さを伴って、清々しい磯の香りがいっぱい広がる…。まさにこれぞ旬の醍醐味！真夏の至福だ。



16 さざえ【リュウテン科】

～満月の夜、さざえもお月見をしたという昔話。～

さざえといえば壺焼きが定番。しかし捕れたての生きのいいものは、迷わず刺身で食べてみたい。船上からのぞき眼鏡で海底を見、長いヤスで突いて捕るが、資源保護のため休漁日を設けている漁場もある。さざえはなぜか月夜の晩にぞろぞろとお月見でもするように磯の上まで這い上がって来る習性があるらしい。人々は初夏から中秋にかけての月の晩、たいまつ片手に先を争って磯を目がけたという。飛島で郷土史家から聞いた話である。



17 一口あわび【ミミガイ科】

～丸のまま一個、あわびを食べられるぜいたく。～

昭和62年に飛島が養殖事業として始めたもの。海がきれいなことと、波が穏やかで水温が低いという点が適していたようだ。「一口あわび」は、もともとエゾアワビの種類で本来は大きくなるもの。しかし、あえて一口というサイズにこだわり差別化した結果、人気商品となった。3cmほどの稚貝



から育てるが、出荷の際の大きさは 6.5cm、およそ 2～3 年の飼育期間を必要とする。エサはモクという地場の海草他、あわびの大好物の昆布を使っている。

18 岩のり【ウシケノリ科】

～みそ汁や鍋にパッと放す。たちまち磯のいい香り。～

12～2月頃までの寒い時期が岩のりの最盛期。外海に面した岩礁の上に、冷たい海水を浴びながら岩のりは生えている。厳寒の季節、ていねいな手摘みによって一年分が収穫される。旬の岩のりが生で味わえるのは1～2月。あとは乾燥させて保存する。正月のお雑煮・寒鰯汁にと、とにかく家庭でよく使われる海草でもある。みそ汁などに放すと磯のいい香りがただよう。乾燥させたものが多く出回っているので、常備しておくと気軽に使えて便利。



19 あおさ【アオサ科】

～鮮やかな緑色で旬は春。ミネラルたっぷり。～

岩に生えたアオサは手摘みで収穫。2～5月までが最盛期だ。庄内浜での旬は3月下旬から4月いっぱい、生のほか乾燥したものが出回る。食感的には薄いワカメのようだが、もう少し硬さがある。磯の香があり、特に熱が加わると緑の色が鮮やかになる。乾燥したものは、サッと熱湯をかけてから水にさらした方が色も香りもよくあがる。それを酢の物にしたり、サラダにしたり、あえものにしたり。もちろんみそ汁や、かす汁の実としても最高だ。



20 アラメ【チガイソ科】

～見た目は黒くて荒いが、煮ると驚く豊かな風味。～

巖密にはツルアラメ。飛島の周辺の、水深2～10mくらいに生えている。アラメとは「荒布」と書くが、名のとおり葉がデコボコしていて荒い。刈りとったアラメは、まずカッターで細かく刻んでから、天日に2日間くらい干したものが袋詰めされる。調理法は、アラメを一晩水にさらし、黒いアク水が出なくなるまで何度も水洗いをする。その後、油揚げ・つきコンニャクと一緒に煮たり油炒めにするが、これが乾燥時とは見た目も異なり、やわらかくてうまい。



山形県内各地の主な在来作物

山形県では、多くの在来作物が栽培されています。

在来作物は、気候、風土、歴史、資源など地域の特色を活かしながら代々受け継がれてきたもので、自然や故郷など心のゆとりを感じさせるものです。

また、その特徴的な形態や品質とともに、来歴やなぜ今日まで栽培されてきたかというストーリー性が魅力となっています。

県内で今でも栽培されている様々な在来作物を御紹介します。

1 山形青菜【 村山地方】

～爽やかな辛味と歯ざわり。山形の漬物用野菜の代表格。～

青菜は明治 37 年に中国から入り、山形青菜は明治 41 年に種子を奈良県から導入して栽培が始まったとされる。高菜と同じアブラナ科だが一株が 500g、丈が 70～80cm と大きい。幅広の葉肉は厚くて軟らかく、また漬け込んでも軟化しにくく歯ざわりの良いのが特徴。青菜は主に内陸地方で作られ、9月上旬に播種し 10月下旬から 11月にかけて収穫し、雪が積もる前に収穫を終えるという秋野菜だ。葉は大きなフリルのようにひらひらし、少しカールしていて元気がいい。



収穫には晴れた日を選び、根元から切り取り、そのまま畑に寝かせて 1～3 日干す。全体にしんなりさせてから、漬物に加工する。

山形県では独自に改良して作り上げた品種特性を保持するため、種子用には他との交雑を避けて、酒田市の沖に浮かぶ飛島の専用畑で採種している。

2 山形赤根ほうれんそう【 山形市、天童市】

～その名の通り根部が赤く独特の甘み。

ゆっくり成長、耐寒性があり大株。～

昭和 2～3 年頃のこと。山形市風間の柴田吉男さんが栽培するほうれんそうの中に、根部の赤味の濃い株が出現した。その後、根の部分の赤味が濃く寒さに強いものの選抜を繰り返して、品質を守り抜いて現在に至っている。しかし病気に弱く栽培が難しいため一時は生産量が減ったが、その食



味の良さ（一般のほうれんそうに比べ、えぐみが少ない）と独特の甘さ、味の濃さ等が珍重され、少しずつだが量も回復してきた。10月中旬から翌年の2月頃まで収穫できるが、雪の多い極寒の季節もゆっくり成長し、体内に糖分を溜め込むため、なんと糖度が12～14度にもなる。また一般のほうれんそうと異なり、葉が横に伸びて上に立ち上がるという育ち方をする。そのためかどうか、一株が200～300gと大株。栽培は露地とハウスの両方で行われている。

3 おかひじき【 山形市、南陽市】

～シャキシャキ感がクセになる。シンプルだが栄養豊富な人気野菜。～

アカザ科の一年草で、もともとは庄内海岸に自生していたものが最上川によって種が内陸部に伝えられ、山形市や南陽市で栽培が広まったとされる。既に江戸初期には栽培の事実があったらしい。形状が海草のひじきに似ていることがその名の由来だといわれるが、陸のひじき...の名のゆえん通り、カルシウム、カリウム、ビタミンA、鉄、マグネシウムなどのミネラル分や、カロチン、ビタミンCといった栄養も豊富。味的にはシンプルだが何よりシャキシャキとした歯ざわりや、茹でたときの緑色が美しく、おひたしが最高。全国でも本県が主産県であり、露地栽培とハウス栽培の組合せで一年通して栽培されている。露地では5月初旬に種をまき6月初旬から収穫期を迎えるが、生命力が非常に強く次々に芽吹くため、夏の終わり頃まで食べることができる。



4 うこぎ【 米沢市】

～鷹山公の知恵が生きる食文化。ほろ苦さも清々しい郷土の味。～

かの上杉鷹山公が「トゲがあるため防犯にもなり、一方で非常食としても利用できる」と、垣根として推奨したことからこの地方では「ひめうこぎ」の植栽が始まった。うこぎは中国原産の落葉低木で、食用としては4月～6月頃に出る新芽や若葉を利用する。ほろ苦さが清々しく、また調理法も幅広いいため、郷土料理として天ぷら、おひたし、きり合せ、うこぎごはんなど様々な味わいで好まれてきた。強壮に良いことは知られていたが、最近に



なっていくつかの調査研究によりうごぎの機能が解明され、話題に。葉には抗酸化作用がある、ビタミンやミネラルが豊富、さらにカルシウムに至ってはほうれんそうの5倍、ビタミンCは3倍近く含まれているなど、極めて優れた栄養素を持つとのこと。それにしても、鷹山公の先見の明には驚かされる。

5 雪菜【 米沢市上長井地区】

～冬季のビタミン補給に。雪の下で育て、花茎を食する。～

雪菜も、上杉鷹山公が栽培をすすめたことから始まったといわれている。このあたりでは「かぶのとう」といい、昔は「遠山かぶ」のとう（花茎）を食していたが、現在は長岡菜との自然交雑から選抜したものを利用する。雪下で保存される野菜はよく見られるが、雪菜のように「雪の中で育てる」という野菜は珍しい。8月下旬から9月上旬に種をまき、11月頃、60cmぐらいに生長した株をいったん土から抜き取る。その後、10株程度を一束として地面に立てて並べ、その周囲をワラで囲い込む。これが「床寄せ作業」と呼ばれるもので雪菜栽培独特の方法だ。この「床寄せ作業」から約40日後、雪下で出た花茎が30cm程度になったら収穫する。生でも食べるが、熱湯をかけて独特の辛味を出した「ふすべ漬」が、何よりも好まれている。



6 豆もやし【 米沢市小野川地区】

～小野川温泉の温泉水を利用して栽培。

上杉藩のつながりで、ルーツは新潟から？～

米沢の冬の風物詩として有名な豆もやしは、長さが24～27cmもある。山形大学農学部の調査によると、この豆もやしは新潟県の在来系統である「刈羽滝谷」というもやしに近いことがわかった。このことから上杉藩のつながりで新潟県から米沢に持ち込まれたのではないかと説もある。栽培方法はユニークで、県内有数の豪雪地帯として有名な米沢市小野川温泉の豊富な温泉水を利用する。毎年11月頃になると、温泉街の近くには作業場が建てられる。中には「室」となる木製の箱を並べ、その下に温泉水を通し一種の温室状態を作る。木箱の底に砂を敷き、一晩浸水した「もやし豆」をまき、さらに上を砂で覆う。コモをかけて室内を30度に保って約一週間、もやしは伸長したところで収穫する。栽

培は11月～3月までの冬期間のみ。



7 民田なす【 鶴岡市民田地区】

～種は京から宮大工が持ち来んだ。芭蕉も食べた？ちっちゃい初なすび。～

昔はどの家の庭にも民田なすがあったというが、現在は約30戸のみが作っている。いい伝えによると由来は300年以上も前にさかのぼる。近くの八幡神社の社殿を造る際、京の宮大工が一口なすの種をたずさえてきた。これをこの辺りにまいたのが始まりとか。また松尾芭蕉が「奥の細道」の旅の途中、鶴岡の長山重行宅で詠んだ「めずら



しや山をいで羽の初茄子」の句は、民田なすを詠んだものとも。民田なすは主に漬物用に全国にも出荷されているが、次の年の種を確保するのも大事な仕事だ。形のいい実を種子用に厳選して育て自家採種するが、なすは交雑しやすく変わり身の早い気ままな植物ともいわれたため、生産者たちは民田なすの血統を守るべく、畑の周辺には他のなす類を一切植えないという原則のもと、種の保存に徹している。

8 温海かぶ【 鶴岡市温海地区】

～水はけのよい、断崖絶壁。昔ながらの焼畑農法で栽培。～

鶴岡市(旧：温海町)で、昔ながらの焼畑農法で作られている温海かぶは、水はけが必要なため30～45度の斜面が栽培適地。中央アジア伝来と言われ、その漬物は天明5年(1785)に徳川将軍へ献上との記録も残る。焼畑は山林伐採あとなどを7月中旬に刈り払い、8月にかけて焼き払う。まだ熱が残るうちに種をまき、雨で流れないように棒などで叩く。収穫期は10月から雪が積もる前



まで...というのが一連の作業。無肥料・無農薬の自然農法だが、出来上がったかぶはキメが細かくパリッ!とした歯ざわり。生の温海かぶは外皮が赤紫色、果肉は純白だが、漬け込むと全体がピンク色になる。

9 平田赤ねぎ【 酒田市(旧平田町)】

～鮮やかで美しい赤紫色が目を引き。地域ブランド登録を励みに。～

最上川舟運が盛んだった江戸時代。船着場で濁水のため足止めをくらっていた上方商人を湧き水でもてなした地元の人々。その御礼に...と、商人から「赤ねぎ」の種をもらったのが栽培の始まりとされ、それを平田の人々が大切に守り育ててきた。耐寒性があり、何より茎の鮮やかな赤さが独特で、葉鞘部のしまりはやや軟らかい。分けつが少なく一本ねぎの様相を呈する。生で食べると辛味があるが、熱を通すと一転してトロリと甘い口当たりになる。栽培が難しい上、収穫までの手間もかかることからこれまで市場に出回ることにはなかったが、栽培技術の改良により少しずつ生産量も増加。昨今では生産組合が積極的に栽培に取り組む。希少な伝統野菜でもあり、2007年1月には特許庁の地域団体商標(地域ブランド)に、本県第1号として登録された。



10 あさつき【 酒田市袖浦地区】



～ 歯ざわりと香る風味が絶品。新芽ごと酢みそ和えで楽しむ。～

あさつきはユリ科の作物でワケギの仲間。名前の由来としては葉の色が緑になる前の、まだ浅い色づきの時期に利用するからとか、ニンニク（ヒルツキ）よりも辛味が少ない（浅い）から、などの説がある。庄内では「キモト」と呼ばれている。酢みそ和えが何より有名で、添えの小鉢や酒の肴としてオツな味わいを醸し出す。野生としては東北地方や北海道などで広く見られるが、酒田周辺ではその野生から比較的太さがあり味の良いものを選抜し、食用として砂地で栽培してきた。一般的にあさつきは薬味用に使われることが多いが、本県のもは新芽そのものを茹でて食べる。そのため、いったん収穫したものを少し置いて新芽を出させてから出荷するといった手間をかける。辛みがほとんどなく、シャキシャキとした歯ざわりと香る風味で人気がある






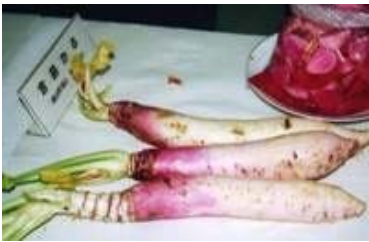


11 県内各地の主な在来作物

地域	作物名	写真	由来・生育特性	収穫時期
			主な栽培地域	
村山地域	やまがたせいさい 山形青菜		明治41年に奈良県から種子を導入し、農事試験場（現農業総合研究センター）で試作した結果、品質が優れていたことから栽培が始まった。タカナ類になかでも最も生長の早い大型種で葉の大きさは60cm以上にもなる。	10月下旬 ～11月下旬
	おかひじき		庄内海岸に自生するアカザ科の一年草で、江戸時代初期に最上川を利用して内陸に伝えられ南陽市で栽培されたのが始まりと言われている。 山形市、南陽市	

<p>ほりこめ 掘込せり</p>		<p>野生のせりから選抜したものと 考えられ、地下水の高い山形市 前明石地区(須川ぞい)を中心 に約70年程の歴史がある。</p> <hr/> <p>山形市堀込地区</p>	<p>10月上旬 ~3月下旬</p>
<p>ざおう 蔵王かぼち や</p>		<p>蔵王成沢の農家が昭和23年南 陽市中山地区(現上山市)の実 家から種子を持ち込んだのが 始まり。果皮色が灰白青色で、 へその部分が約10cm程度で大 きい。果肉は極めて硬く貯蔵性 に優れ、3月まで保存可能。</p> <hr/> <p>山形市蔵王地区</p>	<p>9月上旬~</p>
<p>やまがたあかね 山形赤根 ほうれんそう</p>		<p>山形市風間の柴田吉男氏が昭 和2~3年頃栽培した中から、 葉柄基部や根部の赤味の濃い 株を選抜。日本在来種(角種) の秋まき品種。耐寒性があり大 株(200~300g/株)となる。</p> <hr/> <p>山形市、天童市</p>	<p>露地 10月中旬 ~12月中旬</p> <p>ハウス 12月上旬 ~2月下旬</p>
<p>あくど 悪戸いも</p>		<p>来歴は不明。山形市西部地区 の須川流域で地下水の高い砂 地に栽培。品種は土垂系統。</p> <hr/> <p>山形市悪戸</p>	<p>10月下旬</p>
<p>かなや 金谷ごぼう</p>		<p>上山市金谷の農家(9代目)の 先代(3代目)が江戸時代後期 に種子を持ち込んで栽培したのが 始まり。長さは約1m、直径2~ 3cmで香りが良く、すが入ら ない。</p> <hr/> <p>上山市金谷地区</p>	<p>10月中旬 ~11月上旬</p>
<p>みかわ 三河ぶき</p>		<p>山辺町の三河尻地区(須川沿 いの肥沃な砂質土)に、昭和初 期、山形市飯塚地区から持込ま れたという由来。食味はシャキ シャキ感があり市場評価が高 く、近辺のお祭り料理に欠かせ ない1品となっている。</p> <hr/> <p>山辺町三河地区</p>	<p>露地 5/上~5/中</p> <p>一部ハウス 4/下~</p>

村
山
地
域

	もってのほか		秋ぎくで来歴は明らかでない。花色は淡紫色あるいは紫紅色で地域によってばらつきがある。花弁は管弁、半管弁の八重で中輪。 県内一円(主に村山地域)	10月中旬 ～11月中旬 短日処理 で9月上旬 から収穫
	ネマガリダケ (チシマザサ)		高山性のササでチシマザサと呼ばれ、稈の根元付近が曲がり地面に接し、上部に持ち上がることからネマガリダケと呼ばれている。多年生で地下茎は密に分枝して横に這い、先端から新芽を出す。 西川町、朝日町、大江町	5月～6月
	みなみさわ 南沢かぶ		由来は不明。根部はだいこんの形状に似ており、地上部、地下部ともに紫がかった赤色をしている。根の内部にも色素が入る。肉質は硬い。 尾花沢市、大石田町	10月下旬 ～11月上旬
村山地域	ごぼうの 牛房野かぶ		尾花沢市牛房野地区で、古くから山を焼いて栽培した長かぶである。地上部、地下部ともに紫がかった紫色をしている。根の内部にも色素が入る。南沢かぶより繊維質で肉質は硬い。 尾花沢市、大石田町	10月下旬 ～11月上旬
	じねご 次年子かぶ		大石田町次年子で栽培される真紅の長かぶ。昔は山の斜面を焼いて無肥料で栽培されていたが、現在は普通畑で栽培。根部は大根の形状で、根部表面は全体が濃紅色、内部にも色素が入る。肉質は繊維質で硬い。 大石田町次年子地区	10月下旬 ～11月上旬
最上地域	もがみ 最上かぶ (丸型)		新庄市近辺で栽培されているかぶのことを呼んでいる。根部は円筒形で根長は長型の半分程度。上部は赤紫色で下は白色。内部も白色。収量は長型より多い。 新庄市近辺	11月上旬

最上地域	<p>もがみ 最上かぶ (長型)</p>		<p>新庄市近辺で栽培されているかぶのことを呼んでいる。長かぶで根部は大根状。上部は赤紫色で下は白色。内部も白色。肉質柔らかく苦味が少ない。</p> <hr/> <p>新庄市近辺</p>	11月上旬
	<p>つのかわ 角川かぶ</p>		<p>戸沢村角川地区でかなり古くから栽培されている。根色は上半分がやや明るい赤紫色、下半分が白色。根は内部には白色。肉質はよくしまり漬物用として適正が高い。</p> <hr/> <p>戸沢村角川地区</p>	11月上旬
	<p>ひじおり 肘折かぶ</p>		<p>大蔵村肘折地区で古くから栽培されている地かぶ。長かぶ。根色は鮮やかな赤紫色で内部まで着色する。肉質はよくしまりやや固く、漬物材料に適する。葉柄は上部まで赤色に着色する。</p> <hr/> <p>大蔵村滝ノ沢</p>	10月下旬 ~11月上旬
	<p>よしだ 吉田かぶ</p>		<p>金山町の吉田さんが栽培していることから。100年以上前から栽培されている。長かぶで根部は大根状。上部は赤紫色で下は白色。内部も白色。肉質柔らかい。</p> <hr/> <p>金山町凝山地区</p>	11月上旬
	<p>にしまた 西又かぶ</p>		<p>根部は大根の形状。根部全体が赤く、内部も筋状に赤い。果肉は硬く歯ごたえあり。漬けると辛みがでる。長期保存が可能。</p> <hr/> <p>舟形町西又地区</p>	11月上旬
	<p>ながお 長尾かぶ</p>		<p>由来は不明。上部は赤紫色で下は白色。内部も白色。食感は柔らかい。</p> <hr/> <p>舟形町長尾地区</p>	11月上旬

	かねも まめ 金持ち豆		由来は不明で地元で古くからある在来種。開花期は8月上旬～中旬で中晩生種の大豆である。蒸ちやく性に優れ、味噌の原料として使われている。 新庄市野中	10月下旬
置賜地域	ゆきな 雪菜		米沢藩主・上杉鷹山公が考えだし、栽培を進めたことから始まったといわれている。従来「かぶのとう」といい、「遠山かぶ」のとう(花茎)を食していた。現在は長岡菜との自然交雑から選抜育成したもの。 米沢市古志田・遠山・笹野	11月中旬 ～12月中旬
	うこぎ		米沢藩主・上杉鷹山公が刺があり防犯にもなり、非常食として利用できるうこぎ垣根を推奨したことから始まる。落葉低木で樹高は2m～7m。短枝を多くだし4～7mmの細い刺がある。 米沢市内	新梢 5月下旬 ～8月下旬 新芽 3月～5月
	まめ 豆もやし		小野川温泉の温泉水を利用して行っているが、いつ頃から行われたかは不明。胚の部分によって白目・赤目・黒目系に分かれ用途によって使い分けされる。白目系で5日、赤目系で7日(床音 25～30)と養成期間が非常に短い。 米沢市小野川	11月下旬 ～3月下旬
置賜地域	(再掲) おかひじき		庄内海岸に自生するアカザ科の一年草で、江戸時代初期に最上川を利用して内陸に伝えられ南陽市で栽培されたのが始まりと言われている。 山形市・南陽市	周年

	うすかわまる 薄皮丸なす		昭和40年頃から栽培され、現在置賜地域の主力品種となっている。南陽市の農家が新潟から種を入手し、栽培を始めたと言われている。果形は丸～巾着型であり花痕部が大きい。果色はみどり色で濃く、照りがある。果皮は薄い。 置賜地域一円	6月下旬 ～10月上旬
	はなつくり 花作 だいこん		長井市小出の花作町で江戸時代から栽培されている地だいこん。漬物用として広範囲に作られた時期もあったが、生産性が低く現在は花作地区のみ。は種後90日で収穫。根長15cm、重さ650g程度で固く。苦味、辛味があり生食には不適。 長井市花作地区	11月中下旬
	岡の台ごんぼ		かつて、岡の台地区の農家が自家消費用に生産していたごぼう。硬い土地の過酷な生育環境が独特の歯触りを持ち、地区外からも評判が高い。平成14年に地元の有志が復活させた。 白鷹町岡の台地区	11月
庄内地域	みんでん 民田なす		鶴岡市民田地区が特産地である。江戸時代初期から栽培されている。早生系のなすで葉が小ぶりで茎が細く草丈が低い。収穫後短時間で果皮が硬くなりやすい。皮が硬く果肉のしまりがよいため長期間の塩蔵も可能。 鶴岡市とその周辺	6月下旬 ～10月上旬
	あつみ 温海かぶ		温海町の一霞地区で400年来、昔ながらの焼畑自然農法で作られている。根部外皮は肥大に伴って地上部に露出し、鮮やかな暗紫色に着色する。内部は白色で皮は薄い。肉質は緻密でやや硬く甘みがある。 鶴岡市(旧温海町一霞)	9月～12月

	のら 野良だいこん		昭和60年代から在来の野良だいこんで栽培が始まった。平成3年に「ピリカリ」の商標登録。根長20cm、根径10cm、根重200～600g。は種から収穫まで約60日を要する。肉質は緻密で繊維質である。ひげ根が多く発生。 鶴岡市(旧藤島町)	10月中旬
庄内地域	カラトリイモ		来歴は不明である。庄内地方では明治以前から栽培。青茎系(飽海地域)と赤茎系(田川地域)がある。葉柄の長さは1.5～2mになる。 庄内各地	10月中旬
	あさつき		センボンワケギともいう。野生のものの中から、比較的食用に供されているものを選抜したもの。長さ30～40cmで淡緑色で盛んに分けつする。春に抽だいし5月下旬～6月頃に開花。ハウス緑化栽培が行われている。 酒田市袖浦、北部外庄内各地	12月上旬～4月中旬
	さかた 酒田きゅうり		シベリア系ピクルス型品種で黒いぼ。江戸時代から栽培されている。果実は短い楕円形で緑色はあまり濃くなく先端は白色に近い。生食では独特の苦味があるが、漬物としては形状・肉質とも良好である。ピクルス用は5cm、15g程度で収穫。 酒田市亀ヶ崎	6月～8月

出典：山形県農林水産部生産技術課調べ