

食の都庄内 かわら版vol.24

平成30年2月9日発行

発行/「食の都庄内」ブランド戦略会議

<http://syokunomiyakoshounai.com>

サポーター協力店募集中！申込は右の

食の都

検索

QR
コードから。

食の都
庄内

■2月になりました。今年は全国でも大雪や寒波のニュースが多いですね。ここ、山形県庄内地域でも、例年になり寒さの日があったり、雪や地吹雪の日が続きます。

■今回の特集は、「食の都庄内」サポーター、大淵 光一さんに寄稿していただきました。

■この時期は、ちょうど「新酒」の時期。今回は、庄内の「地酒」から、「庄内の米づくり」の基礎を築いた「民間育種家」の歴史をひもときます！

■写真提供（日本酒4銘柄）：「和洋酒 うめかわ」（「食の都庄内」協力店）

「庄内米」の父たち、育種家の
品種にちなんだ庄内の地酒



鹿児島と庄内
W「亀ノ尾」の
酒、「侍士の門」



「京の華」の酒
「工藤吉郎兵衛」



「森多早生」の
酒、「白凜」



「亀ノ尾」の酒
「阿部亀治」



庄内の
地酒と
育種家

庄内米の歴史を
味わう地酒
教科書にも登場
伝説の名品種

亀ノ尾

かつて、戦前の日本で、
稲の三大品種の一つと言
われた「亀ノ尾」。山形県
庄内地域の「旧大和村」
（今の、庄内町小出新田
地区）の阿部亀治翁によ
り育成されました。山形
県の誇るブランド米「つや
姫」や「コシヒカリ」など、
おいしいお米のルーツであ
り、全国の小学校教科書
でも紹介されています。

日本酒として復活

新品種の開発により、ほ
とんど栽培されなくなり
ましたが、「酒米」として
の性質にも優れているこ
とから、漫画「夏子の酒」
のモデルとなった、新潟県
の酒蔵で、昭和58年に
「日本酒」として復活。
翌年には、亀治翁の地
元、旧余目町（今の庄内
町）の酒蔵でも復活をと
げたのです。

酒米でも全国区！

現在では庄内地域の酒
蔵をはじめ、県内外で「亀
ノ尾」を原料とした多く
の銘柄の日本酒が造られ

ています。特に、地元庄
内町の酒蔵では、「阿部
亀治」という名前の酒
や、西郷隆盛の縁で庄内
とゆかりのある鹿児島
県の農家が生産した「亀
ノ尾」と、庄内町産の「亀
ノ尾」を一緒に仕込んで、
「侍士の門」という、
ユニークな酒も造られ
ています。

水稲民間育種の宝庫
育種家の歴史と

庄内の地酒

庄内では、明治から昭
和にかけて、阿部亀治
翁以外に、56名の民間
育種家（農家）が172もの
品種をつくったことは、
地元でもあまり知られて
いません。特定の地域で
これほど多くの農家が多
数の品種を作ったことは
全国にも例がなく、「さ
すが米どころ庄内！」と
いったところです。

庄内三大育種家

特に、38もの品種を育
成した、「旧京田村」（今
の、鶴岡市中心部の北西
に位置する地域）の工藤
吉郎兵衛翁。また、現在
の国や県の農業試験場
に引けを取らない大面
積で品種改良を行った旧
東郷村（今の三川町）の
佐藤弥太郎衛門翁は、
阿部亀治翁とともに「庄

内の三大育種家」と言わ
れています。

吉郎兵衛翁が育成した
酒米「京の華」を原料にし
た「工藤吉郎兵衛」という
酒もつくられていますし、
三川町では、弥太郎衛門
翁の育成品種で酒を造る
プロジェクトが平成29年
度から始まっています。

森多早生とコシヒカリ

他、全国で栽培可能と
なる遺伝子をコシヒカリに
伝えた「森多早生」も、旧
余目町の森屋多郎左衛門
翁が育成。「亀ノ尾」「コシ
ヒカリ」と、古今の大品種
も、庄内の育種家の努力
と苦労が無ければこの世
に存在しなかったのです。
そして、この「森多早生」
も、「白凜」という名の酒
として復活しています。

つくり手たちに

想いを馳せた酒

庄内地域には18の酒蔵
があり、季節ごとに味わ
い深い酒を造っています。
お米をお腹一杯食べること
ができた時代には、庄
内では米作りに励み、多
くの民間育種家が品種改
良への情熱を傾けました。
その想いと酒にして今
に伝える、蔵人たちの願
いに想いを馳せながら、庄
内の地酒を味わってみては
いかがでしょうか。

【海外でも日本酒ブーム！「日本一美酒県 山形」の日本酒も海外へ】

■「日本酒」は、ユネスコ無形文化遺産となった「和食」とともに世界的にブームが広がっているそう。庄内に18蔵、山形県全体では53の蔵元がある、山形県産のお酒は、「やわらかくて透明感のあるお酒」として評価が高く、海外にも輸出されています。

【都道府県単位で初！日本酒の地理的表示(GI)「山形」】

■そんな中、山形県酒造組合では、2016年12月に国税庁から、都道府県単位で初の地理的表示(GI)「山形」の指定を受けました。これは、各国で「産地の名称」を知的財産として保護する制度。酒類では世界的に「ボルドー」「シャンパン」「スコッチ」が有名。【ついに世界大会開催！IWC「インターナショナル・ワイン・チャレンジ」SAKE部門、山形県で開催】

■そして今年2018年5月、世界最大規模のワイン品評会「IWC」のSAKE部門審査会が、山形県内で開催！これに合わせ、県内各地で一般の方々を対象に「チャリティ試飲会」が開催されます。庄内では、5月19日に鶴岡市と酒田市で開催予定です！

公式 Facebook で
情報発信中。
検索は「IWC2018 やまがた」で！



IWC 2018
Sake Judging in Japan
YAMAGATA

■今月に開催される、庄内の「食」にまつわるイベントなどを紹介します。鶴岡市櫛引地区の「こしやってマルシェ 冬」と、「庄内地域 道の駅 冬の大感謝祭」、「農家が育てた庄内農林水産加工品フェア」。ぜひ、足を運んでみてくださいね！

食の都 庄内

[食の都庄内 イベント情報]

地区(櫛引) 鶴岡

くしびき こしやってマルシェ 冬

出会う、つながる。「農」「食」「手しごと」があつまる、てづくりマルシェ。



「こしやって」は、「作って」という意味の庄内弁。
「こしやってマルシェ冬」では手づくりをテーマにした、「農」「食」「手しごと」のお店が約30店。春夏秋冬の色濃くうつる、丹精こめてつくったものが集まるマルシェです。つくり手さんと言葉をかわしながらのお買い物をぜひお楽しみください。

まわりは田んぼ、田舎のまんなかの、こしやってマルシェでお会いしましょう。

- ◆日時 平成30年2月11日(日) 10:00~15:00
- ◆場所 こしやってマルシェ広場(鶴岡市三千刈字藤掛1番地)
- ◆問合せ先 くしびきこしやってプロジェクト事務局
TEL:0235-57-2111 (鶴岡市櫛引庁舎総務企画課内)
E-mail:koshatteproject@gmail.com

■くわしくは、下記「こしやってマルシェ」のHPをごらんください。
https://koshatte.amebaownd.com/pages/1580271/page_201801181032

庄内地域「道の駅」 冬の大感謝祭

庄内地域5つの「道の駅」、それぞれ自慢のお汁をワンコインで提供！



庄内地域には、「あつみ(鶴岡市温海地区)」「庄内みかわ(三川町)」「月山(鶴岡市朝日地区)」「鳥海(遊佐町)」「しょうない(庄内町狩川地区)」の、5つの「道の駅」があります。
今回、「道の駅」の魅力をもっと知ってもらおうと、5駅合同で「冬の大感謝祭」を企画。各駅の地域色あふれるお汁などを特別にワンコインで提供します！各駅とも、数量限定で無くなり次第終了。来場はお早めに！

◆ワンコインふるまい内容◆

- ◆平成30年2月17日(土)
道の駅「あつみ」 10時~ 新メニュー「あつみ豚ポウルスープ」
道の駅「庄内みかわ」 11時~ 庄内産もちの「あんもち」「つゆもち」
- ◆平成30年2月18日(日)
道の駅「月山」 10時~ あつあつ「なめこ汁」
道の駅「鳥海」 11時~ 庄内豚と遊佐産野菜の「とん汁」
道の駅「しょうない」 11時~ 月山山麓山菜の「山菜汁」

■「庄内道の駅連携協議会」事務局：鶴岡市都市計画課TEL0235-25-2111

「庄内浜文化伝道師」が教えます！ 第6回 主婦の店 ミーナ店水産部 阿部 憲男 伝道師 編 食の都庄内・庄内浜の魚と庄内産野菜の簡単レシピ サクラマスと春野菜巻き天ぷら

材料(1人分)
サクラマス.....約40gを3枚
春野菜.....適量
(うるい・軟白ねぎなど火が早く通る野菜)
半切海苔.....1枚
(板海苔なら1/2枚)
お好みの山菜.....適量
(こごみ、ふきのとう、たらのめなど)
天ぷら粉、水.....適量
揚げ油.....適量
カットレモン、美味しい塩



作り方

- 1 サクラマスは薄く幅広く切り、約40gを3枚にする。
- 2 半切海苔の短い部分に、1のサクラマスを広げて軽く塩を振る。その上に春野菜を乗せ海苔巻状にして最後水で止める。
- 3 薄い天ぷら粉を作り、2を棒状のままぐらせ、揚げ油でゆっくり揚げる。お好みの山菜も、天ぷらにしておく。
- 4 3のサクラマスの天ぷらを、3~4個にカットして皿に並べ、好みの山菜の天ぷらを添える。レモン汁をかけ、塩でいただく。天ぷらでも美味しくいただけます。

主婦の店 ミーナ店 pick up!

毎週土曜14:45~(15分間)
鶴岡「手塚商店」の
手塚太一伝道師マスターに、
「旬のお魚の美味しい食べ方、
選び方」をお客様に話して
いただいています。海の様子
や生態なども簡単に説明、
お客様の「お魚に対する質問」
にもお答えしています。
そのあと、「まぐろの解体実演販売」
も行っていますよ！

昨年秋に、庄内浜文化伝道師になりました！ 阿部 憲男 伝道師から ひとこと

- 今回は、ちょっと季節を先取りして、庄内地域に春を告げる魚「サクラマス」と春野菜のレシピです。ポイントは、板海苔を使うことで、形を整え揚げやすくなること。また、サクラマスで巻く野菜は少し多めにと、ボリュームを出すことができます。菜の花やアスパラ菜などの青物野菜の場合は、軽くゆでってから使います。
- 主婦の店は、鶴岡市内の各地域にあるスーパーで、「食の都庄内」協力店でもあります。お店で販売しているお魚は、すぐ調理できるように無料で下処理、またはお刺身までしております。ぜひ伝道師エプロンをつけている担当者までお申しつけください。



「庄内農産加工研究会」の会員たちが
つくる、農産加工品の販売フェアを
開催します！
庄内の食文化を大事に、地元で採れた
材料を活かした加工品ばかりです。

- 場所：A コープ庄内みどり店特設会場
(酒田市曙町1-1/TEL0234-26-5620)
- 下記「食の都庄内」HPでも紹介中です！
<http://syokunomiyakoshounai.com/event/2018-02-24.html>

■今号では、長年「米の研究や技術指導」に携わった、「食の都庄内」サポーターの大淵さんから寄稿をいただきました。本当にありがとうございます。「食の都庄内」協力店・サポーターのみなさん、かわら版に取り上げてほしい情報などありましたら、ぜひお知らせください。

■今回特集の米「亀ノ尾」。昨年の12月1日に庄内町で開かれた、「第11回あなたが選ぶ日本一おいしい米コンテスト」の「高校生部門」で、最優秀金賞に輝きました(出品者：石川県立七尾東雲高等学校)。「実際に人が食べて審査する」形式のコンテストで、現在でも、「亀ノ尾」の、おいしいお米としての実力が、認められています！

「#食の都庄内」をつけて、
庄内のおいしいものを、
SNSに写真やコメントと
一緒に、どんどん発信
してください！庄内の
おいしいものの情報を、
ぜひ広げてくださいね！

食の都庄内 かわら版vol. 24
平成30年2月9日発行
発行「食の都庄内」ブランド戦略会議
(事務局：山形県庄内総合支庁地域産業経済課内)
Tel: 0235-66-5490 / FAX: 0235-66-4728
<http://syokunomiyakoshounai.com>