

『おきたま食の応援団』産地通信

～ 置賜産の農産物に関する“旬”の情報をお届けします ～

第 6 号

平成23年11月29日発行
おきたま食の応援団事務局
(置賜総合支庁農業振興課)

おきたま旬の食材情報

～ 置賜地域の在来作物 ～

「ある地域で、世代を越えて栽培者によって種苗の保存が続けられ、特定の用途に供されてきた作物の品種・系統を、その地域の在来作物という。」

今秋公開されたドキュメンタリー映画「よみがえりのレシピ」でも示された、山形大学農学部江頭准教授が提唱している在来作物の定義です。

種類の豊富さや多様さで、全国的にも注目されている

【雪 菜】

米沢藩主・上杉鷹山公が栽培を奨励し始まったといわれている。「野菜の芸術品」と称され、雪の中で伸びた花茎(とう)を収穫するが、これにより、元々の重さの1/4程度にまで目減りする。

熱湯にくぐらせて(ふすべて)密封し、香気と辛味を引き出したふすべ漬けにして利用する。

<入手先>

生食: 地元スーパー、JA山形おきたま直売所(米沢愛菜館)
漬物: 上長井雪菜生産組合、地元漬物業者



【遠山かぶ】

米沢市遠山の地名に由来する。17世紀に越後から導入したといわれる。かぶの在来種が特に多い本県でも、白くて丸い在来種は本種のみである。

欧州系のかぶで、根は青首でやや円錐形をしている。肉質が堅く繊維質で甘みがあり、元々は包丁の刃でぶっかいて、かぶ汁として食していた。

<入手先>

JA 山形おきたま米沢集荷場、米沢愛菜館(金池店)



【^{ずさやま}梓山だいこん】

米沢市の梓山(ずさやま)地区が名前の由来。米沢藩主・上杉鷹山公が同地区に栽培を勧めたのがきっかけといわれている。

細身で先細り、表面に赤筋があり、堅くて辛味がある。置き漬にすると歯ざわりがよく、長期間肉質が変わらない。

<入手先>

販売は行われていないが、置賜総合支庁農業振興課を通して個別対応は可。



山形県の在来作物ですが、置賜にも大切に作り続けられている個性的な在来作物が残されています。(山形おきたま伝統野菜以外にも多種存在しています。)

今回は、この中から収穫や流通が秋以降に始まるものをピックアップします。



【紅大豆】

川西町大塚地区において煮豆用として少量生産されていたもの。煮ると甘味があつて美味しい。

特徴となる紅色はアントシアニンによるもの。

紅大豆は県内外の実需者から注目を受けており、試作等の要望も増えつつある。

<入手方法>

川西町産業創造室(紅大豆生産研究会事務局)



【^{こうずく}高豆蔻うり】

シロウリ的一种で、川西町高豆蔻(こうずく)地区が名前の由来。少なくとも戦前から栽培されているが、詳細は不明。

果形は俵形で長さ15~25cm程度、身が厚く肉質のしまりが良いため漬物に向く。

<入手方法>

川西町産業創造室(高豆蔻漬物組合)、地元加工業者。インターネットでの購入も可能。

※ 生食での出荷は行っていない。(粕漬けは12月から販売)



【小野川豆もやし】

小野川温泉の温泉熱を利用して栽培されており、おひたしをはじめ、味噌汁やすき焼きの具に用いられる。シャキシャキとした歯ごたえが特徴。

小野川在来の小粒大豆を用いており、普通のもやしと異なり胚軸が20cm程に生長する。

<入手方法>

生産量が少なく入手は困難だが、一部地元温泉旅館やおみやげ店で可能な場合もある。



「おきたま食の応援団」の首都圏PRについて

去る11月1日(火)、東京・丸ビルで開催された『秋の大応援物産フェア』に「おきたま食の応援団」として出展し、置賜産農産物等の販売や観光PR等を行ってまいりました。

物産販売コーナーでは、山形おきたま農協が「つや姫」の新米や、りんご、ラ・フランスなどの旬の味覚を提供したほか、川西町特産の紅大豆の加工品や、テレビで一躍有名になった「ご飯の友」など特徴のある食品を販売し、「おいしい食の産地おきたま」をアピールしました。

また、PRステージでは、「おきたま食の応援団 Team Mayors」を代表して内谷長井市長、原田川西町長及び後藤飯豊町長にもご登場いただきました。3人とも軽妙なトークで会場のお客様をつかみ、来場者へのプレゼントもご用意いただいて、置賜地域を印象づけていただきました。

さらに会場を盛り上げていたのが、“東京初見参”の「山形おきたま愛の武将隊」です。一日中ステージに登場し、置

賜地域の紹介や物産販売コーナーのPRまで、まさに“八面六臂”の大活躍で会場に賑わいを作っていただきました。

今回の首都圏PRにご協力いただきました方々には、深く感謝申し上げます。「おきたま食の応援団」としては初の試みでしたが、今回の成果や反省点を踏まえながら、今後とも「おいしい食の産地おきたま」のPR活動を行ってまいります。



12月 食関連イベント情報

米沢市

「雪菜」&「遠山カブ」DEイタリアン～料理教室～

米沢の伝統野菜があら不思議！安く手軽にイタリア風料理に大変身。

日時／12月19日(月)

13:30～

場所／愛宕コミュニティセンター

講師／料理研究家 小川聖子氏 (3分クッキングでお馴染み)

定員／20名(先着順)

参加費／1,000円

問い合わせ／米沢市雪菜生産組合・

J A 山形おきたま米沢野菜集出荷場

TEL 0238-37-2708

米沢食文化創造セミナー(全2回シリーズ2回目)

「雪菜」「遠山かぶ」を活用した料理開発について学ぶ勉強会。試食求評会を通じた伝統野菜の食材開発を説明。

日時／12月20日(火)

14:00～16:00

場所／未定

講師／クリエイティブ・ワイズ 代表取締役 三宅曜子氏 (マーケティング戦略の専門家)

参加費／無料

問い合わせ／米沢市農林課

TEL 0238-22-5111

おしょうしな市 暮れの市

総合支庁舎内の定期市を拡大して正面ロビーで盛大に開催します。お楽しみ企画も予定。

日時／12月22日(木)

12:00～13:30

場所／置賜総合支庁正面ロビー

問い合わせ／山形県置賜総合支庁農業技術普及課 TEL 0238-57-3411

南陽市

農産物直売レベルアップセミナー(全3回シリーズの第1回)

直売所経営基礎講座第1回「産地直売所運営の基礎」魅力ある直売所をつくらう！魅力ある直売所で働いてみよう！

日時／12月7日(水)

13:30～16:00

会場／赤湯温泉 丹泉ホテル

講師／有限会社ベネット代表取締役 青木隆夫氏(全国直売所研究会事務局長)

対象者／産地直売所の新設希望者、産地直売実践者、産地直売所への就職希望者、農産加工実践者他

定員／先着50名

参加費／無料

問い合わせ／山形県置賜総合支庁農業技術普及課 TEL 0238-57-3411

地場産デー給食(ラ・フランス)

市内全小中学校及び保育施設の給食で地場産食材を提供し、食育、地産地消を考えます。

日時／12月8日(木)、9日(金)、15日(木)、16日(金)の給食時間

小中学校／13:00～

保育施設／12:00～

問い合わせ／南陽市南陽ブランド推進課 TEL 0238-40-3211

飯豊町

飯豊町こくわワイン新酒発表会

地元で採れたこくわの実を厳選して作ったワインが味わえるイベントです。芳醇な香りとういような爽やかなのど越しがこくわワインの特徴です。

日時／12月1日(木)

18:30～20:00

場所／めざみの里観光物産館

参加費／2,000円

問合せ／飯豊町こくわワイン販売促進会議・J A 山形おきたま飯豊支所

TEL 0238-72-2121

いいでのどぶろくと観光物産展

まるやかで芳醇な飯豊町特産どぶろくをはじめ、どぶろくまんじゅうやどぶろくケーキなど町の特産品が勢ぞろいします。

日時／12月3日(土)

10:00～

場所／山形市 霞城セントラル 1Fアトリウム

問い合わせ／飯豊町観光協会

TEL 0238-86-2411

「おきたま食の応援団」の会員を募集中

○「おきたま食の応援団」は、置賜産の農産物を地域全体で応援するための取り組みを行っています。置賜の「食」に関連する事業者など、応援団の趣旨に賛同していただける方であれば、どなたでも参加できます(入会にあたり、会費等の負担はありません)。

○詳しくは、山形県ホームページをご覧になるか、事務局までお問い合わせください。

おきたま食の応援団

検索

《事務局》山形県置賜総合支庁 農業振興課 生産流通担当
TEL(0238)26-6051(直通) FAX(0238)21-6941(直通)