

SHINJO ii·nya FOOD

雪国だからこそ残った
生活の知恵、手業、保存技術、
そして豊作を祈りつつ、
食材を残さず調理する
新庄の食文化。

新庄 いいにゃ 風土

〔新庄弁〕
新庄弁は、江戸時代を通じて新庄藩が一部を領有し独立した藩政文化が育まれたこと
もあり、新庄弁独特の言い回しもある。ズーズー弁と呼ばれることもある山形弁は、語
尾に「新定」の意味で「ず」が使われるが、新庄弁では「じゅ」が用いられる。また同義を
求める意味で語尾に「〜にゃ」をつける。例：いいね → いいにゃ



後世に残していく 「ありがたみ」文化

新庄市では、6次産業化の推進のため、「新庄市6次産
業化推進協議会」を設立した。市内のJA、商工・観光関
連団体、販売者など、農業を取り巻く8団体により組織し、
地域ブランド確立に取り組んでいる。

ブランド名は「SHINJO ii·nya FOOD」（新庄いいにゃ
風土）。語尾に「にゃ」とつく特徴のある新庄弁から名前
がつけられた。ブランドコンセプトは、新庄に昔からある特産
品・伝統食品を、現代の人々、特に若い世代の人々に余す
ところなく伝承し、新庄の地域資源や食文化を後世につな
げていくこと。「雪国新庄」に特有の農産物や「発酵・乾
燥・雪下保存」といった、食文化を丸ごとパッケージした
農産物加工商品の開発を進める。

県内有数の豪雪地である新庄
市では、食料の長期保存が求めら
れ、長い冬の保存食として漬物文
化が発達した。山形には各地に青
菜漬、赤かぶ漬、おみ漬、千枚漬
など、郷土料理として地域に受け
継がれた伝統的な漬物文化があ
る。漬物に使われる冬野菜は晩秋
に採れ、気温が低い冬季に鮮度を
保ちながら仕込みが行われる。漬
物は地域ブランドを伝えるツ
ルとなっている。

「SHINJO ii·nya FOOD」商品の基準

- 「新庄らしさ」が伝わるものであること
- 主原料が新庄市内で生産されたものであること又は主たる事業所が新庄市内に所在する事業者が生産したものであること
- 素材、製法、由来等が新庄市ならではのものであること

冬の生業

「生業（なりわい）」とい
う言葉には、「生計を立てて
いく仕事」という意味があ
ります。山形では雪が積も
る冬季間は農作物の生産が
難しく、「雪国やまがた」だ
からこそ今に残った食料保
存技術、家の中で培った手
業といった、雪国ならではの
生業があります。今号で
は、昔ながらの技術を新た
な活動につなげている取組
を紹介します。





受け継いだ味で6次産業を展開

「新庄いいいや風土」に参加している柴田友子さんは、友人の紹介で販売を行うようになり、平成13年から加工場を整備して、本格的な加工品づくりを始めた。平成14年に新庄市に産直施設『まゆの郷』がオープンすると、まゆの郷に加工品を卸すようになった。今では栽培、加工、販売に至るまで一人で6次産業を実現している。



材料は自家栽培を基本として、無添加にこだわり、着色用の紅花も自家栽培する徹底ぶりだ。漬物、食品、菓子と多品目の展開で、少量ではあるが、手づくりの商品を生産している。

商品の中には『しばちゃんがつこ』というラベルを貼るなど、自分の加工品であることが一目でわかるよう工夫を凝らしている。

農大祭、仙台市作並の観光交流館「ラサント」(毎月最終日曜日)等のイベントでの対面販売を行うなど、消費者の反応にも余念がない。

新しい味への挑戦

柴田友子さんが考案した、『やまがたいぶりのオリーブオイル漬け』。いぶしの味そのままに、オリーブオイルと黒胡椒を効かせて、ワインなどに合うお洒落な商品をつくった。

伝統的な漬物「いぶし大根」を現代風にアレンジしたこの商品には切り方が二種類あり、「スライス」と「スティック」がある。切り方によって食感が変わるとのこと。

このように、昔からある食べ物のおかげで昔ながらの食べ方や味を守りつつ、それらを活かした『新しい味』に挑戦し続けている。



ゆめりあ内 もがみ物産館



- ・場所 新庄市多門町1番2号
- ・電話番号 0233-28-8886
- ・営業時間 午前8時30分から午後7時

産直 まゆの郷



- ・場所 新庄市十日町6000-1
- ・電話番号 0233-28-8886
- ・営業時間 午前8時30分から午後7時