

平成24年度 「食の都庄内」語り部育成セミナー 講演記録集



(第1回セミナー 講師:奥田政行シェフ)

平成25年3月

庄内総合支庁産業経済部産業経済企画課

平成24年度 「食の都庄内」語り部育成セミナー 概要

近年、“食”を地域資源として地域の活性化に活かそうとする試みが各地で行われ、庄内においても、特色ある食材や食文化を活用した取組みが行われています。

しかし、地域の食材や食文化について、地元の人でもよく知らなかったり、同じ庄内でも地域で異なる場合もあり、お客様に説明する際、「上手く説明できないことがある」という声をいただくことがあります。

このため、「食の都庄内」づくりの取組みの一つとして、庄内の食材に関して体系的に学んでいただく機会となるよう、庄内の食・食材に関するエキスパートの方々を講師にお迎えしたセミナーを開催しました。

このセミナーで得た知識を日常の業務に活かしていただき、食の都庄内の「語り部」として、多くのリピーターづくりにつなげていただくため、本記録集をまとめました。

平成24年度 「食の都庄内」語り部育成セミナー 講師・テーマ一覧

	開催月日	講 師	テーマ
第1回	7月12日	アル・ケッチャーノ オーナーシェフ 奥田政行氏	自然・風土が育んだ食材
第2回	7月19日	庄内総合支庁農業技術普及課 産地研究室長 伊藤政憲氏	庄内地域の野菜 ～新しい品種、注目すべき 野菜～
第3回	7月26日	庄内浜文化伝道師協会 会長 石塚亮氏	庄内の浜文化
第4回	9月25日	山形県農業総合研究センター 水田農業試験場 水稻部長 中場勝氏	～お米はここまでおいしく なれる～ 「つや姫」はこうして誕生
第5回	10月9日	酒田市農林水産部庄内バイオ 研修センター 主任専門指導員 栗田公司氏	庄内の在来作物について ～在来作物・品種の特性と その活かし方～
第6回	10月16日	鯉川酒造株式会社 代表取締役社長 佐藤一良氏	飲食とサービスについて

目 次

【第1回】 自然・風土が育んだ食材 アル・ケッチャーノ オーナーシェフ 奥田 政行 氏	1
【第2回】 庄内地域の野菜 ～新しい品種、注目すべき野菜～ 庄内総合支庁産業経済部農業技術普及課 産地研究室長 伊藤 政憲 氏	11
【第3回】 庄内の浜文化 庄内浜文化伝道師協会 会長 石塚 亮 氏	27
【第4回】 ～お米はここまでおいしくなれる～「つや姫」はこうして誕生 山形県農業総合研究センター水田農業試験場 水稻部長 中場 勝 氏	39
【第5回】 庄内の在来作物について ～在来作物・品種の特性とその活かし方～ 酒田市農林水産部庄内バイオ研修センター 主任専門指導員 栗田 公司 氏	61
【第6回】 飲食とサービスについて 鯉川酒造株式会社 代表取締役社長 佐藤 一良 氏	75

自然・風土が育んだ食材

(平成 24 年度第 1 回「食の都庄内」語り部育成セミナー)

講師：アル・ケッチャーノ オーナーシェフ

奥田 政行 氏

日時：平成 24 年 7 月 12 日 (木) 午後 3 時

場所：庄内総合支庁講堂

はじめに

- お店に帰ってから役立つ情報を色々お話したい。
- アル・ケッチャーノではどうやってお客様に非日常を感じていただくかということを考え、庄内の秘密をお話したりする。5,000 円の料理だったら 3,000 円分は知識を持って帰ってもらう。帰ってから飲み屋で話したくなる、そんな知識をお話してファンをつくっていった。
- 自分が話すと、セスナのパイロットが風の話をしてくれたり、地質学者が土の話をしてくれたり、海洋学者が海図を持って来てくれたりする。レストランとは色々な人が集まる場所であるが、色々な人が話をしてくれた。
- 自分が最初にお客様に色々なことを嫌味無く言うと、お客様も教えてくれる。そうして知識を貯めてきた。オープンから 12 年分の知識をお話したいと思う。
- 今、海外に行ったりしているが、庄内から見た世界、世界から見た庄内、庄内は世界の中で何がオンリーワンなのか。その中で庄内だけの料理をどう作るか。お話していけたらと思う。そして皆さんと庄内、世界の勉強をしていきたいと思う。

日本の特徴

- まずは日本の特徴。日本の気候の特徴に関しては、日本の気候は秋田県の能代の所で分かれ、北が大陸性気候で南が温暖湿潤気候になる。温暖湿潤気候は野菜を作るには最も適した気候。乾燥している所の野菜は苦い。湿度のある所の野菜は口に入れて噛んだときに初めて口の中で香りが出る。
- 実は日本という国は野菜作りに一番適している国である。世界の色々な国で調理場に入ると分かるが、日本ほど味が均一でキメが細かく、みずみずしい野菜が揃う所は今のところない。
- フルーツに関しても、普通は調理場に入ると色々なフルーツの箱が並べられていて、その中から良いフルーツを集めて、お金持ちの席に持って行く。アメリカの星付きレストランでも、フランスの星付きレストランでもそうだった。日本はというと、箱の中に既に A 品のフルーツが並んでいる。実はこういう国はない。
- 日本というのはとても農業生産に向いている国。小さい国土の中で多種多様な野菜が手に入り、質も良い。

地域風土と料理

- ただちや豆の生産で A 級品が育つのは、朝霧がたつ川の側。そのような知識を庄内

で習った。湿度は野菜に影響を与える。温暖湿潤気候は野菜栽培に適している。

- 土と気候、人間が辿ってきた歴史を見ると、その国の料理が解る。なぜ日本では和食なのか、イタリア料理ではなぜ簡単に料理を作るか、なぜフランスでは出汁を取りとろみをつけるのか、そしてソースという文化が生まれたのか、なぜ中国は油を使うのか、そういうことが解ってくる。そこが解ると、庄内の歴史を勉強していくと、庄内でどのような料理を作っていけば良いかが解る。

水と料理

- まずは日本の話から。日本は世界で一番魚食文化が発達している。山脈があり、国土が短いため、川の水が早い。早いと川の水はきれいになり、澄む。冷たい万年雪がある山から、岸までの距離が短い。それによって、日本は、世界の中でも比較的きれいな水が海に流れ込んでいる。
- イタリアも川の流れが速く、海がきれい。手をかけなくてもいい魚料理が発達している。中国は海の部分が少なく、川がゆっくりと流れている。
- 日本の庭園を勉強すると、池に水を引くのにも格言があり、池の水は必ず東から西に流れる所から水源を取れというものがある。そうしないと水が腐れ易くなる。西から東には絶対取ってはいけない。日本庭園の池づくりの決まり事である。分析すると、地球の自転により、北半球では西から東に流れる水は澱むということが解る。
- 例えば、中国の川は西から東に流れているから澱み、きれいでない。この水で米を炊くから日本のように美味しくはない。しかも、海の部分が少ない所をラクダや馬で運び、海で取れたものを半分乾かして内陸に持って行っていたから、結果、カビなどが生えた。だから中国では油通し・湯通しをしてとろみをつけて食べるようになった。王様の料理は違うが。
- フランスもセーヌ川がゆっくり流れて、フランス革命の前までは王様がいた国、それまでは沢山の人に一度に料理を出していた。当時はウォーマーなどが無いため、とろみをつけて沸点を上げる。大皿に乗せた魚にとろみを付けて多くの人にサーブしていた。
- 土地の気候、土地の成り立ち、人が辿ってきた歴史で、なぜその料理になったのか解る。このことから、庄内で取り組む次の時代の料理というのは、庄内の歴史、庄内の土、庄内の人々の辿ってきた歴史、そのようなものを勉強すると解る。それらをやっていくと、その店オリジナルのメニュー構成が出来る。

水と料理（具体論）

- 日本料理は別名「水の料理」で、旨味を水に移す料理。なぜなら日本の水が軟水であるから。軟水と硬水の違いは、水の中に入っているマグネシウム・カルシウムの量の違い。多いのは硬水でヨーロッパの水。
- 鍋に物体を入れて火をかけるとどうことが起きるかという、日本の軟水は出汁を取るとき昆布とか鰹節をさっとやると水に旨味が移る。ところが、硬水では火をかけたときに水の中のカルシウムが物体の表面に付くから、旨味が水に移りづらい。そのために長く煮込むことになる。日本の軟水ではカルシウムが表面に付かな

いので、水に味が移り易い。コンソメとか、ブイヨンを取るとき、液体の中に物体を残さないときは日本の水を使う。ミネストローネ、おでんとか鶏の煮込みとかは硬水を使った方が、荷崩れしなく、味が付くから良い。孟宗汁とか月山筍の汁を作るときは、金峯の水は比較的カルシウムやマグネシウムが多いから、こちらの水を使う。この水を使えば美味しくなる。

○月山、鳥海山から流れる水は硬度 20 位の軟水。昔、鶴岡は地下水を使っていたので、マグネシウムとカルシウムが多い硬度 80 位の水を使っていた。酒田市は硬度 22 位の水を使っている。だからラーメンが美味しいのは酒田。孟宗汁とか、形を残しながら汁物がおいし「かった」のは鶴岡。今の鶴岡は月山の水になったから、料理法も変わった。ただ、金峯の水はカルシウムやマグネシウムが多いから、孟宗汁とかを作るときはそちらから水を汲んでくる。なるべくなら地下水の方がいい。

日本の海と庄内浜の秘密

○続きまして庄内浜の秘密をお話する。海には海流があるが、赤道付近から流れるものを黒潮という。北の方から流れてくるのを親潮といい、ミネラルが豊富に入っている。一方、赤道付近からの黒潮は栄養を持っていない。北極からの潮はなぜ栄養があるのか。北極には氷がある。そこに太陽の光が当たると微生物が発生する。その氷が解けて海に流れると、温度が冷たいので海底深くに入ってくる。そうすると対流が起き、空気が入り、微生物が動き始める。そこに植物プランクトンが集まり、さらに動物プランクトンが集まり、鮭などが上っていく。

○親潮が日本付近にはどのように入るかという、実は中国大陆に沿って入ってくる。だから庄内沖が黒潮、親潮の境になるというのは間違い。少しは当たっているが、日本付近を上がって来るのが黒潮で、対馬を上がる所から対馬海流という。これが津軽海峡を通過して沿岸に流れていく。

○日本海側と太平洋側の魚の味の決定的な違い。日本海とはどのような海かという、日本海は地盤沈下によって誕生した。その後日本列島ができ、一時朝鮮半島との境がつながったため、一時死海となり、生き物がいない海になった。その後、朝鮮半島と日本列島が一時開いた時に大発生したのがエソという魚。この魚が生態系の一番下にいたので、日本海の魚はエソの香り、メロンのような香りがするようになった。太平洋の魚からはしない。

○日本海には「大和堆（やまとたい）」という海底山脈がある。寒流（親潮）は下を流れ、暖流（黒潮）は表面を流れるが、海底山脈に当たると寒流は上に上がり、暖流は下に下がる。日本海は回りながらも、上と下に流れる。巨大な洗濯機の仕組みを持っている、実は世界で一つの海である。

○日本で獲れる魚が 480 種類というのは、カナダ～ハワイ間にいる魚の種類に匹敵する数。そんな多くの魚介類が日本の日本海及び太平洋沿岸にはいる。

○色々な漁法、魚を締める魚食の技術は世界で一番、日本が最先端。魚食文化が発達している。

○太平洋側では、黒潮と親潮がぶつかる金華山沖で渦巻きのような流れが起きている。そこに空気が入り、微生物が生まれ魚が集まっている。

- アムール川は砂鉄を流す川。鉄分は魚が好む成分で、その水が流れてくる三陸沖は世界三大漁場の一つとして数えられる。
- 太平洋の魚は派手で、醤油に合う味。脂が乗っている所以で醤油の酸味で食べる。日本海の魚は緻密な味。苦味があったり甘みがあったり。なぜ江戸で醤油文化になったかという、太平洋側の魚を食べるために醤油の味が決まったから。東京の醤油は酸味がある。
- オリーブオイルで油は添加できる。自分が築地で脂が乗っていない魚をくださいと言うと、変わっていると言われる。一般的に好まれて価格が高いのは、醤油に合う脂の乗っている魚になる。
- こういうことが解って、庄内の食材の秘密が解る。

庄内の特徴

- 山形県の特徴、庄内の特徴は日本の中で四季が一番はっきりしていること。海拔0メートルから、万年雪までの距離がアジアで一番短い。だから遊佐の所で湧き出る水は冷たい。これが遊佐の岩ガキの美味しさの秘密になる。
- 月山、鳥海山、違う土質の山に雨が降る。雨が土を川に流し、堆積し庄内は平野になった。だから、鳥海山の方の土・赤川が氾濫したときに羽黒側に堆積した土・櫛引側に堆積した石とかが多い土・最上川が内陸から運んできた土・浜の土、庄内平野には5つの土がある。
- なおかつ、日本で一番四季がはっきりしているために、温度帯もはっきりしている。だから熱帯地方の植物も出来る。植物は温度帯で花が咲き・種が出来るから、庄内では雪に弱いもの以外の栽培が可能である。
- すべての野菜には原産地があり、原産地の気候に近い所に植えると農薬が少なくて良く、適地適作ができる。産直に行くとその事が解る。
- 金峯山は越後山系の北端にあたる。孟宗だとか松茸が育つ古い時代の土。京都のような土だ。温海・湯田川は他の庄内エリアと質の異なる土をしている。
- 築地の格言だが日本のフォッサマグナより上は山菜が美味しく、キノコは美味しくない。フォッサマグナより下はキノコが美味しく、山菜が美味しくない。月山は山菜がすごく美味しい。一方キノコは水分が多く、香りが無い。金峯山麓は山菜よりキノコが美味しい。タケノコが美味しい。日本のタケノコ産地はすべてフォッサマグナより下。タケノコの山は古い土質の所が多い。月山は日本の中でも山菜の聖地とされる。
- 庄内では、昔からある天然ものの野菜と、現代の野菜を使うことができる。
- 庄内は出羽三山の農耕信仰により、東日本各地から種がやってきた。各地から来た人々が庄内で泊めてもらい、種物々交換がなされた。そのために在来作物が沢山残っている。庄内には色々な人種がいる。だから郷土料理がありすぎてまとまらない。さらに武家、商家、マタギ、農家、漁師色々な要素がミックスされている。だから、郷土料理の集大成の国、イタリアに庄内が例えられる。さらに北前船により酒田に文化が生まれ、在来野菜も作られた。
- 庄内は「四方四里」とされ、朝出かけて夕方まで一日で廻ることができる。大体

40 キロの距離。そのエリアに全てのものが凝縮しているのが庄内。庄内で料理をするときは、色々な物を庄内の中で集めて持って来ることができる。しかもアル・ケッチャーノは海・山・市場から 15 分。だから海のものと山のものを組み合わせることができた。

庄内浜の特徴

- 続いて庄内浜のことをお話する。
- 庄内浜には 4 種類の海域がある。万年雪の伏流水が湧き出る吹浦沖・大量の真水が流れ込む最上川の酒田港・全然水が流れ込まない塩分濃度の高い由良と鼠ヶ関・あと最上川が広がり水が澱む海域、4 種類があり、それぞれ魚も違う。アル・ケッチャーノでは使い分けをしている。
- 火を入れる魚料理は酒田港のものを使っている。由良・鼠ヶ関の魚はカルパッチョ。魚は真水に入れると身の中に水分を含む。火を入れて味を凝縮させソースで食べさせるのは、酒田沖の漁場で獲れる魚が向いている。身に水分が多いが、プランクトンが多い海域にいたので旨味がするという特徴がある。由良・鼠ヶ関のしょっぱい海の魚は水分が少なく、歯ごたえがあり旨味が無い。両方焼いて料理するとしたら、酒田の魚は弱火で焼いて旨みを凝縮、美味しいものに美味しい味付けで食べる。由良・鼠ヶ関の方は旨味が無いから塩をかけて強火で一気に焼き上げる。そうすると、身の中の緻密な味が楽しめる。そのように使い分ける。
- ちなみに鶴岡市にもフランス料理屋があったが、魚にソースをかけることに違和感があった。それで次の農家レストランをやるときはイタリアンにした。酒田の方にはフランス料理屋が沢山ある。それは酒田の魚がフレンチに合っているから。不思議と人間の体は分かっている。能代より北は大陸性の気候で、秋田市はフレンチの方が流行っている。それより下はイタリアンの方が流行っている。どこの港から魚を仕入れているかで調理法は変わる。
- 注意点としては、河口付近の水が流れるのは水深 300m まで。それ以下は海洋深層水で、そこから揚げられた魚には法則が当てはまらなくなる。どこで獲った魚かは、船の漁師さんに聞けば解る。
- アル・ケッチャーノでは、ワラサと塩から始まり、刺身、磯の貝料理、庄内平野のリゾット、中腹の肉、最後に月山のデザートで終わるというフルコースを作った。13 皿構成で、食べに来た方が、日本海の沖合から月山まで徐々に登って行くようにコースを組んだ。食べ終わると南庄内の旅が終わるフルコースを作った。なおかつ、櫛引にいたので海のものや山菜の味で食べさせるコースにした。庄内全体を表現したコース仕立てにしたら爆発的に流行った。
- 今のアル・ケッチャーノの料理は、庄内を勉強し、庄内でどういう料理をしていけば良いかということを考えて作ったもの一つひとつ、全てに物語を付けている。今使っている鮎はどこの川のアユで、その川にはどんな特徴があるかとか、そんなことを短い時間でお客様に話し、質問あれば深い所まで話す。
- 勉強していくと吹浦の岩ガキはなぜ美味しいのか、月山の月山筍は何故 A 級品なのか、なぜ櫛引にフルーツが多いのかが解る。

庄内の食材各論

○ここから各論に入っていきたいと思う。

○地球の仕組み・日本海の仕組み・庄内の仕組み、なぜこれだけ作物が豊かなのかを話してきた。月山筍の秘密、岩ガキの秘密、酒田の人はなぜ川の鮭を好み、鶴岡の人は海の方が良いとするのか。知っている事は全てお話します。

○フランスのワイナリーに勉強に行くと、日本の人は何でも言うことを聞くと思っている。でも、庄内の生産者に聞いた事を基に「あそこの線がある所のブドウ畑はそこだけ背が高いのではないですか」なんていう話をする、「なぜ解るのですか」「もっと教えて」と手の平を返したようになる。ずっと後ろを付いてきて話を聞いてきたりする。

○庄内の生産者の方は、色々な知識を持っている。それをひけらかさないだけ。それは自然学になっている。庄内で習ったことを世界の一流の人に話すと皆びっくりする。急に自分が教師になったみたいになる。そしてお酒を酌み交わして、話を聞いて、世界の色々な事を知ることになる。庄内で勉強した事は世界で通用することが多い。

○鳥海山の岩ガキの美味しさの秘密。

○日本のカキで吹浦のカキが一番美味しい。普通、冬に食べられるのが真ガキ、夏に食べられるのがイタボガキ（岩ガキ）。

○鳥海山は海の中に裾野が入っていて、万年雪がある山。それが溶けて地下に入り、岩盤にぶつかり湧き出してくる。それで鳥海山は別名「水の山」と呼ばれる。この真水は海底にも湧き出す。水深 30 メートルまでは光も届く。

○各論だから、カキはどのような生態なのかをここで勉強していく。カキは口を開けて周りのヒダヒダで植物性プランクトンを摂って餌にしている。だから、植物性プランクトンの多い所はカキの良い魚場。水温が 12 度と冷たい水が湧き出すから、ヒダヒダが勝手に動く。水深 15 メートル位はプランクトンも多く、水温が 12 度で暖かい海より成長が遅くゆっくり育つ。だから、庄内のカキは食べるとキメが細かい。人間でもそうだが、無理に薬で体を大きくした人は、骨が折れ易くなったりする。野菜でも、促成栽培されたものは、食べるとパサつく野菜、水っぽい野菜になる。

○キメの細かいカキは、水温が低い所で、ゆっくり育つ。真水が入ることでプランクトンが発生する。太陽の光も届く。湧き水ポイントがあるから、ゆりかごのようにしてくれる。このようなカキの生育条件揃っている。これによって日本で一番美味しいカキと言われる

○このように説明するとカキを開けただけで、物語が始まる。1 個 380 円のカキが 1,000 円になる。

○天然の月山筍は、東京ではキロ 10,000 円にもなる。庄内では 1,800 円で買える。なぜ鳥海山筍は価格が高くて、月山筍は高いのか。食材には適地適作があり、

鳥海山に向く作物、月山に向く作物がある。

- 月山筍とはネマガリタケのこと。タケノコの種類は世界でも数あるが、美味しいと言われるのがネマガリタケ。根っこが横に生える地下茎である。鳥海山では、土が固く、浅く地下茎が入る、すると、ずっと成長し、すぐに朝日を浴びて、すぐ伸びる、そして緑色の月山筍になる。西川の方の月山筍も太陽の光を浴びるので緑色の月山筍になる。
- 月山、湯殿山の 1,000 メートルを越える所で採れるものは 1 級品と呼ばれる。そこは土の固さが良く地下茎の入る深さが丁度良い。太陽光が当たらず、雪解け時期に採りに行くのでピンクになる。一級品の印。築地では一時期、キロ 11,800 円、庄内で買くと 1,800 円。東京でレストランなど得意先を見つければ儲けられる。
- 1,000 メートルを超えると生態系が変わる。フランスでは 1,000 メートルを超える所の牛の乳だけのチーズをシェーブルと呼ぶ。なぜなら 1,000 メートルを超えると蚊がいなくなる。また、草の生態系が変わる。山菜ハンターは、1,000 メートル以上でないとダメだと言う。1,000 メートルは植物の生態系が変わるポイントだろう。
- 櫛引にフルーツがなぜ多いか。南庄内は盆地性の気候。山に囲まれている。太陽の光が入ると暑くなる。8 時位までは風が走る。8 : 10 から 8 : 40 には風が止まる。8 : 50 になると風が吹き下ろしてくる。
- 櫛引は冬すごく寒い。
- なぜ朝日より櫛引の方がフルーツ多いのか。昼が暑くなり、夜は底冷えする。冬以外は朝日村より寒くなる。冷気が下に溜まるから。櫛引は庄内の中でも温度差がある所。
- 湿度があるのが南庄内。酒田は湿気が無い。だからビールが美味しいのは湿度が無い所で、酒田の方。鶴岡ではビアガーデンは流行ってない。鶴岡は湿気がある。だから日本酒とワインが美味しい。同じ日付、同じ工場のビールを酒田、鶴岡で飲み比べる。必ず自分で答えを出す。必ず不思議だと思ったことは自分の体で実験する。
- 「ハラクチーナ」には色々な適地適作が書いてある。

質疑応答

《質問》

- ・先程、吹浦の岩ガキが美味しいという話が出て、その理由として鳥海山の伏流水の影響があったということだった。しかし、庄内の砂丘地、深井戸と浅井戸があって月山からも伏流水が出ているはずでは。その伏流水が出ていると思われる湯野浜辺りの岩ガキが美味しいと言われないのはなぜか。

＜回答＞

- 湯野浜はサーフィン発祥の地と言われているが、それは波の間隔が長いから。湯野浜の海は岩礁地帯。海を観察していると、ここで海の変化がわかるのが分かる。湯野浜の波が長いのは、最上川が河口から流れたときに、扇型に開くのでその影響で波が長くなる。
- 鳥海山の下も岩礁地帯。象潟のカキを食べたことがある人はいるでしょうか。象潟の方のカキは白い色をしている。テトラポットに入れたりして育てているカキ。海藻が無い所のカキは、潮の香りがしないので美味しくない。海藻が沢山生えていると潮の香りがする。
- 波の仕組みは海の下に岩があると、海流が当たって、そこから小さい波ができて上に行く。だから下に色々な岩があって、海藻があると出てきたときに潮の香りがする。海に立ったら、潮の香りを嗅いで海水をなめると、そこで獲れるカキの美味しさが解る。
- 湯野浜の方のカキが美味しいと言われないのは、良い海藻が無いからかもしれない。
- 夏の第1週にやることがある。「道の駅ふらっと」から「物産館」、さらに「岩船鮮魚センター」から「寺泊」を巡って、カキを地域ごとに食べていく。そうすると夏の海の味の違いが分かる。
- なぜ寺泊までいくかということと水着を見るため。なぜかということ2：6：2で、去年の色が2割、今年の色が6割、来年の色が2割いる。これで来年はどの色が流行するか解る。寺泊は東京から泳ぎに来る人がいる。庄内浜では地元の人。来年の料理の色を考えるために行く。
- 料理の写真撮影のため、冬にタケノコの料理を作るが、食べない。タケノコを食べて月山筍を食べると体が夏に向かっていく。そうやって食べ物を食べることで、自分の体に季節を教える。スイカも8月にならないと食べない。料理人としての体づくりのため。
- カキは白い色よりも黒い色をした方が、海藻が多い所にいるので美味しいと思う。

《質問》

- ・庄内の特徴である風の強さと食材にはどのような関わりがあるか。

＜回答＞

- 今、日本全国のフェアに呼ばれ、飛行機に乗ると、必ず見るものがある。山の高さと海までの距離。山から海までの距離が短いと、川の流れが速く、上流・中流・海となるので、その大地はこれくらいの石がある、砂が流れていないので、きれいな海域だと解る。あとは海の方に高館山のような山があるかを見る。

- 「ハラクチーナ」に植物を作る 5 つの事が書いてあるが、実は光と風と土と水の 4 つを勉強すると、植物がどんな味になるか解る。実は風というのは、飛行機から降りて、水と山が針葉樹林なのか落葉樹林なのか見る。そうすると、この山がどれ位の水を含んでいるかが分かる。そうしてその水が撒かれている場所の植物はどんな味になるか予測を立てる。空港に着いて 1 日で生産者を回って、次の日に 100 人分の料理を作るので、一瞬で判断しないといけない。
- 次に見るのは風の吹き方。風の吹き方は植物を見る。風は植物の動くリズムで解る。山を見ると植物が動いているが、それは風のせい。成長ホルモンが刺激されて、根がぎゅっぎゅっと入っていく。そのような所は美味しい作物が育つ。風の動きを見るときには、風の通り道を調べる。どう見るかという、冬の間、車を運転していると道路が凍っている所があり、そこをマーカーする。それを繋いでいくと、風の通り道が解る。その通り沿いの畑の生産者に何を作っているか聞く。そのようにして一級品の食材を集めてくる。
- 庄内には田の神様と言って、色々な所でお社(やしろ)の周りに色々なお林がある。それらは同時期に植えたものだが、低かったり高かったりする。それを角度を変えて見ていくと、山の稜線と同じようにぴたっと重なる。そのぴたっと重なった所で、山の頂上から、その木の長い所までを線で一本引く。その線を「ユウセイセン」という、良い磁場の流れている所。その線上の畑を探し、原産地に近い環境で適地適作を行っている畑では間違いなく一級品の食材が手に入る。私は最初から誰とも友達だった訳ではない。
- 畑を見つけたらまずはジャンプして、土が柔らかいか確認する。次に雑草を見る、とがっていたら酸性の土で、丸い葉だったらアルカリ性に近い土。その後大きく息を吸う、途中で止まればそこに植えられている植物は良い呼吸をしていない。大きく吸って違和感がなければ良い呼吸をしている。そうしたらそこで生産者が来るのを待ち伏せして、「ここの畑が気に入ったのですが」と言う。最初に名を名乗って「ここの食材を使わせてください」と言う。
- 震災の時にも役立った事だが、庄内で産物や野草を探すときは毛穴と相談する。温度が冷たくて、空気のキメが細かいと毛穴が締まる。暑い所になると広がる。川の近くに行くと締まる。乾燥している場所に行くと開く。3 月 12 日、震災後、スタッフの家族を助けに行く時、橋が落ちていて今自分がどこにいるのか分からなかった、そのとき袖をまくって毛穴と相談し「もうすぐ川だ」「芦が生えている」「空気が止まっているから海だ」「桜があるから川の並木だ」とか探すのに役立った。庄内で身に付けたこと。スタッフは皆、家族が死んでいると言っていたが、目利きで魚を見たときに、魚でも同じ箱に入っていて「料理して」と言っているのと、違うのがある。それは中の細胞が活着しているかどうか。それと同じ目利きの感覚で、活着しているかと交信したら、活着しているということだったので、絶対に活着していると信用して行った。料理人の感覚を研ぎ澄ましていくと、いざという時に役立つ。皆さんも訓練をすると面白い。
- オーブンの温度の 180 度と油の 180 度とは何が違うのか。どちらが本当なのか。油の 180 度には 3 秒しか指を入れられない。オーブンの 180 度には 30 秒できる。

不思議と思ったらすぐ図書館に行く。オーブンの 180 度は油で考えると 60 度ぐらい、約 1/3 になる。豚のロース肉は 58~62 度で火が入るので、180 度で豚肉をオーブンに入れる温度はローストすると丁度良くなる。タンパク質が固まる温度がある。それを全部弾き出して、それを掛ける 3 にする。そうするとオーブンの温度は自由自在にコントロールできる。F 1 で例えるとシューマッハのように使いこなせるようになる。

○自宅で 1 分間、風呂で鼻をつまんで潜って体に覚えさせる。そうするとパスタを茹でるとき、息を止めると何分経ったか分かるようになる。タイマーが足りなくなっても対応できるようになった。

○全て自分には何が足りないか、普段の時間からいつも考える。そうすると、どこにいても戦える感じになる。

○魚を茹でる時、湯は 62 度にする。風呂のお湯の設定を 62 度にしてお湯を出して手に覚えさせる。温度計をその都度入れると、忙しくなって壊れる。だから自分の手に覚えさせる。62 度のお湯を自分の手が何秒で「熱い」と思うのか、何秒だったら何度だなどというのを体で覚えていく。そうすると戦い方が解ってくるし、毎日が楽しくなる。

《質問》

・庄内は米どころ。日本の中での庄内の米の特徴などについてどう考えるか。

<回答>

○特Aを 5 年以上連続で取っているのは山形、秋田位しかないのではないかな。なぜ美味しいかというと、雪解け水があること、昔から堰を作って田んぼに水が入る仕組みを作っていたことから。

○他の県に行くと分かるが、上の田んぼで使った水を下の田んぼに流している。庄内の羽黒とかそのような所の田んぼは、一個の田んぼに一個の水が入る。つまり水量が豊富だということ。夏でも万年雪があるために水に困らなかった。

○江戸時代の江戸前の寿司といえば、庄内平野のササニシキと言われていた。それが新潟県に田中角栄という人が現れて、高速道路を造り、新幹線を造り、庄内柿も「おぼこ柿」という名前に変わり、流通の方が主体になってしまった。炊飯ジャーが「コシヒカリ」を美味しく炊ける焚きあがり時間に設定された。そして庄内米が静かになっていった。その中で作られたのが「はえぬき」と「どまんなか」。「はえぬき」は実は優れているお米。アル・ケッチャーノで使っている米は「はえぬき」。ブランドにはならなかったが、どんな米に混ぜても美味しい。「つや姫」は「はえぬき」の反省を踏まえて作られた米。「つや姫」は今や海外にも美味しいお米ということで行っている。

○庄内は昔から豊かな地域で、江戸時代の文献に「この牛・馬はなぜ骨が見えないか」と書いてあった。庄内の地は昔から豊かだった。

庄内地域の野菜
～新しい品種、注目すべき野菜～
(平成 24 年度第 2 回「食の都庄内」語り部育成セミナー)

講師：庄内総合支庁産業経済部
農業技術普及課 産地研究室長
伊藤 政憲 氏

日時：平成 24 年 7 月 19 日 (木) 午後 3 時
場所：山形県消防学校大会議室

○今日は、庄内地域の野菜の新しい品種であるとか、注目すべき野菜ということで、中にはまだ庄内には入っていないものもあるが、雑学的な感じでお聞きたいと思う。

メロン

- 新しい品目ということで、メロン、パプリカ、軟白ねぎ、苺、スイカ、アスパラガスの 6 つについてお話していきたい。
- まずメロンだが、画面はアンデスメロンがなっているところだが、画面のように果実は、畝の同じ位置に揃って着く。
- 昔のメロンのことを知っている方は、メロンの始まりはプリンスメロンじゃないかというイメージがあると思うが、実際は大正 10 年代から始まっていた。最初は輸入のメロンで、アメリカからキャンタロープという露地メロンの種を輸入して砂丘で栽培できないかと始められた。そんなにすぐ上手く行く訳ではなかった。
- 昭和 6 年頃から「七窪メロン研究会」が発足。その中で、ロッキーフォードを栽培。カリフォルニアのキャンタロープの一つ。あとハネデューを栽培。白くて割ると中が緑色のメロン、そういうメロンを栽培していた。丁度この時期は、食料を増産しなさいという時期で、メロンは贅沢品、ちょっと中断せざるを得ないということになった。これが戦前。
- そして戦後、これから本格的に露地メロンを作ろうとなったが、メロンの品種がなかったため、品種を自分たちで作ろうとなった。そこで、この一代交雑種の育成が始まった。
- 昭和 39 年にライフという品種（最初はライトと言われた）が登録された。民間の斎藤さんという人が作った品種。美味しく出来たものはとても良い香りがした。しかし、上手くいかないものも結構出た。食べるとセメダインのような香りがするだとか、日持ちがしない品種だから収穫して 3 日経つと「ぐじゅぐじゅ」になるといったような問題が出た。ましてや当時は冷蔵技術が無く、そういうものを出荷していて不安定だった。すぐ柔らかくなるものだから、早もぎしようとなったが、そうしたら固い・美味しくないで人気が出なかった。
- その後、シルクというものが作られた。それも、良く出来ると美味しいが、発酵しやすいメロンでした。デーリーというのも出来たが、この辺は、作りながらも発展

までいかなかった時期。

- この頃に、コサックというものもあった。ネットメロンしかない時期。
- 今度は、昭和 42 年頃にプリンスメロンというのが出た。これでメロンの産地として本格的にスタートした。プリンスメロンは、昔の瓜というか、マクワウリを丸くしたような外観で、昔の日本の方には受け入れられ易い。香りもそうだが、味も当時はものすごく甘く感じた。黒砂糖のようなコクのある味のイメージがした。プリンスは、皇太子の誕生に合わせて名付けられた。庄内のメロンといえばプリンスメロンのイメージで、しばらくはプリンスメロンでいった。
- そうこうするうち、昭和 53 年頃からアンデスメロンが導入。最初は A3 号という名前で導入されたハウス用の品種で、サカタのタネが育成した。試作をしたら、良いのではないかとということで庄内でも相当良い品質のものが作れるような技術も開発され、アンデスメロンの産地になっていった。
- アンデスメロンの名前の由来、「安心です」の意味は、病害に強く、生産者が作り易い、あと消費者にとっては、昔のメロンのイメージは外観は良くても当たり外れがあるとあったものであったが、このアンデスメロンに関してはどれを割っても美味しかった。作っても安心、食べても安心という説明があった。
- 実際、作り易くて優秀な品種であった。今は変わったが、一時期、熊本から庄内まで、熊本は 12 月～1 月で、終わると茨木・千葉、それが終わると山形県と、アンデスメロン一色の時代があった。それほど優秀なメロンであった。
- 昭和から平成に移って、アンデスメロンは緑肉だが、赤肉の品種が大分出てきた。その中ではサンデーレッドが最初に選抜されたが、今だと「夏のクインシー」。そういう色々な赤肉の品種が発表されて出てきた。今だと 3 割位が赤肉。
- スライドに示したのは山形県で作った品種。ライフは民間の方が作った品種だが、シルク以降は、旧砂丘地農業試験場（現産地研究室）が作った品種。
- シルクはどうしても欲しいということであれば、どこかの農家の方において、種を分譲して作ってもらうことは可能だと思う。これは寒い時期に作ると発酵してだめなので、8 月の頭位だとか、8 月に収穫するというような絶対大丈夫だという時期に作ってもらえればと思う。糖度も高いし、肉質がとろっとして、とろけるようなのがシルクの特徴。果肉の部分を切り取って冷凍して、それをかき氷のように砕いても、とても美味しい。
- サンジュエルというのは、糖度は高くて美味しいメロンだが、発酵し易いという欠点があり、栽培面積はかなり少ない。
- アンデスメロン以降では、夏のクインシー（オレンジ色の品種）は、鶴姫レッドが商品名。雑学で、鶴姫というメロンはグレイスというのが品種名、外観が優れ糖度が高い。
- グランドールというのが新しい品種で、売ろうとしている。皮が黄色いメロン。昔は黄色い皮のメロンは「古いのではないか」と思われて売れなかったが、最近は売れるだろう。果肉は白く、糖度がとても高く、食べても美味しい。少しずつグランドールを増やそうとしている。食べたい時は、グランドールを食べたいと農協に言わないと手に入らないかもしれない。

いちご

- いちご栽培の歴史は昭和 30 年代に始まっている。昭和 40 年代後半から 50 年代に本格的に始まった。
- 普通に露地で作っている時代は、収穫期が 5 月から 6 月、いちごは初夏が本来の旬。
- ハウス早熟栽培というのは、ハウスで春から暖めて作るもので、5 月に収穫する。
- 長期株冷蔵栽培、これが昔のクリスマス頃に収穫していたいちご。いちごの苗を前年のお盆頃に畑に植える。それを秋まで、苗床で 12 月まで管理する。12 月になったら全部掘り上げて、きれいにして苗を冷凍庫に持って行き、それを 8 月の末まで冷凍庫で冷やす。8 月の末になったら冷凍庫から出して解凍して植える。そうすると 10 月頃から採れるという気の長いもの。そうしてクリスマスのいちごということでやっていた。当時はいちごが少なかったので、ものすごい高値で取引されて、ワンパック 1,500 円とかそういう時代もあった。その中で一時ものすごく儲けた生産者もいた。そんな事があった時期。
- 昭和 50 年代後半から 60 年代に低温カット栽培が導入されてきた。これはいちごを早く暖める。いちごというのは冬期間眠っている、その眠っているところに寒さがいっぱい当たると目が覚めてしまう。目が覚めると花を一回出すと終わってしまう。低温をあまり当てないでやると寝ぼけた状態、半分起きて、半分寝ている状態になる。そうするとどんどん花を咲かせる性質がでてくる。それを利用した栽培方法。それで、いちごが一番発展する時期を迎えることになる。
- そうこうしているうちに、栃木県から「女峰」という品種が発表された。これが爆発的に全国制覇した品種。「とよのか」は九州。この 2 つで全国制覇した時期があった。昭和 60 年から平成の初め位まで。
- これらは促成用の品種。促成とは冬に収穫する栽培方法で、南の方で 12 月から 4 月まで収穫する栽培方法。女峰、とよのか、これに夜冷育苗栽培という面倒臭いのが入った。
- そうして 12 月から 4 月まで収穫するのが中心となってしまって、日本のいちごの旬が冬になってしまった。ちょっと悲しい感じになっている。
- 今はこの時期には福岡のあまおう、とちおとめ、さがほのか、紅ほっぺ、章姫（あきひめ）、色々なものが出ている。好みも移ってきていると思う。女峰については酸味がある、とよのかは酸味が少ない、あまおうには酸味がほとんど無い。
- 平成 15 年以降は、低温カット栽培で宝交早生という品種が中心であった。これは病気に強いし作り易い、しかし味がいまいち、日持ちもしないということで敬遠されて、新しい品種を作れないかと要望された。その中で育成されたのが「おとめ心」。しかし、いちごは手間がかかるため、新しい品種が出たからといって、どんどん面積が増えるという状況にはなっていない。
- あと、業務用の品種として四季成りの品種が民間から導入されたのが平成 15 年以降。その頃山形県として「サマーティアラ」の育成に向けてやっていて、去年品種登録された。
- 「おとめ心」についてだが、山形県で育成した品種で、収穫時期が 4 月から 6 月で一季成り。1 つの季節しか収穫できませんというもので、これが一般的ないちごの

品種。大きさは中位で、光沢が非常に良いという特徴がある。食味は甘味と酸味があって、香りは高い。収穫もし易いし扱いもし易い。手で持っても大丈夫という品種。

- これは、いちごジャムにしたものだが、いちごジャムという、普通は売っているジャムはぐじゃぐじゃとしたものだ。ヘラを使ってやるとくずれるが、ヘラを使わずに鍋をうまく回しながら煮詰めると、形がしっかりとして残る。
- 現在だと、7月位まで袖浦地区で業務用として出している。結構いい値段で売っているのではないかなと思う。
- いちごの実が花が咲かなければならない。いちごは日が短くなって気温が低くなる、寒くなってくると花をつける。だからいちごは9月の末から花が出来始めて、冬まで花がどんどん大きくなって、春に花が咲いて実が成る。これが一季成りの品種。
- 先程、夜冷育苗栽培というのがあったが、夏に冷房と遮光装置を使って、秋が来たと勘違いさせる。冷房を使って秋の条件を作って、夏に花芽を作らせ、秋に収穫するという方法だ。今でも大分装置は残っているが。
- 袖浦地区では、砂丘の方ではまだ一季成り品種を作っている。「章姫」とか、「かなみ姫」とか色々な名前のいちごが出ていると思う。それらは全て一季成りの品種。
- 続きましてサマーティアラ。オリジナルの品種。収穫時期は6月から12月。これは先程の一季成りとは違う四季成り。年がら年中、花が出来る性質。
- 普通の一般の消費者は、ケーキ屋さんに行くといちごのショートケーキがあるのは当たり前だと思っている。ところが、いちごは一季成りがほとんどだったから、とても不思議な事だった。夏のいちごのショートケーキに乗っているのは、ほとんどが輸入物。どこから来るかというと、色々な所から来る。韓国から来たりしている。いちごだから、日持ちが良い訳ではない。輸入したものの、料理に使えるとか、業務に使える割合はものすごく低い。廃棄しなければいけない割合が相当ある。それを覚悟で買う。そうすると非常に歩留まりが悪い。しかも、日持ちを良くするために青いうちに収穫したりするから味も悪い。
- 何とか国産のいちごが欲しいということで、色々国産のものが出されている。その中で、山形県でサマーティアラという品種ものが作られ、今、栽培技術をどうしようかということで検討中。だが最近は何ものすごい猛暑で苦慮している。しかし、なんとか作れそうな目処が立ってきた。県内全域で作ってはいるが、庄内でも徐々に面積が広がっていくのではと考えている。
- 業務向けということだが、結構果実が大きくなる。業務向けだと大きくなって欲しくない。大きくなりすぎることがあるが、切ってしまえば料理などでも十分使えるのではないかなと思う。
- 今の時期のサマーティアラだと結構酸っぱい、秋になると段々甘くなる。ケーキに乗せるものは甘くなくて良い。だから業務用なのだろうと考えている。12月までずっとある。

パプリカ

○次はカラーピーマン、パプリカとも言う。パプリカと言うと粉末のもの、香辛料と

して使うものになってしまう。

- 国内で流通しているものの多くが輸入。韓国、オランダ、ニュージーランドと非常に輸入物が多い。国内の代表的な産地は熊本、養液栽培で作っている。収穫は年から年中だが、ピークは5月から7月位。茨城、宮城、群馬、山形と夏秋採りとなっている。7月から9月までが収穫期。庄内では今がちょうど収穫している頃。収穫の山が来ている頃。
- これは山形県内で平成10年以降に導入ということで、山形県農業研究研修センターの原田先生という方が来られて、その方が紹介したのがきっかけ。それで遊佐に入った。今では遊佐町、三川町、真室川町で栽培されている。
- ピーマンとパプリカとどこが違うのか、ピーマンは未熟な果実。例えばキュウリは未熟な果実、完熟するとキュウリはものすごく大きくなる。完熟キュウリはあり得ない話。ナスも未熟果。生育している途中のものを収穫するのが、キュウリだとかナス、さやいんげん、さやえんどう、そういったものは全て未熟な物を収穫する果実。
- 一方、完熟なものを収穫するのがスイカ、メロン、トマト。これらは完熟状態で収穫するもの。完熟すると甘くなる。ピーマンは甘くないが、完熟したパプリカは甘い。糖分が蓄積する。そうすると、このパプリカの果実には葉っぱで作られた養分がどんどんと流れるものだから、作物が弱ってしまう。だから普通のピーマンはどんどん生育するが、パプリカはなっているものに集中しているから、次のものにならなくなる。一度なると、なくなるの繰り返し。
- 一般的に1本の苗からせいぜい12~13個しか採れないし、植えてから収穫まで2カ月かかる。生産者の方にとってはじれったい話。2か月間収入が無いということ。今は赤と黄色と出しているが、実際は黒、紫の濃いようなものもある、完熟しても緑のまま、オレンジなど色々な色がある。それぞれの用途で使って欲しい。
- 一方、ピーマンが完熟するとどうなるのか。ピーマンは完熟するとどうなるかというと、赤くなって甘くなる。その点はカラーピーマンと一緒に。しかし、カラーピーマンは肉厚だが、普通のピーマンは甘くなるがそこまで肉厚にはならない。そういう完熟させたピーマンを使うという手もある。特に遊佐町のカラーピーマンについては、若い方が頑張っているので応援して欲しい。

スイカ

- スイカ、一般に売っている種無しスイカ。今種無しスイカはあまり売っていない。美味しくないとかで。実際、種無しスイカの種があるが、それを蒔いて作っても、確かにあんまり美味しいのに当たらない。
- 「祭ばやし」という品種だが、これは、種有りの品種を種無しにする技術が出来た。この技術は、今の時期非常に抵抗がある。花粉にX線を照射する、そうすると花粉の一部分の活力が低下する。そうすると種無しのスイカになる。
- 種無しスイカになったものを、サンドイッチにするなどある。スイカは種を口から出さなければいけないので、種があると、種とりを設けなくてはいけないので、パーティーなどでは利用しづらい。これは種は全く苦にならない。普通のスイカより

- 糖度は高くなる。だからサンドイッチにしても良いし、フルーツポンチにも使える。
- 抑制栽培で9～10月に収穫する秋採りのスイカでは上手く種無しになっている。まだこの技術は庄内に入っていない。このスイカはなかなか美味い。
 - サンドイッチにすると、ライ麦パンの方が美味しいように思う。まったくスイカしか入っていないように見えるが、スイカとパンの間に生クリームが入っている。だからスイカのロールケーキも可能。色々な使い道がある。スイカとマーガリンなんて合わないと思うかもしれないが、生クリームの代わりにマーガリンにしても美味しい。ちょっと食べてみたいという方は尾花沢で9～10月頃手に入るかもしれない。

軟白ねぎ

- 次に軟白ねぎ。ねぎは土寄せをして白い部分を作るのが一般的だが、軟白ねぎはハウス栽培。ハウスに植えておいて、下の部分をスカートみたいなのはかせて白い部分を作る。これは、平成2～3年頃から遊佐町で作り始められた。もともとは北海道の技術。北海道は寒く、美味しいネギができなかった。そこで、ハウスで作って、いっぱい採るために密植してやってみたら、普通のネギが出来た。この辺で食べるような普通のネギが出来たので、北海道の人たちは満足した。それをこちらでやってみたら、出来たうえに普通のものよりも長かった。食べてみたら柔らかく、サラダでも食べられるようなネギに仕上がった。それで「軟白ねぎ」。遊佐町、鶴岡市などで栽培されている。普通のネギより価格が高い。
- 美味しい。先程柔らかい、サクサクすると言ったが、ただネギを焼いても美味い。12月以降の冬季間の出荷が中心となっていて、12月・1月・2月が中心の冬の野菜。

アスパラガス

- 春の野菜というイメージだが、スーパーなどで年中出ている。アスパラガスが無い時期はない。昔は夏とか秋のものは全部輸入物だった。今は年中採れるような技術が出来た。
- 春は地べたからニョキニョキ生えてくる。生育してくるものを30日位で収穫するのが普通のアスパラガスの栽培。昔は、これで採り終わったらあとは収穫しませんというのが普通。最近では、ハウス栽培で茎を立たせて、そうすると夏の間、株元からぼんぼんと出てくる、それを収穫する。この茎がちゃんと茂っていれば、出てきたアスパラガスは全部採っても良い。ずっとハウスを使えば3月から9月まで毎日収穫できる。アスパラガスには土日がないから、栽培している人は半年どこにも行けない。アスパラに捧げた人生になる。○冬は促成栽培というのがあって、春から夏は収穫しないでどんどん大きくして茂らせる。それが11月頃になると枯れてくる。その根を掘り上げるとこんなふうになる。種を蒔いて、苗を植え付けて、生育させて、秋になったら刈り取って、株を掘り上げる。そうするとこういうのが出来る。それを温床、電熱が入った暖かい所の上につめる。そして土を被せて水をかけて暖める。そうすると2週間位経ってから収穫できるようになる。
- そうすると春のアスパラ、夏から秋のアスパラ、冬のアスパラで周年地元のアスパラがある。収穫が終わった後のアスパラの根は廃棄する。種を蒔いて、新たな苗を

植えて、となる。これは農家にとって冬の仕事となる。冬にハウスに行ってアスパラをちょきちょきと切る。これは夏みたいに出て来ないので、これは結構余裕でできる。夏のアスパラは大変。

野菜の種類と品種

- ここまで 6 つ話してきた。トマトといえば桃太郎が代表的な感じですが、ミニトマトは千果（ちか）という品種が中心になっている。
- パプリカでは、スペシャル、フェラーリ、フェアウェイ、コレッティーといったものが作られている。
- スイカは、「祭ばやし 7 7 7」というのがあるが、これが先程の品種。あと庄内で作られているのは小玉の「姫甘泉」というスイカ。「ひとりじめ」というのは内陸で作っている。庄内では「姫甘泉」が中心になっている、小玉スイカはサクサクせず、べちゃっとなるイメージがあるが、姫甘泉は割と大玉に近い食感でサクサクする。果肉が真っ赤にはならず、オレンジ色っぽいスイカ。
- きゅうりは庄内で言えば、後で江頭先生から在来野菜で出てくるとは思うが、酒田では「鶴渡川原きゅうり」とか短いきゅうりがある、鶴岡では「外内島きゅうり」、ちょっと長めのきゅうりがある。どちらも利用の仕方はあるなど考えている。
- あとナス。庄内で作って多いのは「式部」で、砂丘の方から出荷されている。大きなナスだが漬物用ではなく、調理用のナス。あと「真仙中長」が小ナス。スーパーで売っている名前は「蔵王サファイヤ」。民田は辛子漬けの民田ナス。薄皮丸ナスは、庄内ではあまり作ってない。品種は毎年ころころ変わるから、あまりこれが良いとか言えない。
- アスパラガスはほとんどがウエルカムという品種になっている。
- あと大根、庄内で一番多いのは「干し理想」。タクアン用の大根。
- あとバレイショ、「男爵」、「メークイン」、「北あかり」。男爵は普通の男爵イモ。北あかりというのは、芋の中がちょっと黄色っぽい芋。これは美味しい。
- あとかんしょ、「金時」は全て高系 14 号という品種から選ばれたもの。
- あとサトイモ、芋を食べる、小芋を食べる品種としては、「土垂」がほとんどだと思う。すべて土垂だと考えてもらって良い。

特産野菜

- 特産野菜の話。えだまめ、あさつき、さつまいも、サトイモということでお話したいと思う。えだまめは庄内だから「だだちゃ豆」ということになるが、実際には品種が様々ある。丁度だだちゃ豆が採れる時期は 7 月末～9 月頭。この時期しかだだちゃ豆と呼ばれるものは採れない。世の中のビアガーデンは 6 月位から始まっているが、まだだだちゃ豆はない。普通の枝豆と違って、さやの形が丸ではなくて、四角い。それが白山だだちゃの特徴になる。ぐっとくびれが入る、そういうものが美味しいのだと言われる。一番代表的な白山のだだちゃ豆は 8 月のお盆明け位から。私は庄内出身ではないので良く分からないが、味噌汁があるという話。話を聞いたら、毛を良く落としてから、生のだだちゃ豆を煮て味噌汁にする。そうするとものすご

く濃い味が出るそうだ。

- 普通のえだまめと違うところは、必ず直播ではない。蒔いて、定植する。普通一般的な枝豆は畑にすぐ蒔く。だだちゃ豆は芽の出が揃い難い、必ず種を蒔いて2本選んで、一株にして植える。とても手間がかかっている。
- 大豆の畑と、だだちゃ豆の畑と何が違うのと言われるが、鶴岡だと倒れないようにひもを張ったり、かなり面倒を看ているので、これはだだちゃ豆と区別がつく。最初、庄内に来て、ここまでやるかと思った時期があった。
- アサツキ。庄内の在来の系統で「ジンジ」と「バンバ」がある。全国各地には色々なアサツキがある。うちの試験場に保存している系統だけで28系統ある。色々な系統がある。ジンジは球根も大きくなるし、葉っぱも太い。バンバはジンジより細くて茎が赤っぽくなる。一般的な出荷形態は、モヤシというか少し球根から芽が出たもの。酢味噌和えとかにするのが一般的。刻んで餃子にしたら美味しかった。
- 植物としては、西洋のハーブのチャイブと一緒に。チャイブは球根が出来ないが、アサツキは出来る。チャイブは葉っぱを使う。葉っぱが利用できる時期は限られている。8月に植え付ける。9～10月と葉っぱが茂ってくる。そこで葉っぱを使えると思う。寒くなると枯れるが、春になるとまた生えてくる。この時も使えると思う。3～4月の普通のネギと比較すると香りがちょっと薄い。ネギ臭さが弱い部分がある。利用の仕方はきっとあるのだろうと思う。
- サツマイモ。園芸試験場で作った写真を提供いただいたもので、これは「鳴門金時」で一般的なサツマイモ。庄内で一番作っているのは高系14号（金時）。一時有名になったのは「紅あずま」で、非常に皮が赤くてきれいな芋、ちょっと細みの芋になる。あと「べにはるか」とか、「ひめあやか」とか、あと最近有名になったのは「安納芋」、鹿児島種子島の芋でそのような芋がある。地球が温暖化しているから、山形でも作れるかと園芸試験場で作ってみようとなってやってみたら、全部作ることができた。ただし、収量などに差があった。
- 「安納芋」は小さい芋で、あまり量は採れない。特性としてねっとりとして糖度が高い。「ひめあやか」は記憶があやふやだが、ほくほくして糖度が高い。色々な芋で色々な特徴がある。サツマイモだから同じではない。糖度が高いから良い訳ではない。料理の仕方でも色々な使い方があるだろう。このようなものが欲しいということ注文して作っていただくことも可能になるのではないかな。あとは紫芋。あれも一昨年園芸試験場で作った。全く食欲をそそらない色だが、食べると甘くない、味が薄い。色が全てという芋。色を付ける分に使うにはとってもいい。収量はものすごく採れる。とにかく品種によって性質が違う。
- 里芋。庄内で里芋といったらカラトリイモ。このカラトリイモは畑ではなく水田で作る。茎が赤いのと青いのがある。最上川から北が青、南が赤となる、何故か知らないが。最上川沿いは混じっている。
- 私は現在酒田市に住んでいるが、おばあちゃんは「赤なんて食えない」と言って絶対食べない。青と赤はどう違うのか。去年園芸試験場で作ってみたところ、青は結構小芋が出来る。赤は小芋があまり出来ない。やっぱり赤は親用品種。柔らかさでは赤の方が柔らかい。青も赤もどちらも美味しいと私は思う。

- 一般の方はなかなか手が出ない。「どうやって食べたらいいか」など。京都の海老芋とほとんど同じ、しかし栽培の仕方が違う。この海老芋的な栽培ができないか、園芸試験場の方で検討している。多分栽培できると思う。そうすれば、何か新しい商品が出来るかもしれない。庄内でも栽培が始まるかもしれない。
 - 芋がら。ほとんど干して刻んで、冬に納豆汁などに入れるのが一般的になっている。関西の方に行くと白ダツというのがある。ここの部分を白くしたもの。これは生で食べる。結構高く売れているが、庄内で今作っている所は無い。面倒臭いから。一株一株全部ビニールのようなもので巻いて、暗くしなければいけないから。だが、作ろうと思えば作れる。必要であれば、頼めば作ってくれるかもしれない。
 - 雑学だが、カラトリイモは花が咲くと実がつく。普通の里芋は花が咲いても実はない。普通の里芋は俗に言う種無しスイカと一緒に。実はつかない。植物本来の性質を持っている、遺伝子が2倍の品種は実がつく。普通の里芋は3倍。3倍の品種は、人が都合の良いように選んでいった。
 - 勿体無い食材だと思っていて、このままではなかなか使いようが無い。熱を通すと、皮をむくのが楽になる。中身の使い道は色々あるだろう。沖縄に行くと「田いも」がある。カラトリイモは本当は、「山形田いも」という名前。沖縄の田いもは、中身が紫っぽい。つぶしてアンコみたいにして甘くして使ってお土産物みたいにして。山形県のカラトリイモは茹でると白いが、時間が経つとセメントみたいな色になってしまう。なんともイマイチだが、味は良いから使い道はあるかなと思う。
- (以上)

質疑応答

《質問》

- ・えだまめについて、今は8月の中旬頃で終わってしまう。市場の方からは9月いっぱいだとか、できるだけ長く出して欲しいという要望がある。一部、月山や鳥海で試みている人もいるが、品質として、高い所で作って9月末頃に採ったものでも美味しいか。

＜回答＞

- 多分大丈夫だと思う。しかしなかなか遅くならない。結局温度が低い分だけ成熟が遅れているという感じ。花の咲く時期は一緒になるので、日が短くなると花が出来てしまう。だから遅く蒔いても、ある日の長さになると花が咲いてしまう。味としては大きな問題にはならない。

《質問》

- ・だだちゃ豆を7月に早目に、という動きがあるようだ。「鶴岡ぼんちゃ」や山形大学で開発しているものなど。7月採りの枝豆はどのような動きか。

＜回答＞

- 今検討中である。早くすると、結局、苗が小さいうちに花をつけてしまう。そうすると量が採れなくなる。鶴岡ぼんちゃは、作ると一株から私の手に乗る分位しか採れない。非常に収量が低い。そのような所で収量を上げるように植え方を変えてみたいとやっている最中だ。鶴岡ぼんちゃだともう収穫が終わった頃。今まであった早生甘露より10日以上早く採れる。美味しい白山だだちゃを、ハウスで作ったら早くなるのではないかという話はあった。7月の頭から採れたが、とても美味しくなかった。それでは早くても意味が無いとボツになった。

《質問》

- ・メロンについて、メロン子というのは農薬の関係だとかで今年はダメだ、今年は良いという販売をしているようだが、実際今年はどういう状況か。

＜回答＞

- 農薬は収穫の何日前まで使って良いですよ、というのがある。メロン子は本来のメロンにならないものを摘み取ったもので、それも農薬の使用基準を守っている。さらに、今年は晴れ間が多く、農薬をあまり散布しなかったので、安心して良いだろう。

《質問》

- ・消費者に届くまで、残留農薬だとかをチェックしているのか。

＜回答＞

- 売り物として出すものに関しては、チェックしている。

《質問》

- ・一番安心して食べるには火を通せば良いのか。

<回答>

○火を通して同じである。強烈な薬は使っていないので、安心して食べていただいて結構だろう。

《質問》

- ・いちごについて、一般的な生食用だと、庄内ではおとめ心の栽培を積極的に推進しているとのことだったが、全国ブランドでは女峰などがある。おとめ心は優れた特性があり、消費者に受け入れられると思うが、全国における競争力、販売の位置付けをどう考えているか。

<回答>

○おとめ心は収穫の時期が4月から6月。今は無理にひっぱって7月までにしている。そうすると、促成のいちごが1月から4月だから、その後になる。促成いちごが出てからであるから、弱いと思っていた。しかし、実がしっかりしている・酸味がある・糖度が高い、で生食とともに業務用としてもものすごく人気がある。

《質問》

- ・全国でおとめ心を作っている所はあまり無いのか。

<回答>

○無い。これは山形県から外に苗を出していない。出さないことにしている。サマーティアラについては、出すとも出さないとも決定していない。

《質問》

- ・JA そでうらの、おとめ心を加工したプレザーブスタイルのジャムというのは。

<回答>

○写真のものは私が勝手に作ったもの。ジャムはお母さん方の農産加工の方が出している。

《質問》

- ・サマーティアラはもう市場に出ているか。

<回答>

○出ている。なぜ見かけないかというと、一般に販売されず、すぐ需要者の所に行くから。バイヤーを通してすぐ行っている。欲しいと言えば多分手に入るだろう。
(※補足) サマーティアラの産地ツアーを開催した際、全農から三川町の商果に流通するという発信がされた。八百屋さんに注文してもらえると今年から購入できる体制になった。是非、今使っている仲卸さんや八百屋さんを通してサマーティアラを使って欲しい。

《質問》

- ・挙げられた特産野菜6つ。どうしてもマスメディアから影響されているせいで、在来野菜としてあるものと、特産で作られてきたもののとの接点が分からなくなっている。

る。人に何が特産なのと聞かれたら、どのように答えれば良いのか。「特産」を自分の中でどう整理すれば良いのか分からない。

<回答>

○普通、特産品とは本来であれば在来野菜みたいなものであったはず。ところがいつからかトマトを特産にしようという動きがあり、在来でなくても特産となった。

《質問》

・カラトリイモのことだが、昔は「赤から」といって芋を食べていた、正月何か煮しめに入れて、茎は干していたが、脇につく小芋は本当に少なくて、小さい芋を鮭の汁に入れて食べたりした。それから青いものが出ている。大きい茎を茹でて食べたり、親芋があまり美味しくなくて食べなかった。違いがあるか、同じか。あと、カラトリイモと里芋は同じか。

<回答>

○一般的なサトイモの親芋をズイキイモと呼んだりする。カラトリイモの親イモとサトイモの親イモでは品質が違う。カラトリイモは里芋の一種であるが、カラトリイモの親イモの方が美味しい。赤と青があるが青は、添津で作っている青からとりは美味しい。

庄内地域の野菜

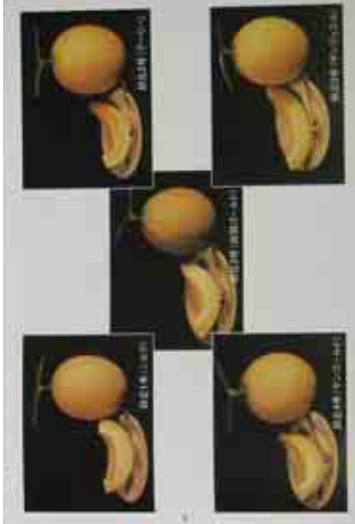
～新しい品種、注目すべき野菜～

庄内総合支庁農業技術普及課 産地研究室
伊藤 政憲

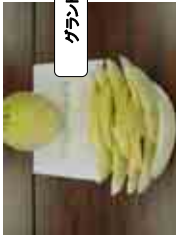
メロン栽培の歴史

大正10年代～	カリフォルニアからキャンタロープ種子を導入し栽培開始。
昭和6年頃～ 戦前	七穂メロン研究所でロッキーフォード、ハネデューなどを栽培するも、戦時下で食料増産の命令もありメロン栽培を中断。
昭和26年頃～ 戦後	産地メロンの一代交雑親育成が始まり、昭和39年に「ライフル」が品種登録。その後「シルク」、「デューラーメロン」を育成した。が苦戦。
昭和42年頃～	「プリンスメロン」が導入され、メロン産地として本格スタート。
昭和53年頃～	「アンデスメロン」が導入され、ネットメロンとしての外観や品質が良好であったことから、栽培品種の産地として栽培面積が急増。
平成4年頃～	栽培品種として「サンデーレッド」が運ばれるなど、赤肉品種が導入され始めた。また、幾何品種もアンデスメロン以外の品種も、農協が独自ブランドで販売開始。

メロン品種(オールド オリジナル)



メロン品種(アンデス以降)



いちご



いちご栽培の歴史

昭和30年代	導入期、産地には至らない。
昭和50年代	露地栽培、ハウス早熟栽培、長期持ち露地栽培の作型が開発、導入された。特に、 長峰赤と露地栽培 は秋からクリスマスに出荷できる作型として注目された。品種は「 宝交早生 」
昭和60年～	50年代後期から 低溫カット等 が導入され、寒いちごの栽培が拡大。また、平田に「 女峰 」や「 とよのか 」を用いた 夜冷育苗栽培 による 促成栽培 が導入されるも、栽培面積は減少。
平成16年～	低溫カット栽培向け品種として山形県が「 おとめ心 」を育成・品種登録し、寒いちごの品種は「 宝交早生 」から「 おとめ心 」にシフト。業務用品種として 四季採り性の品種 が民間から導入、山形県は「 サマーティアラ 」を育成し、平成23年に品種登録。

いちご(おとめ心)



果皮が強く日持ちが良い。

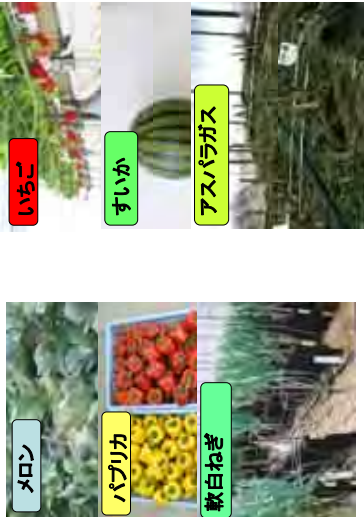


酸味あり**香り**も強いので業務用としても需要が多い。

山形県オリジナル品種
・収穫時期: 4月～6月(一季成り)
・大きさ: 中
・光沢: 良
・食味: 甘みと酸があり、香りも高い



新しい品種、注目野菜



いちご(サマーティアラ)



山形県オリジナル品種
・収穫時期:6月～12月(四季成り)
・大きさ:中～大
・食味:春～夏は酸味がやや強い。
秋は甘味が強い。
・果肉色:赤



四季成り性品種なので、基本的に業務向け品種

軟白ねぎ



・軟白ねぎは、遮光フィルムをかけて白い部分をつくります。
・土寄せと連刈、圧力がかけられないため、柔らかく、歯切れが良く、甘みのあるものに仕上がります。
・軟白した長さは40cmを超えます。



・庄内地域の収穫時期は冬期間(12月以降)が中心となります。
・庄内地域では、鶴岡市、遊佐町で栽培されています。

野菜の種類と品種一覧

作物名	品種名
メロン	アンデス402、夏のクインシー、グランドール
いちご	おとめ心、サマーティアラ、エッセエスー138、紅ほっぺ、暮姫
トマト	極太8、ハウス極太8、千果(ミニトマト)
パプリカ	スベシヤル(赤)、フエラーリ(赤)、フェアウェイ(黄)、コレクチャー(黄)
すいか	祭りばやし777、緑無双、極甘泉(小玉)、ひとりめ(小玉)
きゅうり	リロード、夏すずみ、オーシャン
なす	千両2号、武蔵、真仙中長(小なす)、民田(小なす)、薄皮みずなす(小なす)
ねぎ	長鉄、いさお、夏風4号、影風、冬風3号
ブロッコリー	緑風、ハイツ
アスパラガス	ウエルカム、グリーンタワー
だいこん	新南極大、平し蓮極(加工用)
ごぼう	御川蓮極
にんじん	向陽2号、ひとあす
ばれいしょ	男爵、マークイン、北あかり
からいよ	金時、ベにあずま
さといも	土曜

カラーピーマン(パプリカ)



・国内流通の多くが輸入(韓国、オランダ、ニュージーランド)
・国内の生産産地は熊本で、養液栽培により周年流通(ピークは5月～7月)
・関東や東北では茨城、宮城、群馬、山形で栽培され、収穫のピークは7月～9月。
・山形県内では平成10年以降に導入され、遊佐町、三川町、真室川町などで栽培。



・ピーマンは未熟果を収穫するので、株への負担が少なく、1株から多くの果実を収穫。
・カラーピーマンは香熟果を収穫するので、糖度は高いが収穫果実は少ない。
・定植から収穫開始まで2ヶ月かかる。

アスパラガス(春～夏)

品種:ウエルカム



春は地面から若い茎が伸びてくるので、長さ30cm前後で収穫します。

夏は茎を繁茂させたまま、株元から出ている若い茎を収穫します。



アスパラガス(冬)

品種:ウエルカム



・春に苗を植え付け、収穫しないので秋まで育てます。
・11月になり、茎が黄化してきたら、茎を掘り上げます。

・掘り上げた株を温床に並べ、根の部分に土をかぶせ、十分に水を与えます。
・温度は18℃程度

・15日後頃から収穫できるようになります。
・収穫は約30日間行います。

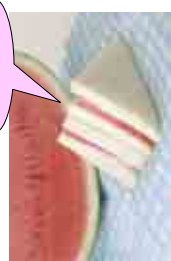


種なし すいか



・種無しすいか:3倍体の品種で品質があまり良くないイメージ。
・普通のスイカ品種を種無し(シイナは残る)にする技術が開発された。
・山形県の加瀬栽培(9月～10月上旬収穫)で実用的。
・種よりより糖度が高く、美味。

すいかサンド

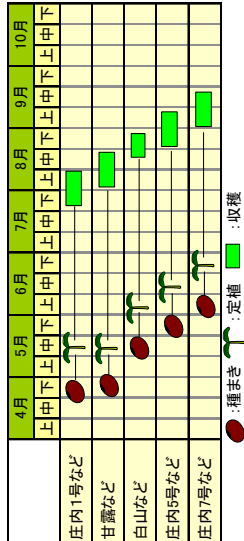


写真提供:園芸試験場

えだまめ



庄内地域における枝豆の栽培時期、収穫時期



あさつき

- ・庄内在来系統として「ジンジ」、「バンバ」がある。全国にはいろいろな系統がある。
- ・「ジンジ」の葉は太く、球根も大きい。
- ・「バンバ」の葉は「ジンジ」より細い。
- ・一般的な出荷形態は冬期間に促成緑化したものである。



- ・植物としては「チャイブ」と近縁であり、食料としては同様の利用が考えられる。
- ・葉が利用できる時期は9月～10月、3月～4月。



さつまいも

- ・県内のさつまいも生産は、庄内の砂丘地帯が多い。
- ・主力品種は金時（高系14号）で、知名度も高い。
- ・品種により肉質（粉質、粘質）や糖度が異なる。
- ・種子島の「安納3号」も栽培は可能（園芸試験場）。

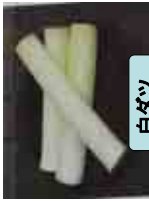


写真提供：園芸試験場

さといも（からとりいも）



- ・「山形田いも」は在来野菜のひとつで、庄内全域で水田で栽培されている。（一部で畑栽培もある）
- ・葉柄と親芋を食用にする。
- ・系統として「緑茎」と「赤茎」がある。
- ・葉柄は一般的に「ダツ」、軟白したものは「白ダツ」と呼ばれている。
- ・「海老いも」と近縁である。



白ダツ

写真提供：農業技術普及課

庄内の浜文化

(平成 24 年度第 3 回「食の都庄内」語り部育成セミナー)

講師：庄内浜文化伝道師協会 会長

石塚 亮 氏

日時：平成 24 年 7 月 26 日 (火) 午後 3 時

場所：庄内総合支庁講堂

- 浜文化伝道師は頭に庄内が付く。私は最初、庄内浜・文化伝道師だと思っていたが、これを名付けた副知事によると、庄内・浜文化伝道師というように、庄内と浜文化伝道師の間に中点が入る位、間を空けるのが正確な呼び方ということだった。
- 浜文化と言っても、名付けた方もそうだし、作った役所の人たちもそうだが、基本的には浜の一般的に呼ばれるアバの文化が、このままだと無くなってしまうのではないかという危機感から浜文化伝道師は生まれた。私は浜文化ということより、伝道師という言葉に惹かれて入ったのが初めだった。
- ただ、この浜の文化の話をするに、もともとは藤沢周平の本の中に出てくる庄内の食べ物、どちらかというと酒田よりも鶴岡よりの話が多いけれども、その藤沢周平の本の中から取り出したメニューというか、その料理を再現しようという話があり、庄内の食べ物を調べ始めた。
- 朝日新聞社刊行の週刊「藤沢周平の世界」(2006 年)に、「海坂の食卓」という 1 ページの記事を 30 回書いた。その時、藤沢周平の悪口を言ってはいけない、ウソを書いてはいけないなど、ルールが沢山あり、原稿用紙で 600 字くらい。最初は字数にこだわってやっていたけれども、字数に合わせてものを書こうと思うと大変で、書けることを書いて、そこから削っていった方が早いというのが分かって、思いついたことを書いて、そこから整理してという書き方をしていた。
- 知らない所だと気が楽なのだけれども、ある程度、1 から 8 まで知っている人がいらっしゃると話しにくいというのがあるけれども、あえて「カラゲ」の話をしたい。これは私の十八番みたいになってしまった。カラゲというのは酒田ではカラカイと呼んだりカラゲと呼んだり様々だが、鶴岡ではカラカイとは呼ばずにカラゲはカラゲと呼ぶ。このように頑張るのが鶴岡だ。
- このカラゲだが、庄内物産館でカラゲの袋を見て裏返しすると、物産館のシールが貼ってあるが、それを剥ぐとまた別のプリントが出てくる。その会社に問い合わせたりしてみて、語源を含め調べてみたことがあった。その会社は梅木商店なのだが、梅木商店のおやじさんも面白い人で「カラカイと家では呼んでいました」と言うので、「なぜ、鶴岡はカラゲと呼ぶのに」と聞いてみたところ「それはカラカイと呼んだ方がカラゲよりも都会っぽくて良いのではないか」という簡単なノリだった。当時「仕入先はどこなのか」と聞くと稚内ということ。昔は上カスベというカスベを干したもので、今流通しているのはドブカスベといって、上カスベと比べるとかなり落ちるものらしい。戻すとき、すごい匂いがするから、ドブカスベという

言葉になっているらしい。

- 向こうでカスベと呼んでいるのに、なぜこちらではカラゲなのか。ちょっと辞典を引いてみると、鮭はカラザケというのが辞典を引くとある。カラカラに干した鮭。これは平安時代位からある。そうしたら、カラ“ゲイ”だから、カラ“エイ”が音便化すればカラゲイにならないか。そこで、国立国語研究所というのがある。ここを知ったのは松本清張の「砂の器」で東北弁が出てきて、それを調べるところから。砂の器では目黒にあるが、今では八王子周辺にあるらしい。公の機関なので、信じられないほど丁寧な返事が返ってきた。「これは調べているのか」と言うと、2〜3時間位したら向こうから電話がかかってきて、結論からすると、カラエイはカラゲにはなり得ないという返事だった。
- それで大概是止まってしまうけれども、そうしたらカラゲとはどこにあるか。山形県は上陸先が酒田で、それで山形ではカラカイ、新庄ではカラカイ、村山あたりもカラカイ、高畠でもカラカイ、米沢でもカラカイ、これは多分出所が一緒だから、皆そう呼んでいる訳で、正月はカラカイ、夏はボウダラを食べる習慣があるくらい。
- 酒田はどうかというと、お祭りのときにカラカイを食べる。鶴岡はどうかというと、お祭りより正月の方が食べる。お祭りはマスや色々なものがあるということだろうと思うが、ボウダラはどうかと聞くと、ボウダラよりカラゲの方が人気があって、カラゲの方が美味しい。
- ただ、最近の若い人は中々作らなくなってきた。戻すのに2日、煮るのに最低2日位かかるものなので、最近の忙しい世の中には合わない食べ物になっているのだろうけれども、でもその稚内の出荷元だと、今は青森と秋田そして山形で、山形はその中でも半分以上ということだった。
- 秋田のちょっと上に、土崎という所があるが、そこではカスベ祭りというのをやっている。そこはカスベを食べる所で、カスベと呼んでいる。秋田で唯一カラゲと呼ぶ所があり、それは阿仁町。地図でいくと、小さい鼻のような男鹿半島があるが、その右側になる。秋田市内よりも右にその阿仁町というのがあるが、阿仁合（あにあい）線という電車が走っていてその終点ぐらい。そこは薬の街で、北海道に薬を売りに行って、お土産、代金のかわりに貰ってきて、阿仁町にもカラゲというのが存在していて、食べ方もほとんど鶴岡と同じ食べ方をしているようだ。
- ではなぜ鶴岡にカラゲというものがあるのかというと、元をたどれば北前船だろうし、北海道の開拓の人たちの持ってくるもの。お年寄りの方々によると、昔は大きいものでナタで叩くなど大変だったという。今、土産物屋で売っているのは全部切ったあるので、ピンと来ないけれども。それで、大きいものだとということでひらめいた。大きければとうやって運んだのかとなって、袋に入れるわけにもいかないから、縄で「からげた」のではないかと。それで「からげもの」の「カラゲ」というようになった。
- ではなぜカスベはカラゲで、ボウダラはボウダラなのか。その違いがある訳だけれども、やはり鶴岡では多分、ボウダラとカラゲを区別するために、あえてカラゲの中にボウダラを混ぜることはなかったのだろうなと思っている。
- 北前船の話が出たが、庄内は北前船と切り離せない。北前船はずっと北海道から、

タラの干したものを持ってくる。それで途中で色々な物、京都に一番近い所という
と、大阪、もしくは反対側の京都、若狭だとかでボウダラの良いものが降りる。売
れ残りは九州で降りる。タラのエラと胃袋が繋がっているのを知っているだろうか。
魚をおろすとき、そこを取るが、カラカラに干すと、柄つきのタワシみたいになる。
柄つきのタワシは一般に使うのは、あまり綺麗でないものを洗うとき。その食べ
物は大分県にある。食べ方としては、凍らせたり、干したり、硬いエラもサクサク
というか、ポロポロという言い方をしても外れではない。とにかく、食べられるよ
うになる。そして胃袋のコリコリと一緒に山菜だとかと一緒に食べる。そのような
ものが大分にある。

○それで、空になって、瀬戸内海を通過して大阪に米と一緒に入っていく。そういった
ようにして今度は京都や大阪の文化がこっちに入ってくる。

○言葉も同じように、カラゲと呼ぶ場所が、熊本と静岡にある。なぜ静岡なのかはつ
かめなかったが、熊本にもあって、ボウダラも、カラゲも同じで、干したものがカ
ラゲと呼ばれている。やはりそれは、「からげもの」から来ている、からげて来た
ものだから、カラゲと称しているらしい。静岡はちょっと調べるつてがないが、静
岡にもあるらしい。ただそれも決まった訳ではなく、自分がこれは間違いないと言
っても、学者でも何でもなく、こうやってチャンスがあることで 50 年先位に「カ
ラゲというものはね、からげものなのだよ」と言い伝えていくうちに本物になる。
ただ、国立国語研究所の人も、多分そうでしょうねと。太鼓判も認証もできないけ
れども、多分そうだろうということで、カラゲの話は終わった。

○似たような言葉で南禅寺豆腐というのがある。ルーツとしては似たようなもの。こ
れは明らかに明治に入ってから、酒田の南禅寺屋さんの発明。今や鶴岡のものによ
うに言われているが、本来は酒田の南禅寺屋さんがあって、鶴岡にも支店があつて
南禅寺が流通した。作り方も、もともと酒田の南禅寺屋さんは型にはめて丸く出し
ているが、鶴岡は筒状にして布を張って、汲み上げ豆腐にした。ちょうど絹ごし豆
腐と綿ごし豆腐の間ぐらい。

○今も三瀬の豆腐屋さんは寄せ豆腐・ざる豆腐、味の濃い豆腐だ。だから食べれば寄
せ豆腐、味の濃い豆腐の方が南禅寺より美味しい。南禅寺が水っぽいと思うくらい。
ただ、南禅寺には物語があるし、鶴岡で認められている夏の風物詩。そういう風にな
って、郷土料理とはあるのだなと思う。例えば、寄せ豆腐の美味しいのがあると
言っても「あそう、んだが」と流されるだけの話。荘内日報だったかはっきりしな
いが「北前船に乗ってきた南禅寺豆腐」というのを書いたかと思うが、豆腐があ
のような船にのってくるはずがないと、私も文句は言わないが、そんなことはないだ
ろうと笑いながらいた。

○文化を話す時に、酒田と鶴岡の違いは避けて通れないと考えている。その違いは何
かということで感じるのは、やはり大きいのは最上川だと思う。酒田の商圈は本荘
あたりまでで、そのあたりまで庄内ナンバーが見える。鶴岡はどこに行くともなく
鶴岡の中で、下手をしたら新潟だとかの車が多い。やはり川の持つ力というのはす

ごくあって、酒田の商品、海のは最上川を上って、内陸、さっきのカラカイの話に戻るが、最上川を上って行ったから、山形各地でカラカイが存在する訳だ。

○その川の話で、新潟の阿賀野川沿いに行くと、福島の間津があったり、信濃川沿いに行くと長野があったり、川を伝ってどんどんと行く訳だ。ただ今話の中で抜けている鶴岡がどうなのかというと、鶴岡は川が無いので、どんなに良いものでもその土地で食べていた。だから鶴岡の人は、日頃良いものを食べているにも関わらず、あまり意識していない。どこに行っても「これなら鶴岡で食べられる」「これなら鶴岡の方が美味しい」と言うようだ。

○庄内交通のバスガイドさんに聞くと、鶴岡の方の人はどこに行っても「これなら鶴岡にある」というような話になって、その土地の物を褒めずに、自分の所の方が良いと結論づけてしまうようだ。そういうのが強いという話になって、ひょっとしたらそうかなと思っている。そういう鶴岡臭いところもある。

○でも食べ物もそうだが、ものの見方や考え方はもっと奥が深く、根が深い。自分は鶴岡の人であるが、どうしても鶴岡びいきで、酒田の情報が薄くなるので申し訳ない。

○やはり辿っていくと、致道館、徂徠学（そらいがく）、藩校にすごく関わってくる。漬物一つとっても、鶴岡で漬物に色々混ぜるもの、例えば内陸の「だし」や、おみ漬けなんていうようなものと似たものは存在しない。民田ナスだって、ただ塩に漬けるだけ。その単品の漬物が多いというのは、やはり鶴岡独特。すごく地味な話なのだけれども、鶴岡の一つのクセの例であると思う。その例とさっきの徂徠学、そのものを大事にするという考えが根付いている。

○人の話をうんうんと聞くけれども、それならば自分も真似をする、という訳でもなくて、人は人・自分は自分で、自分を曲げることは無い。これは藤沢周平の本の中でも出てくるが「ふるさとへ廻る六部は」の中で藤沢周平は自分はそのような人間だということを書いており、そういった鶴岡臭さがある。やはり料理自体も、魚だと姿が見えないと喜ばない。例えば鱈の切り身とか、鮭の切り身とか、大きい魚はともかくとしても、小さければ、頭が付いている口細カレイが良かったり、小鯛が良かったり、手の平サイズ、グラムで言うと 150～180 グラム位が良かったり。それが一番美味しいと言うけれども、私は 200 グラムを超えて 250 グラム位が美味しいと思う。大味だとか、そういった表現があるけれども、醍醐味と比べたらどうかというやりとりになっていくのだろう。

○その小鯛にしてもそう。鯛子と、ハナダイ、チダイその違いがどうなのかというと、やはり鶴岡の人たちは小鯛、どちらかというと 5～6 月、チダイの一番良いのを美味しいと思っている。一般に、口細カレイはたぷたぷと醤油をかけて食べるのだと言われる。

○食べ方にも鶴岡ならではの食べ方がある。最近良く話が出るのは、口細カレイの話においては、酒田は砂地だから酒田の方が美味しいという一方、由良の人、こっちの人たちは、こっちは岩場に付いていて、岩にいるイソメを食べるからこっちの方が美味しいという話をする。それぞれ自分の所は皆美味しいと言う。

○ただ言えることは、魚の味は餌の味によるということ。良い餌を食べていれば、魚

自体が美味しくなる。だとすれば、イソメを食べているのが美味しいのか、岩に付いている色々な餌を食べているのが美味しいのか、そこで、磯臭いのかどうなのか分かれ目が出てくると思う。でも、カレイ類は砂地の方が育ちやすい。潜るから。希少価値からいけば、岩についている方が希少価値はあるだろう。

○鶴岡は魚釣り文化があるので、魚釣りの魚を喜ぶ。クロダイが一つの大きな例で、いわゆる武士の嗜みなのかどうかはわからないが、クロダイ釣りを奨励したという。でも酒田では、秋田もそうだけれども、クロダイは見向きもされない。美味しくない魚の一つの例みたいに、全く喜ばれない。だからクロダイが市場に出ることはまず無いに等しい。

○姿造りにした赤鯛はきれいだし、立派だと思うけれども、鶴岡で魚を釣る人たちから見れば、クロダイが良いと言う。クロダイで、尺いくらの大きさか、せっかく並べてあるのにべたっとさせて、どれくらいの大きさなのか見たりする。魚の美味さは別に飛んでしまっているようだ。これも鶴岡の一例。

○やはり文化とは何かというのも、非常に私は引っ掛かりがあって、調べれば調べるほど、文化とはすごく曖昧だと分かる。しかし、曖昧だからそれで良いという訳にもいかない。それで色々な本を見る。多田富雄さんという国際免疫学会の会長の方がいて、その方の話だと、文化というのは人が集まる場所があって、飲み食いできて、その中であれをしよう、これをしようとしてやっていくことが文化なのだという。

○多田先生が話されたことは、そのとおりであろうと思う。色々な人々が集まり、様々な想いについて互いに話をして、その中で、文化というものが出来てくるのだと思う。そうしないと、特に食べるものは次の時代に移っていかない。そのような機会が無ければいけない。

○今、ノドグロはキロの価格がとても高いが、ノドグロも一時期はただ脂っこいだけで人気も無かった。それが現在は、口細カレイなんてものではない。市場で値段の高いものはアワビ・クルマエビ・ノドグロ・ボタンエビ、その辺りがキロいくらか。買う人は大体決まっている。そのような意味では、その時期に認められて来たとか、希少価値が文化になるのか、いっぱい獲れて、その地域で文化になるのか、中々難しいところだ。やはりその土地で受け入れられて、長く生きるものは文化として認めていかなければいけないものだと思う。とってつけたものではなく、ちゃんと根ざしたもの、足のついていないものは何なのか。それを見つけることが文化を見つけることになるのだと思う。

○鰯汁一つとっても、うちで使うのは頭と腹ス（油の乗った腹の身）。それ以外の身の部分は煮るとぼろぼろになるのが耐えられなくて。身はどうするのだと言われるが、身は焼く。身は洗って焼くだけ。水分を出して、旨味だけを残す。メスだと、下手をしたら6割位の重さになってしまう。昔、鰯汁は漁師の食べ物で、身は売ったけれども、どんがらだけは余る。どんがらだけが余って、それを漁師が食べていた。そのどんがらは売り物にならないから、漁師が食べていたという話。煮る時間は強火で10分。タイマーをつけて強火で煮る。なぜ10分なのかというと、7分ではだめだから。7分では鰯独特の旨味が出ない。7分と10分でどこが違うかというと、普通の料理人だと、茶碗蒸しは10分が目安だが、魚汁に関してはその手前で

止めてしまう。鰯汁の味を知っていれば、やはりなんとなく 10 分煮られるはず。だけれども、鰯汁を知らなければ、7 分位で止めてしまうという。その差が大きい。鰯汁を知っているかいなかで料理も変わってしまう。

- 鶴岡の人は大袈裟に言うと、今年の鰯は美味いとか美味くないとか、去年の鰯はどうだったかなど、そんな話も出てくる。今年は寒いからどうだとか、今年は雪もないし、暖かいからどうだとか、その雰囲気というか、そのようなもので左右されてしまう。海の中の温度はあまり変わらない。だけれども、食べる側から見るとやはり暖かい。
- 東京に鼠ヶ関で獲れた鰯を持って行った時もそうだが、東京の吹きさらしというか、乾燥した所で鰯汁を食べても、作っている自分が言うのもおかしいが、美味しくない。やはり寒い時に鰯汁、その方がずっと美味しい。ロケーションのなせる技かなと思ったことがある。
- 鰯汁 1 つとっても、鶴岡の人は何も入れない。何十年も前の話。伊奈かつぺいが、どんがら汁という言葉について色々調べた時があって、その下準備で色々調べたところ、羽黒の辺りは野菜も入れるし、豆腐も入れる。酒田は豆腐が入っている家が多い。鶴岡は、下手をしたら家中新町界限、その辺りが何も入れないという、そしてうちも何も入れない。しかし作り手からみても、緑が無いのがどうかと、セリを入れる。冬は山形が産地だが、セリを入れて、緑を作る。あと岩ノリ。家中新町では岩ノリがあればそれに越したことはないと言うけれども、やはりお客様の中にもいるが、こちらだって岩ノリの入らない鰯汁かと聞き直してしまう。やはりそれは付き物だと思っている。そしてタツの入らない鰯汁も考えられない。でもこの同じ鰯汁にしても、ただのどんがら汁でも、役者が揃っていないとそれを認めないのも鶴岡。鰯汁でも本当にタツの入らない鰯汁は、鰯汁ではないだろうと言い切る位の人もいる訳で、そのような意味では、ほかから来た人には理解できない。タツ汁ではないから、タツが入らなくても良いのではと思ってしまうが。その揃うところに、鶴岡のたった一匹の魚の料理だが、そういうこともあるという。これも鶴岡の食べるものに関する外せないところ。
- そして地域性の話に戻るが、これはランチェスターの法則にも鶴岡と山形の攻め方があって、酒田は入り易くて撤退するケースが多い。鶴岡は入りにくいけれども、鶴岡の人からある程度認知されれば、つぶれることもないというくらいに言われる。鶴岡と酒田の気質の違いはある。
- 誰かと話した時に、鶴岡はイタリアンが多くてフランス料理が育たない。酒田はフランス料理はあるけれどもイタリアンがなかなかないという話題になった。これは私の素人目だが、フレンチはひとつの形になっているし、イタリアンは日本料理と近くて材料から決める。日本料理も確かに京料理位になれば、料理のスタイルから決めることがあるかもしれないが、やはり一般的には、今日の泊り客は 7 人しかいないのだが、今日の刺しものはまだ決めていない。これから由良の市場に寄って、今日船が出なければ、菅原鮮魚に行かなければ分からないが、そこで選ぼうと思っている。やはり魚を見て、今日は何をするかという感じで、市場の中で料理を想像する。やはりそれがベストだと、最近行き着いたところ。

- 魯山人の本の中に、良いものは殺すなとある。やはり鮮度の良いものは、形に入っても美味しくないと、やはり良いものは生で食べるべきだろう。悪いものは悪いなりに生かすべきだ。例えば、旨味のない魚だったら、旨味を入れれば良い。そのようにするのが一番だろう。
- 食べ物の組み立てでは、今日のお客様がどこから来たのかはすごく重要だ。例えば孟宗はここにあるが、孟宗はこの辺が北限である。今は温暖化で移動しつつあるが。真竹と孟宗をごっちゃに考えてしまう人がいるが、真竹と孟宗はまったく別物。真竹には真竹の良さがあるし、孟宗竹には孟宗竹の良さがある。唐竹には唐竹の良さがある。そして過ぎればいわゆる細竹がでてきて、月山だったり鳥海だったりするけれども、それはその良さがあって、焼くなり汁なり、私は汁からはみ出ているのが面白いと思う。
- その土地の食べ方が基本としてあって、そこから各々の料理人が「では自分はどうするか」を考えて、自分なりの料理を作る。それが受け入れられていけば、郷土料理というか、文化になっていくのだらうと思う。
- 今までのものが全て良しではなくて、人も変わるわけだから、昔ノドグロなんて誰も見向きもしなかったものが、今はノドグロと聞くだけで食べてみようかなというようになった。特に新潟の人たちは、色々なものを出しても、ノドグロを出すと、ほかのものが全部飛んでしまう。それほど新潟の人たちはノドグロに対する想いが強くて、庄内の人にノドグロを出しても、ノドグロの良さをあまり理解してもらえない。そうすると、アテのある所、分かる人たちに分かるものを出す。
- 孟宗汁に戻るけれども、京都の人にこちらでこのような食べ方をしていると出しても、「結構乱暴ですね」と言われ、孟宗汁を乱暴者にされてしまう。そういう風にしか見ない。孟宗の産地の茨城も、千葉も、横浜もあの辺りは産地なので、その人たちに孟宗汁は出して良いかもしれないが、孟宗の煮物を出しても全然ウケない。まずその土地の食べ方が、旅行者はすごく気になる。
- 「食の都庄内」とあるが、このようなことを言うと良い顔をしてもらえないが、「食の都」というと「うーん」と思うところがある。食材の宝庫ということでは、北のものもあるし、南のものもあるし、そこは間違いないだろうとは思ふ。「食の都」というのは、普段生活している人たちが、どれだけの食べ方をしているのかだと思うが、そこでは違うのではないかと思う。たとえば京都のいわゆるかぶら蒸しだとか、そういったものがあるかというのと無い。また、京都の人たちには、食材を使い切るという食文化がある。
- これからは庄内風というのがあれば良いかと思う。食べ物、例えば、口細カレイの庄内風とか、何々の庄内風、という庄内の食べ物に対する想いというか、そのような風になっていくと良いと思う。
- 今、「庄内」と付いて全国的に流通しているのは、焼き麩。焼き麩は庄内麩で十分に通る。庄内メロンはどうか、鹿島メロンと庄内砂丘メロン、今は鹿島の方が強いかもしれない。昔は庄内砂丘メロンはある程度名が通っていたが、アンデス自体が第2のササニシキになりつつあるから、なかなか難しいところ。この庄内麩の料理を、自分も含めて、食べ物に関わっている人たちは作り上げなければと思っている。

- では、その庄内麩をどうすれば良いかとなったときに、その土地にあるものの中で、海のもの、山のもの、食べ方、調味料とか色々あったときに、一つの形、そして庄内麩、いや庄内麩でなくてもこの土地のもの。ネーミングとしてすごいと思うのは鶴岡の「鈴音」の鶴岡料理というもの。今まで無かったか、あったのかも知れないが誰も言う人がいなかった。私は鶴岡料理というのはすごいと思う。あれを商標登録だとかしたら良いだろうなと。酒田だって酒田料理があって良い。
- その土地と名前をきっちりすることで、その料理のイメージがつく。今、日本料理だって、どこの料理か分からなくなっている中で、そうして固定すること。言うことでイメージを付けてもらえる。食べ物も、あそこの何がという風に浮かぶものが無ければ、リピーターにはなり得ないと思っているし、そのイメージというのはすごく見えないものだから意外とおそろかにし易いが、イメージほど拡大して行くものもない。うちに来るお客様が、昔と同じだというが、実は全然違う。それは今持っているうちの全体の雰囲気とか、人だとかが、昔のものを引っ張るからではないか。だからお客様が昔と変わらない、40年前と同じだと言ってくれる。中身は本当に違うのだが。
- 鶴岡、庄内といったキーワードが一つ出たときに、どれだけのものが浮かぶかというのはすごく大事で、やはり食べ物に関わっている人が食べ物から入って行くべきだろう。ただ、お客様が鶴岡を見たいと言ったとき、鶴岡に見せる所は全国区で何があるか。例えば静岡から来た人を鳥海山に連れて行っても、富士山から負ける。やはり比べるものが弱かったりして、結局、苦し紛れに言ってしまうのが、人と関わってくださいということ。人と話をしていただければ、鶴岡の良さが分かります、という話をする。最初、自分から口を開くことは無いけれども、話しかけてくださいと言うと、ちゃんと話しかけるし、頼んでもいないのに、案内をする。そのような所ですという話をする。
- ソフトでは鶴岡はすごく良い所だと思う。ただソフトのイメージは見えないから、説明しづらい。それを具現化していくのは、自分たちの仕事であるし、観光に関わる人の仕事。しかし、観光というのは、こんなアテにならないものも無い。自分は最近、三瀬の人をターゲットにしている。料理は飽きるところから新しい料理が生まれるわけだし、飽きる人から飽きないようにしてもらうため、その人たちをどうやって惹きつけるかを考えている。
- 若い頃は、京料理は形ばかりだと思っていた。実際は全然信じていないのも京料理だった。行けば、箸ひとつ、塩ひとつ、全然及ばないものがあるって、分かれば分かるほど、すごすごと帰って来るのが関の山だった。良いものを見たり触れたりすることで、自分の周りがどうだったかという、とても情けなくなってしまう、始めるにしても、どこから始めれば良いか分からない状況だった。
- 浜文化というのは基本的に、浜に住んでいる人々から。タコの頭なんて昔は流通しなかった。けれども、それを浜にいる人々がこんな美味しいもの、売れないのかと言っていた。これを誰かが、頭は柔らかくて美味しいとして売れるようになれば、流通に繋がっていく。ただ発信力が弱かったから消えてしまった。
- これからは漁師の人も、市場の人も、仲買人も、流通の人もスーパーの人も、買う

人も、皆に浸透するイメージを作っていけないと、多分商品力は無いのではないかなと思う。そして私は、魚は高くなった方が良くと思う。お客さんが、うちで鮭を使おうと思うと、鮭かとなる。自分たちも食べられるし、何もここまで来て鮭を食べようと思わないとなる。値段は上がることで商売になると思っている。ちょっとでも、一口でも、高いものを食べたことになる訳だし、高いものも使い方でやっていけるようになる。

○私は何年か前、デパート戦争といって、小田急百貨店と京王百貨店の地下に行った時に、魚の鮮度が良くてびっくりした。電車の中で、これでは東京の人で庄内に来る人はいないな、電車賃を使って、時間を潰してくる意味は無いなと思った。せめてそこから勝つには、由良が夕方5時からの市場だとすれば、その日に由良の市場に並んでいる魚をその日のうちにお客様に出す。自分が究極にできるのはそれだなと思った。残念ながら船が出ない時もある。そういうときはお客様に今日は船が出ていないのでと話をする。市場は夕方5時に始まって、6時にはその魚が入るから、6時半まで待ってくれと言うと、待ってもらえる。その期待感というのはすごく大事だ。

○浜に並んでいる魚でも、鯛だとかは身が硬直するが、ヒラメだとかはまだ生きていたりする。生きていると、おろしにくいし、食べてもそんなに美味しくはないが、醍醐味が全然違う。魚の色も違う。これははっきりしている。冷凍するにしても、エビなんか甘エビでもクルマエビでもボタンエビでもすぐ冷凍する。そうすると戻したときに、ほとんど変わらなく戻る。それは次の日ではダメで、その日でないと意味が無い。だから魚屋さんに、浜で買って来たのをその日に欲しいと言えば、魚屋さんはくれると思う。そうすれば、ちゃんと選別して、袋につめて冷凍すれば、甘エビだって全然違う。一回これを試してみて欲しい。

○イカの話をする、朝獲りや昼獲りと言うけれども、船内急凍が美味しい。一本一本になっているから使い易い。

○私は、使い方も大事だし、ものの見方も大事だと思う。今自分が考えているのは、山のもの里のものをどれだけ浜のものに加えるか。やはり山のものは主役でなく、主役は浜のものになる訳だから、脇役で良い訳であって、例えば、三瀬の奥で採って来たミズだとか言えば、物語ができる。

(以上)

質疑応答

〈質問〉

- ・庄内麩、鶴岡料理の話になった。今、自分は湯田川の女将のおへぎ料理のイメージの拡大を目指したいと思っているが、砂糖を使う料理が多い。あんかけ、甘い茶碗蒸しなど。自分は続けているが、砂糖を使う風習があったように思う。最近では、三杯酢など若い人に好まれないが、味覚が都会風に変わってきているのではないか。石塚さんの考える鶴岡風とは。味付け、食材など、どのように考えるか。

〈回答〉

- 今の質問と同じようなことがうちでもあった。今うちのモズクは、すだち酢など柑橘の酸っぱさを使っている。むせたりもしないし、酢っぱくても受け入れてもらえる。うちのモズクは甘くない。モズクは由良のモズクが一番良い。食べ方の話だが、茶碗蒸しはうちでは甘くない。蒸し卵などジャンルを違えれば良いのではないか、デザート代わりや最初の饅頭代わりで。
- 料理で合わないと考えるのは「あんかけ」。どうしても浮いてしまう。あんかけを食べた後に吸物を吸ったときには、お湯と同じになってしまう。郷土料理の難しさの一つはそこにあると思う。あんかけをどうするか、うちではお茶うけに出したこともある。お客様が来た時に、饅頭の代わりにお茶うけとして出して、それはすごくウケた。甘くてお茶も飲めるわけだし。だけれども、盛り付けは非常に面倒臭くなった。そして食べ方を考えた時に、女性は最初に食べる。男性は小腹が減ってくると食べる。そのような決まりが分かっていたら、来た人には話をするべきだ。「女の人には最初にあんかけを食べるんですよ。お茶でも飲みながら、お腹を落ちつけてから食べ物を楽しんでいるようです」、「男の人はお酒を飲んで、落ち着いてきたらあんかけを食べるんですよ」といったように、その土地の食べ方の話をするだけで、あんかけはひとつの話題になる。あんかけはどこに行っても無い。どこにも無いから残すべきだろうと思う。
- 例の三杯酢とモズクは自分は耐えられなくて、自分の好きなようにしている。三杯酢には缶詰が入っている。一体何なのだろうかと思ったりする。缶詰ときゅうりとイカだったり、あれは不思議な食べ物だと思う。いくら郷土料理でも、自分自身が受け付けないものは出さない。いくら広く解釈しようとしても、甘味に関しても、今の若い人が嫌うのであれば、甘味は別物に分けるしかないのでは。
- その存在自体は悪いことではないし、その使い方の問題ではないかと思う。ちなみにうちは、あんかけは出すけれども、あんかけはなぜ冷たいのに蓋をしてあるのか、そのような話になる。昔のあんかけのルーツで行くと、京都のギンアンであるとか、それもやはり北前船と同じように入ってきて、そこの親父がとろっとしたものが好きだったとか、書いていなかったか。とろっとしたものは確かに立派。照りもでるし、絡むし。あんかけは京都の料理店、瓢亭（ひょうてい）の方が来た時にびっくりしていた。強烈な物、ニラや生姜の組み合わせで。
- 問題は食べ方だと思う。うちは三杯酢はやらない。あれはデザート。自分は甘いものはメニューから落としたくないと考えている。東京辺りの料理屋では、おしるこが最後に出たりする。それがあんかけであっても良いのではないかと思う。お茶う

けにもなるのではないかと思う。

《質問》

- ・庄内と一言にまとめることは難しいのでは。さっき話が出た鶴岡料理だが、湯田川料理も、甘い料理であるとかのこだわりを通して良いと思う。甘くないあんかけは考えられない。鶴岡と言えばあんかけだろうというのがあるような気がして。鶴岡料理、酒田料理というくらい、違いをはっきり言ってもらった方が分かり易い。お話を伺って、そんな考え方をちゃんとすれば良いのだということがすごく分かった。

＜回答＞

- 酒田の人のサクラマスの価値観と、鶴岡の人の価値観は全く違う。酒田の人たちは異常。異常という言い方は悪いが、鶴岡の人で川マスにあれだけのお金を出して買う人はいない。酒田の人は、2キロか3キロ位のマスを買わないと祭りができないと言うぐらい。これは鶴岡の人には考えられない。酒田の祭りには強いこだわりがある。そのような意味では、湯田川料理というものがあってしかるべきだし、どんな料理なのかイメージを作ることはできる。
- 盛り付けも皿も、その人のセンス。色から何から。それはやはりほかで真似しようとかではなく、そこで出来上がっていくもの。女の文化なんていう言い方をしてしまうが、お嫁さんが来ると、生まれた所の文化をその家に持ってくる。その家に姑さんがいれば、そこで戦いが始まる。戦いという言い方は悪いが。その中で勝ち抜いていくものが、その家の文化になる。そこで食わないとなれば、お嫁さんは作らなくなるし、これは美味しいということであれば、その家の文化が出来上がる。
- 鶴岡も同じだと思う。鶴岡生まれの人が酒田に行った時に、あの色のつかない笹巻きにショックを受けたりとか、反対にこっちに来て、色のついているつぶつぶの無い笹巻きにショックを受けたり、そのようなことはあってしかるべきだし、庄内麩だって2色で良いと思う。南部だとか、北部だとか、食べ物に関しては分けた方が分かり易くなる。

《質問》

- ・海に潜るのが好きなのだが、最近海の中が変わっているなど感じる。最近味が変わったりしているものはあるか。サワラなどが最近獲れ始めていると聞いたりもするが。
- サワラは一生懸命売りたい魚ではあるが、漁業協同組合はサワラに力を入れる気は無いようだ。基本的に、あれはエチゼンクラゲに乗ってくる魚で、去年の秋は苦戦してあまり獲れていない。あまりあてにならない魚かもしれない。高いのに難しいものとしてはカキ。最近30個買ってダメなのは5個。去年は半分近くダメだった。底水が冷たいとか、色々な現象があるのかもしれない。畑は計画を立てられるが、海は難しい。海がどうなるかは漁師でも難しい。昔はダマという貝、三角の帽子のような貝があってニシガイは食べなかったが、今はニシガイを食べる。

《質問》

- ・ここ数年、イガイがなかなか出てこない。サザエも今年は良くないと言われるが、今年のイゲの状況はどうか。

<回答>

○昔ほどの収穫量ではないということと、イガイ自体人気がない。イガイがあったとしても、珍味でちょっと出すかというくらい。イガイは時代が終わったのかもしれない。獲れてはいるし、市場にも出ている。

～お米はここまでおいしくなれる～

「つや姫」はこうして誕生

(平成 24 年度第 4 回「食の都庄内」語り部育成セミナー)

講師：山形県農業総合研究センター水田農業試験場 水稲部長

中場 勝 氏

日時：平成 24 年 9 月 25 日 (火) 午後 3 時

場所：庄内総合支庁庁外 2 号会議室

水田農業試験場について

- 今日は 5 つのテーマでお話する。前置きとして、水田農業試験場がどのようなことをしているかをお話する。次に庄内米の品種、そして「つや姫」をどのように作ったか、そしてその「つや姫」の売り出し方、ブランド化戦略についてお話したいと思う。
- 試験場は藤島にあり、ここから 10 分かからない程度。大正 9 年からで今年で 93 年目になる。近くにバス亭があるけれども、「分場前バス停」という名のバス停で、「分場」という名前通っている。米の品種改良と、出来た品種の栽培技術に関する試験などを行っている。
- これまでも、農事試験場や生産技術試験場と名前が変わってきており、3 年前から水田農業試験場という名前になっている。現在、研究員が 12 名で、事務が 2 名。また、研究技能員という研究の調査やほ場管理をする方が 8 名、臨時で試験研究の手伝いをしている方が 10 名で、延べ 32 名程の職場である。
- 小学 5 年生の社会科の教科書に試験場が掲載されている。東京書籍という全国シェア 6 割位の教科書に掲載されているので、全国から問い合わせがある。また、庄内各地の小学 5 年生が校外学習ということで視察に訪れたりもする。県内で見ても、毎年米沢辺りから金峯に一泊して、試験場を視察するというパターンがある。大体 800～1,000 人が来ている。
- 地元から視察に来た子どもたちの中で、印象に残っている子どもがいる。その子は、田んぼにあるのは「稲」であり、「米」も「ごはん」も分かるが、その 3 つが繋がっていなかった。田んぼにあるのが稲、お米はお米、茶碗に盛って食べるのはごはん。それは分かっているのだけれど、稲が米になってごはんになるということが解っていない。地元庄内でもそのような子どもがいる。やはり、きちんと教えなければしないと認識を新たにしている。
- 現在、試験場で取り組んでいる課題が何点かある。一つ目は、ごはんとして食べる米の品種改良。「つや姫」や「はえぬき」もこうした流れの中で誕生してきたが、大きな背景としては気象変動がある。ここ数年高温が続いているが、10 年に 1 回位は冷害が起きている。庄内は比較的被害が少ないが、全県的に見ると、平成 5 年や 15 年にかなりの被害を受けている。そのことから、寒さに強い品種、暑さに強い品種の育成を目指している。
- 籾が割れてしまうと、そこからカメムシなどによって黒い斑点が付いてしまい、斑

点米(はんでんまい)というものになってしまう。この斑点は精米しても取れない。その被害を防ぐため、粳が割れにくい品種の育成を含めて、品質が良くて食味が良いというのをベースにしながら、暑さ寒さに強いもの、病害に強いものを目指して品種改良を行っている。

- 直接すぐ食べられる米ではないが、地域特産品種の、お酒にする米、あるいは餅にする米もある。近年だと庄内では飼料米の生産が盛んであり、それらの品種改良も行っている。また、酒については、米であればどれも酒は出来るが、大吟醸酒用となると水と麴との相性があり、麴がきちんと入り易い専用の米を作っている。餅については、餅文化が庄内と内陸では違うが、ついた餅が固まったのを焼いたりして戻して食べるものと、生餅ですぐ食べるものがある。固まり易い餅も必要だし、逆に固まりにくい餅も必要だ。それらを検討しながら、新しい糯米の品種改良も行っている。飼料米については、藁も食べさせるので、飼料稲も含め、コストを下げるためにいくらかでも多く採れるもの、直播きで生産コストを下げられるものに取り組んでいる。
- 一言に米と言っても主食用・酒用・餅用とあるけれども、品種改良する上でいかに効率的に行うのか。そこでDNAマーカーを使って、新しい品種の育種に取り組んでいる。これは遺伝子組み換えではなく、あるDNAを持っている、持っていないというのを調べる。病気に強いDNAも分かってきているので、父親と母親を交配したときに、そのような遺伝子が入っているかを調べるのにDNAマーカーを使っている。
- 去年の東日本大震災の時も、人を見分けるためDNAマーカーが使われた。稲についても、母親と父親のDNAを受け継いでいるか調べる。今までは田んぼに苗を植えた後、病気に強いのか寒さに強いのか、生長過程で寒さ暑さに当ててみないと分からなかった。3年目辺りでDNAを持っているのかわかる。
- ここからは栽培技術、どのように良いものを沢山採るかということ。一つ目は「つや姫」。平成21年に先行販売され、22年から一般作付が行われた。一般作付されるにあたって、どこにどのような種類の肥料の与え方をすれば、「つや姫」の特徴を発揮したものを作れるかといった試験も行っている。試験場内だけでなく、県内32か所で試験を行っている。昨年一昨年と天気の影響で良くなかったが、収量が少ないときの対応、あるいは多すぎたときの対応を含めて、良いものを間違いなく採るようにしなければいけない。
- 今年もかなり暑いが、高温に対しての対応技術や対策技術を開発している。暑さにあたる時期によって変わるが、米粒の中心部や外側などが白くなる。これは高温による影響だが、白い物質が入っている訳でなくて、白く見えるだけ。きちんと詰まっていて均等だと透明になるが、空気が入ると白くなる。
- 稲は通常、日中に葉で光合成をしているが、夜が暑いと光合成で稼いだものを消耗してしまう。夜の温度が低いと消耗は少ないが、夜の温度が高いと消耗が多く上手くテンブンが貯まらなくなり、空気の隙間で白くなってしまう。そして空気の隙間ができると軟らかくなってしまう、精米したときに内側だけ削れてしまう。お米を扱っている人には嫌われる要素になる。このような高温の影響への対策も行ってい

る。

- 庄内地域は豚の生産がかなり盛ん。芋煮についても、内陸は牛肉だが、庄内は豚肉を使っている。庄内で多く肥育されている豚から出る豚糞を堆肥化している。通常の堆肥だと散布するのが大変だからペレット状にして散布しやすくする。堆肥については、どれだけの窒素成分やリン酸などの成分が入っているかを含め、代替肥料として用いられるか、省資源につながらないかと取り組んでいる。
- 県内ではまだ 8%にも及ばないが、有機栽培という化学合成の肥料や農薬を使わない栽培方法がある。稲だけでなく野菜にもある。化学肥料や除草剤を使わないと、稲の姿や収量が違うことがある。
- 鴨に草を食べてもらう、除草機という機械でかき回して草が発生しないようにする、紙を敷いてその上から田植えをするなど、除草剤を使わず草が発生しないようにする取組みは様々ある。除草技術が一番大変な技術であり、雑草対策を含め、どのような稲を作るかという有機栽培の研究も行っている。
- 県内では大豆を作っており、県内で生産される大豆の半分は庄内で生産される。ところが、マメクイシンガという蛾の幼虫が豆を食べてしまう。雌のフェロモンを置くと、雄が集まる。それで害虫がどれだけいるか調べる、フェロモントラップを設置して生態を調査している。

米の品種について

- ここまでは試験場で行っている内容だが、ここから米の品種についてお話ししたいと思う。ただ食べるための米だけではなく、葉や籾にいろのついた観賞用の稲も含む。
- 品種については、今は種苗法という法律があり、これは工業製品の特許のように登録するもの。「つや姫」についても山形県知事の名前で登録しており、山形県が権利を持っている。登録による保護は 25 年。品種というのは、今あるものと違うと明らかにできれば登録が可能である。
- 民間の、例えば農家の方で、粒が大きいだとか、背が高いという特性を遺伝的に固定できれば、品種登録することができる。人間に都合の良い特性、例えば食味が良くなった、病気に強くなったなどの良い特性があれば可能である。
- 明治より前、縄文時代から稲作は始まっているし、酒田でも、生石の山際あたりから稲作が始まったようだ。明治より前だと、病気に強いなどの特性を持った株があると、それを選んで増やした。明治後半頃には、目的を持った人工交配が行われた。例えば、母親の病気への強さ、父親の収量の多さという特性を持つ品種を育成していた。
- 昭和 50 年代になり米が余るようになると、沢山食べたいということより、美味しいものを食べたいという消費者の方々のニーズが出てきた。平成に入ると、ただ食べるだけではなく、例えばギャバのような血圧を下げる成分が多いお米、また人間が食べるだけではなく、エサ用やアルコール製造用、観賞用の品種などもでてきた。
- 明治時代だとお腹を一杯にすれば良かった。それが昭和 50 年代の後半になると、口が肥えてきて、グルメ時代となった。現在は、健康に良いとか、人間が食べるだけではなく、エサにしてから人間が食べるとか、頭を使って食べる。腹から口、頭へとだんだん上ってきた。

- 明治時代だと漢字 2 文字の品種が多い。これは民間の篤農家と言われる人たちが、田んぼから選んできたような品種が多い。「亀ノ尾」もその一つ。昭和に入ると、農林番号の品種がでてくる。昭和 30 年代になると、カタカナの品種。そして平成に入ると平仮名の品種がでてくる。
- 国や県の試験場での育成は明治時代から始まっているが、当時は国の試験場で作った品種名にはカタカナを使う決まりがあった。「コシヒカリ」も、「ササニシキ」もそう。それでこの時代で漢字を使っている品種は、新潟県の試験場、あるいは愛知県の試験場などで作られた。カタカナの品種は全て国の試験場か、国からお金を貰った指定試験地で作った品種である。
- 「ひとめぼれ」は平成 2 年の品種で、もともとは国の予算で開発した品種だった。しかし、お相撲さんみたいな品種名が多くなってきて、カタカナは使いにくくなってきていた。そこで、国の予算を使った品種でもひらがなを使って良いように法律を変えてくれとなった。そして、初めて国であろうが県であろうが民間でも関係なく、ひらがなもカタカナも漢字も使えるように制度が改正になった。その時の最初の品種が「ひとめぼれ」。今だと、漢字、ひらがな、カタカナ関係なく命名するようになってきている。
- 庄内という地域は、全国的に見ても特異的な地域である。冷害の被害が少ないということもあるし、農地が平坦であるし、水にも恵まれている。それで、昔から民間育種家という方々が明治から昭和にかけて 57 名もいて、176 の品種を出している。これは全国的にも稀な地域である。
- かつて「亀ノ尾」、「森多早生」、「豊国」、「福坊主」など何万ヘクタールも作られた品種がいまだに作られている。町おこし、村おこしでお酒になっているものが多い。「亀ノ尾」が 120 年、「森多早生」が 110 年、「豊国」も 100 年以上経っているような品種。鶴岡市の青柳さんという方が昭和 40 年位まで品種改良をしていた。国の試験場で初めて人工交配を行ったのは、鶴岡市出身の加藤さんという方。そのような人の影響もあって、明治・大正時代に工藤吉郎兵衛さんという京田地区の方が、大阪まで行って加藤さんに人工交配の方法を聞き、種をいただいてきて、イタリアの米を人工交配させたりであるとか、かなり意欲的にやってきた。民間育種家の方たちの取組みが盛んだった時期である。
- 県でも昭和 9 年の大冷害を受け、昭和 10 年から尾花沢市に試験場を作って品種改良を始めた。昭和 57 年 3 月まで品種改良を行った。今、私がいる水田農業試験場では、昭和 39 年から品種改良を始めている。尾花沢試験地では 18 の品種、水田農業試験場では 17 の品種を育成した。
- 全国的に見て品種がどれくらい作られているかについて。「コシヒカリ」は昭和 31 年に作られた品種。交配したのは戦前になる。それで今や「コシヒカリ」は全国の 3 割以上で作られている。平成 4 年に作られた「ひとめぼれ」が 1 割。九州地方や中国地方で作られている「ヒノヒカリ」という品種が大体 1 割。昭和 59 年に作られた「あきたこまち」が大体 8%。これら全部を合わせて大体 70%。毎年 30 種から 40 種程度の品種が、国あるいは県の試験場から誕生している。
- 去年 1 年間、平成 23 年に品種登録されたものとしては、「つや姫」、佐賀県の「さ

がびより」、福岡県の「元気つくし」がある。これらは普通に主食用として食べる品種。様々な品種が出ている。

- 産地品種銘柄というものがあって、お米を買うと裏に表示されている。平成 24 年に山形県で作った「はえぬき」や「つや姫」だと表示するためには、申請して登録しなければいけない決まりがある。
- 全国で作っている品種は 400。「コシヒカリ」は 47 都道府県のうち、41 の県で何とか県産コシヒカリという申請がされている。「ひとめぼれ」は 33 の県、「あきたこまち」は 29 の県である。「つや姫」の場合は、5 つの県で産地銘柄の申請がされている。産地品種銘柄として登録がされていないと、裏に品種名「その他」と書かれてしまう。県内でも 37 の登録品種が作付され、検査を受けている。
- 酒米については 13 品種で、上位 3 つで 8 割以上。「出羽燦々」、「美山錦」、「出羽の里」という品種。残りの 10 位は自分の蔵だけで作っている。内陸のある酒造メーカーは自分の所だけで使う「酒未来」という品種がある。ちゃんと「山形県産酒未来」という表示をしないと、大吟醸も作れない。
- 品種そのものがどれくらいあるかというと、ジーンバンクという遺伝子状態で保存している所があるが、そこだと 1 万 5 千、2 万もの品種がある。

つや姫の誕生

- 「つや姫」の誕生と品種改良について説明したいと思う。
- 「つや姫」の誕生の前に、まずは「はえぬき」についても若干説明したいと思う。「はえぬき」があって「つや姫」が誕生した。
- 先程も説明したが、昭和 50 年代頃から消費者の方の好みが変わってきた。それまでの、あっさりした「ササニシキ」のような米から、粘りの強い米が求められるようになった。いわゆる「コシ系」と言われる品種である。
- 米の消費量は段々下がってきているが、昭和 37 年辺りが米の消費が 1 年に 1 人 2 俵 (120kg) 位で一番多かった。今は 1 俵(60kg)程度までに消費が落ちてきて、1 日 3 食お米を食べなくなってきた。夜だけであるとか、朝はパン、昼は麺にするといったような感じで。あまりお米を食べなくなったものだから、インパクトの強いお米、あっさりしたお米より粘りの強いお米が求められるようになってきた。
- かつて山形県内、特に庄内では 8 割位「ササニシキ」が作られていたが、夏・秋の高温で品質が悪くなってきて、なかなか一等米になりにくくなってきた。そのような中で新しい品種が求められ、「はえぬき」の育成に取り掛かった。
- 「はえぬき」は今から 30 年前の昭和 57 年に交配された。母親が「庄内 29 号」、丈が短くて倒れにくく、味が良いという特徴があったが、品質があまり良くなかった。父親は「秋田 31 号」。これは後に「あきたこまち」になった。「秋田 31 号」は米は綺麗で美味しかったが、丈が長くて倒れ易い特徴があった。「はえぬき」は母親の背が短くて、味が良いという特徴と、父親の味が良くて綺麗だという特徴を持った品種を目指して交配した。実際にそうなり、平成 4 年から作付が始まった。
- 平成の始めには「ササニシキ」は本県の 7 割以上も作られたが、「はえぬき」が平成 4 年にデビューしてからは、6 割以上「はえぬき」が作られ、「ササニシキ」はか

なり減った。しかし、「ササニシキ」はあっさりしているということで今も寿司用で使われている。寿司だと、粘りが強すぎる米は、インパクトがありすぎてネタとの相性が悪い。寿司用として「ササニシキ」は粘り強い人気がある。

- 「はえぬき」という品種は収量性が高いという特徴がある。一方山形県全体を見ると、面積、収穫量ともに全国 5 位。北海道、新潟が多い。一つの田んぼ当たりの収量である単収を見ると、600 キロを超えて、全国的に見ても山形はかなりレベルの高い地域。県別の作況指数では、過去 20 年間で見ると、長野県が 20 年のうち 17 回も 1 位で、山形県が 1 回、秋田県が 1 回、青森県が 1 回。2 位を見ると、山形県が 13 回 2 位。長野県には追いついていない。収量的には長野県からは負けているけれども、安定して収量の高い地域である。
- 米の品質を一等米比率という見方をすると、山形県は 90%。全国的には 8 割いくらかいかないかの中で、山形県は 90%を超える品質で安定している。
- 食味ランキングは、日本穀物検定協会で食味を評価してランキング付けしている。県内の「はえぬき」は 18 年連続、一番上のランクである特 A を獲得している。「ひとめぼれ」は 8 年連続、「コシヒカリ」は 7 年連続で計 8 回取っている。「つや姫」も一般作付が始まった一昨年から特 A。「はえぬき」より多いのは魚沼産の「コシヒカリ」。平成元年から 23 年連続特 A を獲得している。
- 「はえぬき」が誕生したのが平成 4 年。それから作付が始まって、面積が増えたのが平成 5～6 年から。「はえぬき」が特 A のランキングに出てきたのは平成 6 年だから、それからずっと特 A を獲得している。もしもという話になるが、ランキング制度が始まった平成元年に「はえぬき」があったら、同じように 23 年連続特 A であつたと思う。それだけ、収量・品質・食味に優れている。
- 4 品種が特 Aなのは山形県だけ。2 品種は北海道や福島県で、「ひとめぼれ」や「コシヒカリ」。新潟県も特 A を沢山獲得しているが、同じ「コシヒカリ」で、魚沼や佐渡、岩船などで作られたもの。中越の新潟平野、長岡辺りの米は特 A が取れていない。山の方や北の方で特 A を取っている。一方山形県の場合は、全県で特 A を取っている。収量・品質・食味 3 拍子揃っている。
- 「はえぬき」が 18 年連続特 A を取っているのになぜ「つや姫」か、ということになる。当初「はえぬき」がデビューした時の戦略として、山形県で囲い込んで、種を外に出さないというのがあった。そうすることによりと業務用という評価になり、消費者の方々から認知度が低い状態になってしまった。首都圏では、魚沼の「コシヒカリ」や「ひとめぼれ」が並んでいるが、「はえぬき」が並んでいない状況だった。
- このままだと米どころやまがたが低迷するということで、「はえぬき」のマイナーチェンジで、例えば全て有機で作るといった方法もあった。しかし、それだけでは厳しいだろうと、新しい品種で米どころ山形を復活させようとなった。米どころ庄内の復活には、「はえぬき」のマイナーチェンジではなくて、フルモデルチェンジをしようと「つや姫」の開発に取り掛かった。
- 「つや姫」は平成 10 年に交配している。稲は、そのままだと自分たちで受精してしまう自家受精植物。「はえぬき」の種を播くと「はえぬき」ができるし、「コシヒ

カリ」の種を播くと「コシヒカリ」ができる。人工交配においては、その自家受精の性質は邪魔になってくる。

○人工交配では母親と父親の、花の咲く時期を合わせないといけない。交配で大変なのはこの花の咲く時期を合わせるということ。例えば九州の品種を庄内に持ってくると、9月にならないと花が咲かない。今年、試験場でインドネシアかどこか外国の品種を栽培しているが、まだ穂が出ていない。10月になって、やっと穂が出るか出ないか。北海道の品種だと、庄内は暖かいから7月10日を過ぎると穂が出てくる。交配する上では花の咲く時期を合わせないといけないので、北海道の品種は涼しいところに入れ、九州の品種は暗幕で覆って暗くする。そのようにして時期を合わせる。

○花粉の能力をなくすために、43度の湯に5分間浸ける温湯除雄という操作を行う。花粉の受精能力のなくなった花のめしべに別の品種の花粉をつけて交配させる。毎年60程度の組み合わせで交配を行う。「つや姫」の場合は、「山形70号」という品種に、「東北164号」を交配させた。

○「つや姫」の父親と母親の特徴だが、母親は穂の出る時期が「はえぬき」より少し遅い。美味しく、品質が良く、丈が短くて倒れにくい特徴がある。一方、少し粒が小さくて、収量もそれほど無かった。父親の「東北164号」は、穂が出るのが母親よりも遅く、食味が良く、粒も大きくて収量が多い。しかし、品質が良くないのと、背が高く倒れ易いという特性があった。「つや姫」については、美味しく、収量が多く、品質が良く、倒れにくくて作りやすい品種を目指して交配を行った。

○2年目になると、冬には温室で育てたりして遺伝的な固定を図った。

○3年目になると1株1株選んだ。60組み合わせで1組合せ当たり800個体から2,000個体程度あるので、全部で約10万個体を1株1株見ながら選んでいく。それで「つや姫」の場合、平成12年に「山形70号」と「東北164号」という組合せから、864個体になって、そこからまた選んでいった。平成12年の8月はフェーンで、乾いた温かい風が来て、脱水症状で穂が白くなった。それで自然と選抜されたような状況になった。

○4年目になると、穂の出る時期、品質が良いか、寒さに強いのか、病気に強いのかといったことを調査する。「つや姫」の場合も、その段階で23系統あったが、その中から8つを選んで、そのうちの1系統に、後に「つや姫」となる「庄3187」の番号を付けた。（※系統とは品種になる前のもの）

○5年目になり、実際に沢山植えてみて、収量性がどれだけあるか、食味が良いかといったことを調べた。「つや姫」には8系統の兄弟がいるが、収量性があまり高くないなど成績が振るわなくて、◎でなく△の評価で次のステップに上がってきた。そして8つの系統のうち、一つだけが選ばれた。他の7の系統は病気に弱いことや、収量の少なさ、食味が良くないなどで打ち切りになった。

○6年目、生産力検定の2年目となった。この年は冷害となって収量性があまり高くない、再試験となった。平成16年は台風で潮風害に見舞われた。特に、酒田の海に近い地域では潮風によってかなりの被害を受けた。そのような被害があったが、「庄3187」は食味が「はえぬき」より良く、◎評価でワンステップ上がって「山

形 97 号」という番号が付けられた。

- 山形何号という番号が付くと、藤島にある試験場だけでなく、山形県内の試験場や 7 か所の普及課などの田んぼで試験をすることになる。予備調査の結果が良く、穀物検定協会の食味試験においても評価を受けた。その評価が高かったので、品種にしようとなった。
- 4 か年現地で試験を実施し、新品種誕生となる。ここまでで 10 年かかっている。品種になる前に名前を決め、国に種苗登録の申請を行う。
- 「つや姫」の場合は、平成 17 年から 3 年かけ、現地試験で評価し、4 年目の平成 20 年 8 月に名前を募集し、大体 34,000 通の応募があった。同じ名前もあるので実際は 20,000 通くらい。これを事務局の方で 7 つに絞り、12 月からの 1 か月間県民投票を行った。この県民投票の結果は、1 位が「山形 97 号」、「つや姫」は 3 位だった。
- 現在は名前が流通販売に大きく関係するようになっている。今回は全国に広めたい思いがある中で、あまり山形を強く主張しすぎると、例えば宮城県では作りにくくなる。2 位は「おしんちゃん」という名前だったが、今さら「おしん」というのがあった。
- 最終的には知事が選び「つや姫」になった。
- 品種改良では 1 年目に交配を行い、次に病気に強い、寒さに強いかなどで選抜する。ここから収量はどれくらいかを試験する。そして試験場だけでなく、県内各地、県外の試験場にも種を送り奨励品種決定調査を行う。そして 10 年かけてやっと品種になる。
- 種を増やさないと実際に作ることはできない。名前が決まって、品種登録した後に種の種「もとだね」、つまり「種を作っているところのための種」を作る場所が、庄内にも 4 か所、遊佐、余目、藤島、鶴岡にある。実際に種が生産者の手に渡り、作付されたのは平成 22 年からである。
- 「つや姫」は平成 21 年 2 月に「つや姫」という名前が付いて、先行販売され、22 年から本格作付された。最初は 2,500 ヘクタール、翌年が 3,200 ヘクタール、今年は 6,500 ヘクタールで「つや姫」を作った。後ほど若干触れるが、「つや姫」の場合は山形県、宮城県、大分県、長崎県、島根県の 5 つの県で作っている。全部合わせると 8,500 ヘクタール程度で作っている。

つや姫の特性

- 「つや姫」は、「コシヒカリ」と同じ晩生(おくて)の品種。穂が出る時期も一緒に、背の高さが違って、「つや姫」は倒れにくいという特徴がある。倒れない分、収量は「つや姫」の方が「コシヒカリ」より 6~7%位多い。
- 今、田んぼでは一生懸命稲刈りが行われているが、最初に庄内で刈られるのは「ひとめぼれ」。次に「はえぬき」でその次が「コシヒカリ」や「つや姫」になる。その中で背が一番低いのは「はえぬき」。「ひとめぼれ」は少しなびいている感じで、遠くから見ると籾の色が赤っぽい。「コシヒカリ」は雨で倒れやすい。倒れているのが「コシヒカリ」で、「はえぬき」同様に立っていて、今緑色が残っているのが「つや姫」。今田んぼを車で走っても、緑が残っているのが「つや姫」かなと思う。

- 田んぼに実際に入って見ると、芒（ぼう）という、籾の先端の突起が沢山あるのが「はえぬき」。「コシヒカリ」は探すとある。「つや姫」はほとんど無い。
- 平成 19 年から 20 年にかけて、マニュアル作成を同時進行で進めながら、現地試験を行っていた。同じ条件で作った場合、「コシヒカリ」の方がとれたところもあるが、ほとんどのところでは、現地試験でも収量性が高かった。
- 次に「つや姫」と「コシヒカリ」を食べ比べる食味試験を行い、一緒に食べて点数を付けるわけだが、ほとんどの所で「つや姫」の方が「コシヒカリ」の点数を上回った。たくさん収穫でき、食味も良いというのが現地試験でわかった。
- 次は一番の特徴である食味。実際に同じメーカー同じ機種炊飯器で炊いて試験を行っている。基準を「はえぬき」にして、「コシヒカリ」、「つや姫」等を食べ比べる。見た目として、つやと白さと外観の 3 つを評価しているが、つやがあって、白いし、粒がしっかりしているという特徴がある。さらに味が良く、粘りもある。それで総合評価はかなり高くなっている。
- 味が良いということ、これまでどのように評価すれば良いかわからないところがあり、鶴岡市にある慶應義塾大学先端生命科学研究所と共同研究をした。その結果、うま味アミノ酸が、同じ条件で作った「コシヒカリ」よりも多いとわかった。その慶應大先端研の機械の何が良いかというと、一度にいろんなものを測れること。これまでも食味計という機械があったが、タンパクはわかるが、玄米を測るものだった。慶應の機械は炊いたごはんを測る。
- あとは外観で、粒がしっかりしている、白いというのがあるが、それも評価されている。これまでは人間の目で見て「白いな」という評価。先程と同じように玄米、白米の白さを測る機械があって、それで測ると「コシヒカリ」と差がないが、炊いてみると白い。ごはんも機械で測れるようになった。実際は、この機械は工業製品で紙の白さを測る機械。それを使い、ごはんを詰めて白さを測る。結果、ほかの品種と比べると、人の目が見ても白いし、機械で測っても白いということがわかった。
- それから外観がしっかりしているというのがある。これについても、アミロースという成分がゼロになるともち米、粘りがすごく強くなる。一方、30%位に高くなると、インディカ米というパサパサした粘りの少ない米になる。「つや姫」のアミロースは、通常 18%位。「コシヒカリ」と同じ条件で比べると、同じアミロース含有率であっても「つや姫」の方が表面の硬さがしっかりしている。押しつぶした場合でも、「つや姫」がより弾力性があり、食べたときの食感が良い。
- 暑さで米の一部が白くなるので、暑さに対してどれくらい強いかが重要になる。「つや姫」の場合は登熟期間 40 日の前半を高温にしても、後半を高温にしても、同じ条件だと「コシヒカリ」よりも未熟粒が少ない。平成 22 年の高温の時も、「つや姫」は一等米比率が 98%と高く、高温耐性があることが解る。今年も大丈夫だろうとは見ているが、一昨年よりも後半が高温なので、実際に収穫してみないとわからない。
- 基本的には機械で測るけれども、最後は人が食べて評価する。炊飯器は 10 台用意する。炊飯器は 3 合炊きの小さなものだが、午前に 10 台、午後に 10 台、11 月から 2 月まで毎日食べ続ける。これは一台 500 ワットの炊飯器だから、10 台炊くと 50 アンペア。ブレーカーが落ちないように電気工事を行い、ひらすら食べ続ける。

毎年 300～400 品種系統を食べるけれども、新しい品種になるものも食べるし、試験の中で、植える時期が違うものなどいろいろな栽培試験をしたものも食べる。

- この試験が始まると、職員 30 数名全員、大体 3～5 キロ太る。一皿の量は少ないけれども、毎日コンビニのおにぎり 4 個分。食べるときにはもちろん塩もおかずも無い。これは仕事なので、昼になれば昼ごはんを食べるし、夜になれば晩ごはんを食べる。毎日コンビニおにぎり 4 個分と普通のごはんを食べる状況になる。それで春から夏になるとまた外仕事が始まるから、そうするとまた体重が落ちてくる。
- 「つや姫」の特徴をまとめると、ごはんについては、見た目が白く、つやがあり、しっかりしている。それと味が良いということ。それから米についても、光沢があって、未熟粒が少ない。栽培するということを考えると、丈が短くて倒れにくくて、収量性がある。短所としてあげればは、寒さにそれほど強くないことと、穂発芽性が強くないことがあげられる。
- 穂が出る 2 週間前くらいに、「やませ」等で 20 度以下の気温になると、花粉が出来なくなる。または、花粉が上手く機能しなくなる。「つや姫」は遅い品種なので、穂が出る 2 週間前という 8 月入ってから。8 月になってから 20 度以下になることは滅多に無い。無理やり冷たい水をかけて耐性を評価すると、中程度となるが、実害は無いだろう。また、穂発芽性というのは、稲が倒れて水につくと、そこから芽が出たりするもので、「コシヒカリ」と同じ中程度だが、ほとんど倒れないという特性があるので、これも実害は無いだろうと思っている。
- セールスポイントということでまとめる。作る人にとっては、作り易く、一等米になり易く、倒れにくい。消費者にとっては食味が良い。間の実需者にとっては、玄米を精米するときに通常は大体 90%のところ、つや姫は 91%くらい。僅か 1%ではあるが、つや姫は搗精歩合（とうせいぶあい：玄米を精米した時の歩留まり率）が高い。それと炊き増え。水をしっかり抱えてくれるのでべちゃべちゃしない。同じ 1 キロの米を炊くと、通常は 2.2 キロとか、2.3 キロ位のごはんができる。つや姫は 50 グラム位だけれども多くのごはんが出来るということで、弁当屋さんなどごはんを売っているところだと、炊き増えすることはメリットになる。それぞれ、作る人、使う人、食べる人にメリットがある品種である。

つや姫のブランド化戦略

- そのように栽培された「つや姫」だが、ブランド化戦略については「山形 97 号」だった時から取り組まれている。平成 19 年に 3 か年のプランを作っている。その際には、生産戦略部会、コミュニケーション戦略部会、販売戦略部会があった。
- 高級感のある米にしたいというのが基本コンセプト。通常の米は値ごろ感が重要になるが、通常の米では「はえぬき」があるし、「ひとめぼれ」もある。その中で「つや姫」は、県内で栽培できる米の中で一番良いものにしていきたい。そのために、高級感のある米で、ターゲットは一般家庭、ホテル・旅館、料理店の方々。業務用となると、高級感とは裏返しのような感じもするが、一般の方の目に入るところで使っていただきたいということ。それで、高級感と一般ユーザーを意識し、ある程度良いものをそれなりの価格でと考えている。

- 「つや姫」は山形県内では晩生（おくて）の品種なので、全面積で「つや姫」を作るとはいかない。3割程度だろうという見方をしているが、それだけだと量が少ない。「はえぬき」の場合、一回囲いこんだ。当時「ひとめぼれ」が出て来て、「はえぬき」は山形県のものとしているうちに、業務用という立場になってしまった。「つや姫」の場合は色んな県の試験場に種を送り、全国展開を目指して試験してもらっている。
- 今まで宮城県、長崎県、大分県、島根県で作付されている。それらの県でも、山形県と同じように特別栽培か有機栽培をお願いしている。今年も25府県で試験してもらっている。特別栽培や有機栽培だと広まりにくいので、化学肥料や農薬を減らすように制限を解除して欲しいという県もかなりある。解除すれば広まるだろうと思うが、今のところ、ブランドが確立するまで特別栽培・有機栽培の条件をつけている。
- 生産戦略については、県内で作れる場所のマップ作成、生産者認定制度がある。今、来年の生産者の募集を行っているところ。生産者を認定して、作る方法も限定している。出来たものについても、出荷基準で1等米、2等米と分ける。あと、つや姫マイスターという方が各地に60名程いて、マイスターの方々からも技術を広めてもらっている。
- 販売としては、平成23年度は売り切るようにした。今年は栽培面積が倍になったので、通年販売が可能になるだろう。コミュニケーション戦略では、つや姫サポーターという方々を応援団でお願いしている。これから『つや姫』贈ろうキャンペーンなど色々始まってくる。夏場だと「さくらんぼ」が贈答用のイメージがあるが、秋になったら「つや姫」を贈答用として広めようとしている。
- 「つや姫」のメッセージは「炊いてほれほれ、冷めても美味しい」、キャッチフレーズは「お米はここまで美味しくなれる」、コンセプトは「茶碗に盛った白ごはんが好きな人にお勧めしたい」となっている。
- デビュー1年目、一昨年は様々な賞を受賞し、一生の間に行けないような高級料亭でも使ってもらっている。2011年度の注目商品の中にも入った。

まとめ

- 「つや姫」は平成10年に藤島の試験場で人工交配された。そして選抜なり育成を行い、平成12年のフェーン、平成15年の冷夏、平成16年の潮風害をくぐりぬけたあと、ひたすら食べ続けて食味の良いものを選んできた。
- そして平成21年の2月に「つや姫」という名前が付けられた。県内では晩生（おくて）で、倒れにくい。米については品質良好で、極良食味。特にごはんの白さ、つやがある。作る人、使う人、食べる人、それぞれにとって良い米で、紹介した3つの戦略でブランド化を図って、高級感を高めようとしている。メッセージとしては「お米はここまで美味しくなれる」「何よりも『白いごはん』が大好きな人にお届けします」ということで取り組んでいる。
- 「つや姫」は晩生（おくて）の品種なので、県内では作っても3割程度。残りは「はえぬき」や「ひとめぼれ」を作るので、「つや姫」は起爆剤である。やっと通年販

売するだけの量が作られるようになったが、値段も高く設定しているので、お金を持っている方は毎日食べられるが、そうでない方は家族の誕生日、お盆、正月など、イベントのときに、『つや姫』を食べてみるか」と食べてもらえればと思っている。

(以上)

質疑応答

《質問》

- ・冒頭の稲、米、ごはんが繋がらない子どもがいるという話にびっくりした。

<回答>

- 子どもは「あれが稲だな」とは分かる。米というのは米屋さんに出ている物、ごはんというのは家の茶碗で食べる物と分かっているのだけれど、つながっていない子どもがいる。私もびっくりした。

《質問》

- ・本当かどうか不明だが、普通の炊飯器は「コシヒカリ」用に作られたと聞いた。そうだとすれば、「つや姫」を炊くときに裏技的に美味しく炊く方法があるのか。

<回答>

- 「コシヒカリ」といっても色々な「コシヒカリ」があり、かなりの量の「コシヒカリ」が作られている。炊飯器の開発には、関東の方の「コシヒカリ」が使われた。今回の「つや姫」でも、販売戦略部会で炊飯器メーカーに交渉に行っているはずである。試験では炊飯器を10台並べて試験するが、水が違っては比較にならないので、水は秤で量っている。水分の高い米、低い米があっても水の量が一定になるように工夫している。
- 炊飯器は「コシヒカリ」が上手に炊ける水分になっていると思う。「つや姫」についても、もう少し全国的に量が増えてくれば「つや姫」に合った炊き方になるのではと思う。「ひとめぼれ」、「ヒノヒカリ」、「あきたこまち」は全部「コシヒカリ」の子どもなので、おそらく食味特性も大体似ていて、「コシヒカリ」を使って開発された炊飯器でも、同じように炊けると思う。「つや姫」はコシが強い、炊き増えもするので、火の加減が違うかもしれない。

《質問》

- ・去年お米コンテストに参加したところ、上位に「つや姫」が入らず、「ひとめぼれ」が入っていた。去年は気象条件による影響を受けたと関係者から聞いたが、今年の気象条件でどうなると予想しているか。

<回答>

- 去年はフェーンが発生して、粒が小さく品質もあまり良くなかった。今年は今のところ粒ばりも良さそうだし、また、タンパクもここまでだと良い。タンパクは多くても硬いごはんになる。去年よりは粒も大きし、タンパクも低いから、良いごはんになると思う。
- 去年の庄内町の食味コンクールだと、「つや姫」が一位で、最上の「つや姫」だった。フェーンの影響が少なかったからか。今は刈り遅れを心配している。

《質問》

- ・単収でなぜ長野県が一位なのか。

<回答>

○標高 400～800m位で作っている。県内だと置賜地域で、会津もそうだが、昼と夜の温度差が大きい。昼はきちんと太陽が出て、夜は気温が下がる。夜に気温が高いと昼稼いだものを使ってしまう。温度差があると、単収が高くなる。

《質問》

・「つや姫」は 10 年かかり作られたそうだが、今も交配しているものがあると思う。1 年間でどれくらい作るのか。

<回答>

○交配は 60 組合せ位行う。2～3 年目まではばらばらの物が出来る。それが遺伝的に固定されてきた時点で選抜に入る。交配ひと組み合わせごと 800 個体ずつ植えると、全部で 10 万個体ぐらいになる。その 10 万個体は田んぼを見ただけだと美味しいかわからない。まずは倒れにくさや、収量はどれくらいかで選抜を行う。選抜で、父親と母親の良いところを受け継いだものを狙うが、悪いところを受け継いでしまった米もでてくる。

○1 年目良くても 2 年目悪ければ消える。本当に良いものだけが選ばれる。3 年目で 10 万個体あるとして、そのうちの 1%程度しか選ばない。さらに 1,300 系統から 150 系統になる。そこから 75 系統になり、次で 3 系統になる。収量、食味、病気・寒さへの強さ、トータルで考えて残る。さらに品種になるのは、3 年に 1 系統程度。品種改良をして 50 年近くなるが、まだ 10 何品種しかでていないから、大体 3 年にひとつ。品種になるものは運があり、物語がある。

○山形何号という名前は 125 号まできているが、15 しか品種になっていない。今試験場で取り組んでいるのは、早生の品種。「つや姫」の食味を持ち、中山間地域でも作れる米を作ろうと思っている。

～お米はここまで美味しくなれる～
『つや姫』はこうして誕生



平成24年 9月25日(火)
庄内総合支庁外2号会議室

山形県農業総合研究センター
水田農業試験場

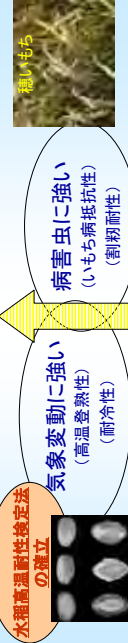
現在、取り組んでいる課題

①本県の主力となる新品種開発

「はえぬき」以上の良食味で

- ・環境への負荷を軽減⇒安全安心、循環型稲作
- ・直播に適するなど大規模経営に対応できる品種

53



④新品種「つや姫」のブランド向上技術の構築

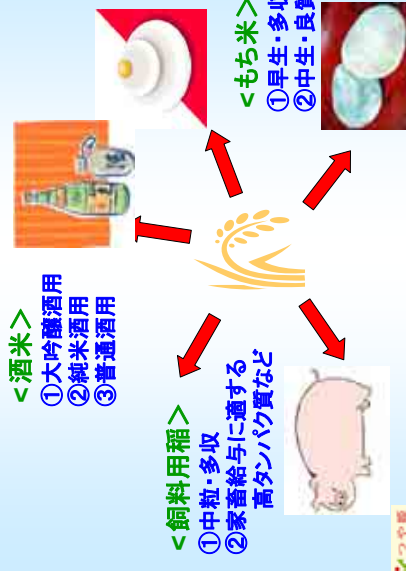
- 食味特性の解明
 - 診断技術の精度向上と対応技術の確立(追肥前生育診断、出穂後葉色診断)
 - 現地試験 県内24か所、展示場 8か所
- ※山形県農研センターと共同研究
⇒**極良質・極良食味生産の栽培マニキュアル検証**



本日の内容

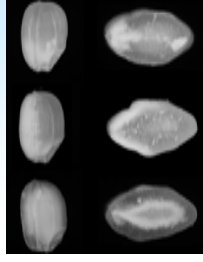
1. 水田農業試験場
2. 米の品種
3. 『つや姫』の誕生
4. 『つや姫』の特性
5. ブランド化戦略

②地域特産型水稻品種の開発



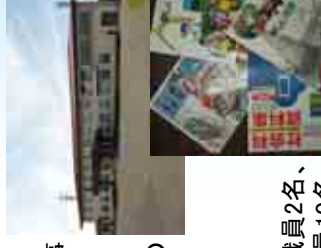
⑤温暖化に対応した水稻の安定生産技術の開発

- 水稻栽培に及ぼす温暖化の影響の解明と適応技術の開発を行うとともに、省エネ栽培技術の実証を行う。また温暖化に対応した品種選定の選抜方法を確立する。



1. 山形県農業総合研究センター 水田農業試験場

- 所在地: 鶴岡市藤島
- 1920年、山形県立農事試験場庄内分場として創立
- 水稻育種、栽培技術の研究をおこなう
- 2009年4月に現在の名称に改称
- 研究職員12名、事務職員2名、技能職員8名、臨時職員10名



③DNAマーカーを活用した育種

◎DNAマーカー選抜を組合せた新育種体系の確立



特性(いもち病抵抗性等)の優れた品種を効率的に開発

◎オリジナルDNAマーカーの開発

⑥水稻用豚ふん堆肥ペレットの製造と効率的省資源型施用技術の確立

- 豚ふん堆肥を利用した水稻用豚ふん堆肥ペレットの作成
- 試作したペレットによる水稻の省資源型施肥技術の確立



18

平成24年度産地品種銘柄

産地数		品種数	山形県	主な品種の産地数
粳	629	235	18	コンヒカリ41 ひとめぼれ33 あきたこまち29
糯	121	68	6	ヒメノモチ13 こがねもち8
酒米	187	97	13	山田錦33 五百万石22
計	937	400	37	

19

3. 『つや姫』の誕生

[新品種ができるまで]

この中に将来の新品種が...

20

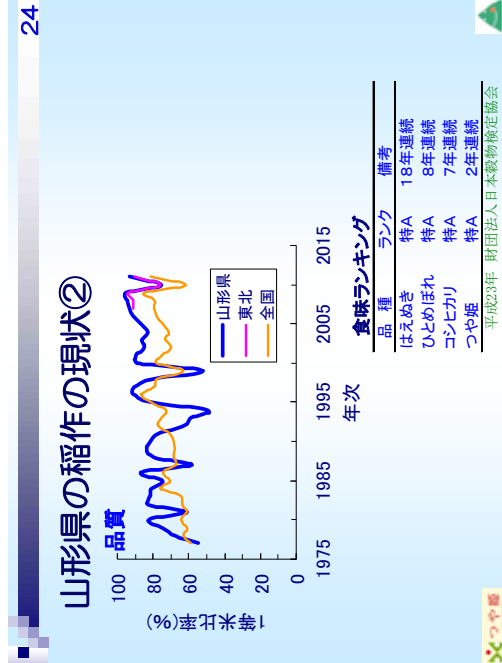
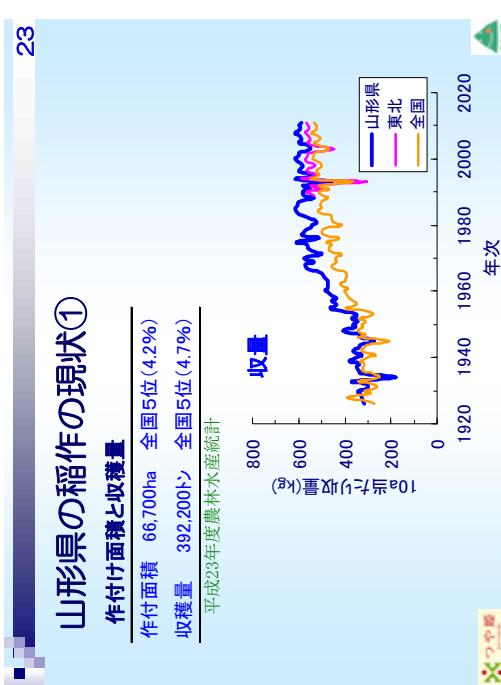
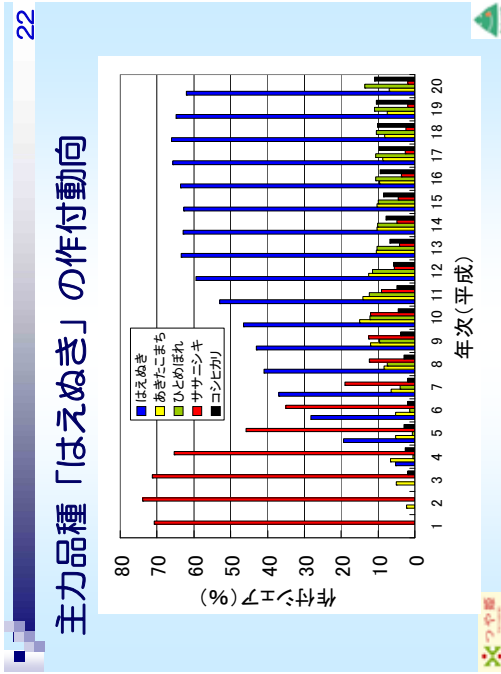
はえぬぎ誕生の背景

- 消費者の米の好みの変化
ねばりの強い米
: あっさりしたものから強いコシヒカリ系統へ
- 主力品種ササニシキの品質の不安定
: 夏、秋の高温で品質低下
→ ササニシキが高く売れなくなった
→ 新しい品種が求められた
→ はえぬぎの育成

21

はえぬぎの誕生

- 母「庄内29号」、父「秋田31号（あきたこまち）」
- 昭和57年交配、平成3年新品種
- 庄内29号: 背たけ短い、倒れにくい、味がよい、米がきれいでない
- 秋田31号: 米はきれい、おいしい、背たけが長く倒れやすい
- はえぬぎ: おいしいさがパワーアップ、米がきれい、背たけが短く倒れにくい



25

なぜ「つや姫」か

主力品種「はえぬぎ」

食味評価18年連続特A（穀検）
業務用の評価が高いが価格が低迷
家庭用としての消費者からの認知度低

米の主産地

米どころやまがたの復活

26

交配・F₁養成（1年目）

交配

7月下旬～8月中旬
母本となる品種の花粉を除き（温湯除雄）、父本の花粉をかける。
60組合せ／年

つや姫の場合 平成10年度（1998）
交配 8月17日
（母）山形70号 × （父）東北164号
6本の穂から27粒の交配種子を採種
F₁養成 8株を冬季温室で養成、採種

育種目標と交配親の特性
さらに、おいしく・栽培しやすい品種を

遺伝形質	山形70号	選抜方向	東北164号
収穫時期	晩生早	晩生早	極晩生
おいしさ	○	相乗効果	○
収穫量 (粒の大きさ)	×	父由来	○
玄米品質	○	母由来	×
倒伏 (栽培しやすさ)	○	母由来	×

単独系統（4年目）



単独系統（1,300系統）
個体選抜された株ごとに系
統として、約30株を供試。
出穂期や品質、耐冷性や葉い
もち抵抗性を調査する。

つや姫の場合 平成13年度(2001) F₅
23系統のうち圃場で8系統を選抜
このうちの1つに「庄3187」の育成地番号を付与

奨励品種決定調査（7～10年目）



奨励品種決定調査
山形番号のついた系統は、翌
年から県内2か所の試験場(山
形・藤島)で栽培適性を確認。
成績が優れた系統は現地圃場
も栽培し、県内各地での栽培適
性を調査する。

つや姫の場合
平成17～20年度(2005) F₉～F₁₂
予備調査での成績が良く、次年度から基本調査へ
穀物検定協会での食味試験で高い評価を得る

F₂・F₃養成（2年目）



集団養成
遺伝子型の固定度を高め、種子を増殖する。
F₁・F₃世代: 冬季温室
F₂世代: 夏季圃場

つや姫の場合 平成11年度(1999) F₂
F₂養成 夏季圃場 415個体
観察コメント: 草やや不良、変異やや大、揃い不良
F₃養成 冬季温室

生産力検定試験（5～6年目）



生産力検定試験
(予備試験: 150、本試験75)
育成地番号「庄〇〇〇〇」の付与
5年目は予備試験、6年目は本試
験となり、収量、食味、特性(耐冷
性、耐病性)優れるものを選抜す
る。

つや姫の場合 平成14年度(2002) F₆
生産力検定予備試験
8系統の兄弟とともに予備試験
成績が振るわず△評価→本試験へ
(8兄弟のうち「庄3187」だけが選抜)

新品種誕生（11年目～）



品種名の決定
数年の奨励品種決定調査を経て、
収量や食味など特性が優れ、生産
者・消費者のニーズにあった系統が
品種となる。
それまでの系統名に代わって品種
名をつけ、農林水産省に種苗登録
の申請をおこなう。
官報で品種名が公表になって(出
願公表)初めて、一般に名前が公表
される。

個体選抜（3年目）



個体選抜(60組合せ)
組合せごとに800～2000個
体を展開。その中から稲姿や
品質を確認し、良いものを選
抜する。

つや姫の場合 平成12年度(2000) F₄
圃場に864個体を展開
8月12～13日 フェーン現象で白穂が発生(試験①)
9月20日 33株を圃場で選抜
2月19日 品質やアミロース含有率で23株を選抜

つや姫の場合

平成15年度(2003) F₇ 生産力検定本試験
冷夏・冷害(試験②)

今年も試験の結果が振るわなかった(△評価)が、他の
系統も振るわず、次年度再試験へ

平成16年度(2004) F₈ 生産力検定本試験
台風15号による潮風害(試験③) (2年目)
はえぬきより食味が良く、◎評価
「山形97号」の地方系統番号付与

つや姫の場合

平成20年度(2008) F₁₂ 奨励品種決定調査
■主要農作物奨励品種決定調査成績検討会において
有望と判定

■名称募集開始(8月1日～31日)

応募総数: 31,888件

名称総数: 34,206点

(実名称数: 19,172点)

■名称の候補を7つに絞り、

県民投票へ

(投票期間: 12月19日～1月22日)

平成21年2月23日、品種名が「つや姫」に決定

つや姫の場合

平成21年度(2009)

原原種生産開始
先行販売101農家・団体、60ha

平成22年度(2010)

本格作付 2,573農家・団体、2,500haの栽培

平成23年度(2011)

デビュー2年目 3,374農家・団体、3,200haの栽培

平成24年度(2012)

3年目の正念場 4,529農家・団体、6,500haの栽培

種子増殖・一般作付

- 品種名決定後、一般作付に向けて種子を増殖(栽培予定面積に応じて増殖)
- 系統(10株)から原原種圃、原種圃、採種圃で段階的に増殖
- 採種圃から一般農家へ種子がわたり、一般作付が開始される。

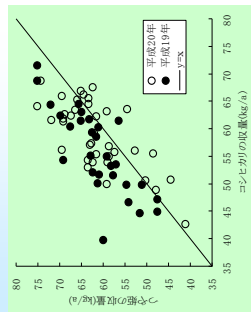


特性

品 種 名	つや姫	コシヒカリ	はえぬき
早 晩 性	晩生	中生の晩	中生の晩
草 型	中間型	偏穂重型	中間型
出穂期(月・日)	8.14	8.14	8.7
成熟期(月・日)	9.25	9.25	9.17
穂 長(cm)	73	90	69
穂 数(本/㎡)	467	445	453
倒 伏	0.3	2.3	0.0
いもち質性遺伝子型	Ph ₁ Ph ₂	+	Ph ₁ Ph ₂
葉いもち	強	やや弱	中
穂いもち	不明	弱	中
耐倒伏性	やや強	弱	強
耐倒伏性(障害型)	中	極強	極強
穂発芽性	中	中	やや難
精玄米重(kg/a)	55.0 (107)	51.4 (100)	54.2 (105)
標肥	多肥	57.8 (100)	61.0 (106)
玄米千粒重(g)	22.1	21.9	22.2
玄米品質(1~9)	上上 3.2	上中 3.7	上上 3.1

現地試験の成績

つや姫 VS コシヒカリ

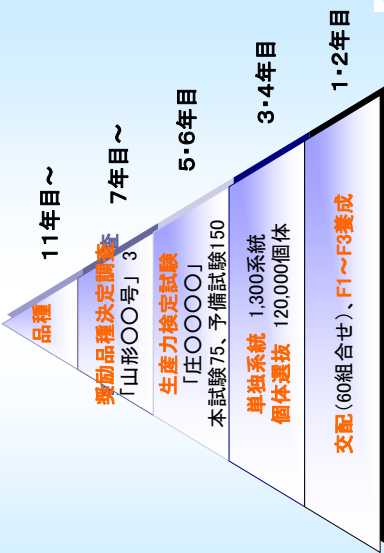


収量性の比較 (n=66)

食味の比較 (n=66) 基準品種: はえぬき

同一場所・年次における比較データ

水稻品種開発の流れ (水田農業試験場)



4.「つや姫」の特性



稲 姿



籾



つや姫 コシヒカリ はえぬき

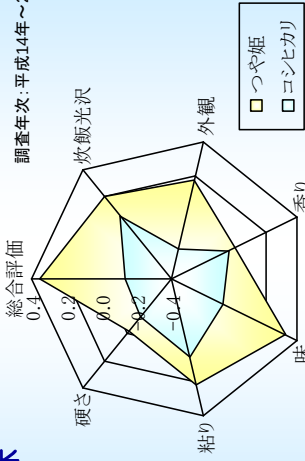
玄 米



つや姫 コシヒカリ はえぬき

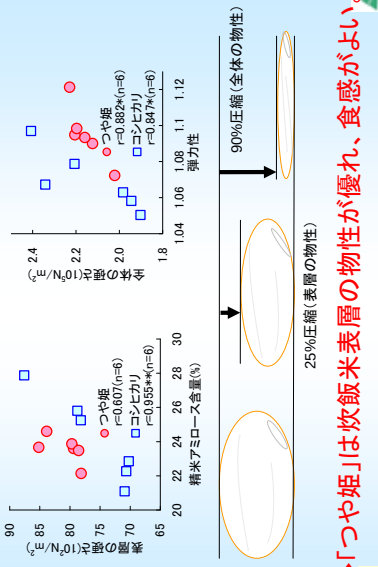
食味

調査年次: 平成14年～20年



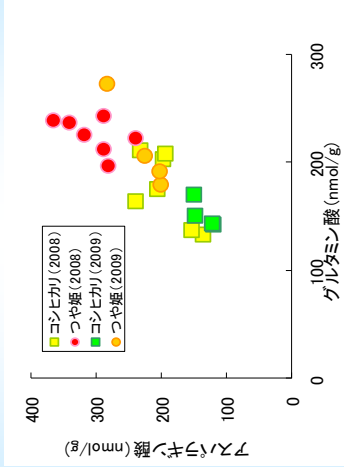
- ①水田農業試験場産「はえぬぎ」を基準米とした
 - ②基準米を0として-3～+3で評価し、平均値を示した。
 - ③ハネラーは水田農業試験場職員20名
- 「つや姫」はつや(光沢)、外観、味が優れる。

「つや姫」の炊飯米物性



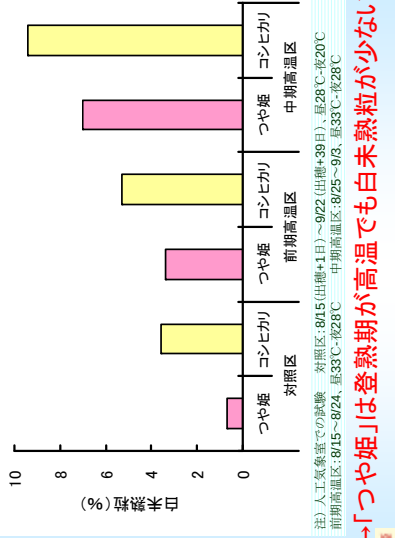
ごはんの旨みアミノ酸含量

共同研究先：慶應義塾大学先端生命科学研究所



→「つや姫」はアスパラギン酸とグルタミン酸が多い。

高温登熟性 (平成20年)



装置による食味特性の分析②

<テンシプレッサー>

炊飯米の硬さ、粘り、
バランス

<炊飯食味計>

炊飯米の外観、光沢、
硬さ、粘り

装置による食味特性の分析③

<キャピラリー電気泳動-質量分析計>



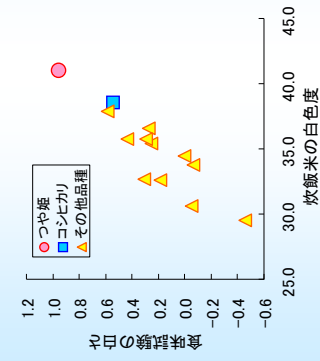
炊飯米の低分子化合物

食味試験 5品種系統×2皿×2回/日(16系統評価)



11月～2月まで20品種系統/日、ひたすら、とにかく食べる

「つや姫」の白さ



→「つや姫」は炊飯米の白さが優れる

装置による食味特性の分析①

<食味計>



タンパク質含有率、スコア

<味度メーター>



外観、光沢(味度)

食味試験 5品種系統×2皿×2回/日(16系統評価)



11月～2月まで20品種系統/日、ひたすら、とにかく食べる

長所と短所

長 所

- ①炊飯米の外観と味が優れる
- ②玄米は光沢があり、白米熟粒が少ない
- ③短稈で耐倒伏性に優れ、コシヒカリより多収

短 所

- ①耐冷性が中である(「コシヒカリ」は極強)
- ②穂発芽性が中である(「コシヒカリ」は中)



ブランド化戦略の基本方針

- **商品コンセプト**
品質・食味・安心の三位一体の栽培方法を重視した
高級感のあるおいしい米
- **ターゲットユーザー**
家庭、ホテル・旅館、料理店
- **販売価格**
高品質にふさわしい価格と評価
- **流通ロツトの確保**
全国的な作付け拡大による全国ブランド並のシェア
宮城県奨励品種(H22)、大分県奨励品種(H23)
長崎県奨励品種(H24)、島根県奨励品種(H24)



コミュニケーション戦略

県外での認知度向上とつや姫応援団づくり

- マスメディアによる広範な認知度向上PR
M山形ユニフォーム
首都圏での重点的なPRの展開
- ブランドイメージをターゲットに発信
- ◎つや姫の応援団づくり
「つや姫」サポーター
- つや姫の話題づくり
つや姫贈ろうキャンペーンの展開
婦人向け雑誌、料理関係雑誌への記事掲載



セールスポイント

- ・生産者：倒伏、収量、品質、食味
- ・実需者：搗精歩合、炊き増え
- ・消費者：食味(味、外観)

3者それぞれにメリットのある品種



生産戦略

高品質・良食味「山形つや姫」の生産

- 生産者の技術の高位平準化
栽培マニュアル
- 限定生産体制
生産者認定制度
栽培方法限(有機栽培、特別栽培)
- 出荷基準による仕分け
等級・1等米
玄米粗タンパク質含有率 7.5%未満
- 産地情報の積極的な提供
トレーサビリティ(栽培履歴情報)

◎「つや姫」マイスター



「つや姫」の商品メッセージ

- **商品スローガン**
炊いてほれば、冷めても美味しい
おいしさ、つやにでる
- **広告キャッチフレーズ**
お米はこまで美味しくなれる
- **総括的コンセプト＝理念**
人は美味しいご飯に帰ってくる
日本中の、何よりも「**白いごはん**」が大好きな人にお届けします



5. 「つや姫」のブランド化戦略

- 山形97号ブランド戦略会議
「山形97号」が日本一おいしい米として全国の消費者に評価されるブランド米とするため、ブランド化戦略策定
- 山形97号ブランド化戦略実施本部
デビューまでの3か年のアクションプラン策定
- 3つの戦略部会で具体的検討
生産戦略部会：品質管理、プレミアム、全国的な作付拡大
コミュニケーション戦略部会：
メッセージ、ネーミング、イベント、情報の共有
販売戦略部会：
販売数量、販路確保、販売価格、販売手法



販売戦略

ブランド米にふさわしい評価と全国的知名度の確立

- **売り切りの販売対策**
- ◎販売予定量
16,000t(H23) 米穀専門店などつや姫取扱協力店
- 店頭試食PRの積極的展開
- 業態毎の販売促進対策
卸業者、米穀専門店、百貨店、量販店
- 差別化商品等の提案
ギフト商品、セット提案



デビュー1年目の評価

- **フード・アクション・ニッポン アワード2010**
プロダクト部門 最優秀賞
国内の食料自給率向上に寄与する優れた取り組みを表彰する制度
- **2010明るい山形MVP賞**
1年間で最も明るく希望に満ちた話題を提供した団体を顕彰
- **京都吉兆、菊乃井、ANA国内線プレミアムクラス機内食に採用**
- **2011年の注目商品**
SMBCコンサルディング(三井住友銀行グループ)発表
他の注目商品:iPod、3D市場、EV(電気自動車)、GOPAN



63

まとめ

① 平成10年8月17日、水田農業試験場で人工交配

② 3つの試験 (H12フェーン、H15冷害、H16潮風害) をくぐり抜け、**ひたすら食べつつけて選抜**

③ 平成21年2月23日「つや姫」命名

④ 山形県では晩生、倒れにくく、コシヒカリより多収

⑤ 玄米品質良好、極良食味。特に味と白さ(外観)

⑥ 生産者・実需者・消費者それぞれに**メリット**

⑦ 3つの戦略で(生産戦略、コミュニケーション戦略、販売戦略) **ブランド化**

⑧ 商品メッセージ
お米はここままで美味しくなれる
何よりも「白いごはん」が大好きな人にお届けします





64

つや姫 起爆剤



山形の新しいお米、よろしくお願ひいたします。

ご清聴ありがとうございました。





60

庄内の在来作物について
～在来作物・品種の特性とその活かし方～
(平成 24 年度第 5 回「食の都庄内」語り部育成セミナー)

講師：酒田市農林水産部庄内バイオ研修センター 主任専門指導員

栗田 公司 氏

日時：平成 24 年 10 月 9 日 (火) 午後 3 時

場所：庄内総合支庁庁外 2 号会議室

○酒田市のバイオセンターの栗田です。庄内の在来作物について私の経験からいくつかお話ししたいと思います。最初に私の経歴と、昔の食べ物の話をします。昭和 30 年代、私の記憶もそれ程には確かではありませんが、「このようなものを食べていた」ということを中心にお話します。昔の食事を振り返って、「在来作物は本当に美味しかったのか、今でも美味しいのかどうか」を考えてみたいと思います。それから色々変わってきている野菜の品種の話。県の制度のこと、品種の変遷のことを少し話します。それから在来野菜の品種の活かし方ということで、これからどのように活用すれば良いかということ。また、栽培法の改善についてもお話しします。

話の最後には、バイオテクノロジーと在来野菜との関係、新たな野菜の導入の試みということで、西洋の野菜などの新しい野菜の試作を現在行っていますのでそれを紹介します。

○私は酒田市の生まれで、学校も庄内、ずっと庄内に住んでいます。県に入ってから農業改良普及員の仕事と試験場での研究業務を大体半々経験しました。数年前、県を退職して今バイオセンターにお世話になっています。

○最初に今所属しているバイオセンターについて紹介します。センターは酒田市大宮町にあり、バイオテクノロジーの研修会や勉強会を行っています。また、特産農産物の改良開発、もち米の品種育成や、イチゴ苗などの種苗生産も行っています。学習会では小中学生、高校生を集めて、色々バイオの実験を行っています。

○まずは庄内の昔の食事について話します。私は結構な年齢ですが、昭和 30 年代は私が小学校の時で、昭和 30 年代から昭和 40 年代への切り替わりが、中学校の時期です。私が住んでいた所は、酒田の市内の 400 戸ぐらいの集落で、その中には米屋、八百屋、魚屋、塩屋などがあり、集落でモノが全部揃いました。そのうちテレビが普及してきましたが、台所には冷蔵庫は無く、ガスもなかったです。釜戸でご飯を炊き七輪で料理をして、ちゃぶ台で食べた、そんな時代でした。そんな時代、こんなものを食べていたということをお話しします。

○春は、雪解け後に越冬した野菜が出回りました。春の野菜としては折菜。在来品種の「紫折菜」は印象に残っている野菜です。家の庭先の畑で父親が少し作っていました。「ゆきわり豆」の豆ご飯や、味噌汁が美味しかった記憶があります。「ゆきわり」は市販品種だと思いますが、今はキヌザヤの栽培が多いのか、昔の品種はあまり作らなくなったようです。果物はイチゴがありました。紅玉という品種で、我が家でも少し作っていました。調べると昭和 15 年に育成された品種で、昭和 30 年代

には一般家庭で作るほど普及していたものと思います。味噌は自家製でした。

○次は夏。バレイショ、「ニドイモ」と呼んでいました。掘りたては塩茹でて食べると美味しかった。「民田ナス」、「だだちゃ豆」もありました。「だだちゃ豆」は酒田では昔、「つるおか豆」と言っていました。鶴岡では「だだちゃ豆」が一般的だと思いますが、酒田では鶴岡から来たエダマメを「つるおか豆」と呼んでいたようです。「鵜渡川きゅうり」が夏野菜の代表でした。シベリア系のピクル型のきゅうりで、きゅうりの栽培書でも「鵜渡川原きゅうり」が紹介されているほどきゅうりの品種として貴重なものです。苦みがあり子供の私にとっては苦手でしたが浅漬けするとそれも和らぎなんとか食べられたことを記憶しています。果物は「マクワウリ」、「スイカ」、「ライフメロン」などがありました。「ライフメロン」は庄内で育成された品種で昭和 39 年に品種登録されています。私の母親の実家では、お盆のころに「ライフメロン」が仏壇に飾ってありました。ツルがついているネットメロンで香りが強くそれを見てすごいなと思いました。もちろん子どもの口に入らない貴重なものでした。その後まくわ瓜に代わってプリンスメロンという品種が出回るようになりました。「プリンス」は、坂田種苗株式会社（現：サカタのタネ株式会社）という会社が育成した品種ですが、開発した人は、酒田出身の方です。そのような関係があつて、庄内の砂丘畑での試作の結果を見て、これだったらいけると品種になったと言われています。そのため、「プリンス」は庄内にゆかりのある品種です。魚はスルメイカ。朝に魚売りが来て朝に刺身を食べました。冷蔵庫のない時代でしたのでそれが当たり前でした。晩には煮付けで食べました。塩くじら汁というのも結構食べたと思います。

○秋は、サツマイモはおやつ代わりに食べていたので印象があります。ホクホク系とねっとり系と 2 種類ありました。あとは「カラドリイモ」。煮付けが特に美味しかった印象があります。大根は当時、鵜渡川原が大根の産地で、在来品種を作っていました。記録をたどると「鵜渡川原大根」は塩蔵専用種で収穫時期になると、大根市が鵜渡川原に立ち、買いに行った覚えがあります。買ったら荷馬車で家まで届けてくれました。昔は、「体菜」を結構漬物で食べた。果物は「刈屋梨」。あとは我が家に「伝九郎柿」が 1 本ありました。「伝九郎柿」は湯ざわしがきちんと出来ていなかったのので子供には美味しくなかった印象があります。あとは新米。新米は全然味が違うのですごく感動しました。今は米の貯蔵技術が進化しまして、新米に切り替わっても分からないようになりました。あと秋の味覚はキノコです。私の所は松林にあつて、地きのこの料理を食べました。きのこ採りが子どもたちの遊びでした。

○冬は、アサツキ。今はハウスで葉を緑にして出荷していますが、昔は雪の下から掘り出したままの黄色の状態で流通していました。私は黄色いアサツキの方が甘味あり美味しいと思います。あと果物はリンゴで「国光（こっこう）」でした。あと私たちが子どものころは甘いだけの「インドリンゴ」というのがありました。私は二三年前に「インドリンゴ」を食べる機会があつて食べましたが、昔の印象は全然無くて美味しくありませんでした。魚はハタハタ、寒鰯、ブリコ。あとは漬物がおかずでした。

- 今話した中に在来作物、在来品種がどれだけ出たでしょうか。一部ありましたがあまり多くないと思います。その当時は世の中に電化製品など「新しいもの」がどんどん入り込んでくる時代でした。そのため、野菜などの農作物についても新しい品種に関心が強く、在来作物への関心や意識があまり無かったように思います。
- 幼児の頃は辛い、苦いものなどは全く嫌いです。それが子どもになると味覚の幅がやや広がり、大人になると今度は辛いもの苦いものが好きになります。そして老人になると、また辛いもの苦いものにがてになるようです。年を取ると子どもに戻ってくるのでしょうか。
- このことを少し考えてみましょう。野菜の中には体に有用な成分が入っていますが、わずかに体に良くない成分も入っていることがあります。ほうれん草にはシュウ酸が入っていますし、カラドリにも入っている。我々の体にはそのような成分を排除する機能があり、有害なものが入ってくると、排除する機能が働いて、危険の無いものにします。その作用が子どもの頃は十分でないのでしょうか。だから苦いものなどを食べた時には吐き出したりします。老化するとその機能が次第に衰えてくるのでしょうか、そのためにかえって苦さや辛さに敏感になってしまうのではないかと思います。
- 庄内に来た人は、食べ物は何でも美味しいと言います。私は山形から離れたことが無いから分かりませんが、よそから来た人が皆言います。なぜでしょうか。そのわけの一つは庄内の気候と風土にあるのではないかと思います。庄内平野は広く、南に月山があり、北には鳥海山があります。そして西には日本海と、この景色は他には無いもので、「腹が減るロケーション」だと思います。そして庄内は四季がはっきりしています。春は花が一斉に咲き、夏はヨーロッパ的気候、日照が多く梅雨はやや雨が少ない。秋はしぐれ、冬は吹雪。季節が突然変わる印象があります。今年は夏がすごく暑く長かったですが、突然秋が来ました。「扇風機があるうちにストーブが欲しくなる」ような急な季節の変化でした。食べ物に気持ちが走るのはそれが理由ではないかと考えています。あと「食べ物を粗末にしない」という「食」を大事にする考え方があります。昔から船の行き来による交流で地域に適合した優秀な種苗が持ち込まれそれが根付き、また関西などの洗練された調理法が伝わったのではないかと考えます。
- 庄内は古いものと新しいものが共存しています。鶴岡の人は保守的で伝統を重んじる気質があり、酒田は商人の街で新しいものを取り入れる考え方があります。それが適度にミックスしているように思います。新しいもの積極的に取り入れる一方で古いものを守る文化があるから庄内には在来作物が多くあるのだと思います。
- 次に「野菜品種の変遷と現状」ということでお話しします。野菜や米には、「県が推奨しますよ」と指定した品種があります。これは奨励品種制度といい、それにも区分があって、一番が奨励品種、二番が優良品種、三番が認定品種もしくは有望品種となっています。
- 例えば、水稻では奨励品種が「はえぬき」や「コシヒカリ」。優良品種が「あきたこまち」や「ササニシキ」、認定品種が「どまんなか」です。私の普及員時代は奨励品種の一覧表を常に持ち歩いて、いつ聞かれても良いようにしていました。

- 野菜では 48 の品目で 177 の品種が選定されています。そのうち在来品種は、枝豆の「だだちゃ豆」、なすの「薄皮丸なす」「民田」、ほうれん草の「山形赤根」、かぶの「温海かぶ」、からしな類の「山形青菜」、この 6 つしかありません。県の制度としては在来野菜が馴染まなかったことが分かります。
- 品種選抜の狙いは、野菜産地の育成と生産農家の経営向上、消費者志向の野菜の供給というポイントがあります。生育が揃い規格品の割合が高いとか、病害虫に強いとか色々なポイントがあり、それに合致するものを選ぶことになります。つまり「産地育成という視点」では在来品種はやや敬遠されることになってしまうようです。
- 次に固定種と交配種（F1：雑種第 1 代）の違いを説明します。在来野菜はほとんどが固定種です。固定種は自分で種が採れます。交配種というのは、種苗会社などで種を採っていて、自前では採れません。固定種では常に選抜して良い種を残していないと、形質の維持ができないことがあります。優良な個体の種を採るのが基本ですが、それでもなかなか揃いが悪かったり、収量が上がらなかったりします。一方交配種の場合は、雑種強勢のため、非常に生育が良く、形質の変異はなく揃いも良くなりますが、自家採種はできません。
- 「紫折菜」は直播きせず移植して作っています。酒田の旧国道を挟んで東側の豊里と、海岸寄りの古湊という地域で栽培していますが、同じ紫折菜でも形質が違います。古湊のは、少し葉に緑が入っているもの、豊里の方は真っ赤なもので、それぞれそのようなものを選抜しているようです。しかし、緑のものが交雑したりしてぼつぼつと出てくるのが問題になっています。紫が良いと思えば、それだけを選抜して作らないといけないわけで、種の保存が重要な品種だと思います。移植栽培は形質を維持する方法のひとつだと思います。
- F1 の育種には 2 つの段階があります。第 1 段階というのは、既存の固定種と既存の固定種の交配による F1 種の育成です。出来上がった固定種と固定種をかけ合わせて、F1 を作るのが第一段階、例えば地元育成のメロン、「ライフ」は第一段階の品種です。
- 話は逸れますが、ライフは昭和 39 年に鶴岡在住の農家が育成し種苗登録された品種ですが、その前から色々民間で育種が行われていました。庄内にメロンがいつ導入されたのかというと、記録が残っているのが大正 7 年です。その頃には結構な面積で作っていたという記録があります。当時、国の農務省が外国の優秀な野菜の種の導入を図り、県を通してあちこちの農家に作らせました。メロンもその一つで、明治の時代から各県に広めようとしていました。そのメロンが根付いたのは、北では北海道、南では静岡、日本海側では秋田、山形、新潟です。庄内のメロン栽培は記録に残っている大正 7 年がスタートだとすれば、もう少しで 100 年。だから 100 年祭をやったらどうかと思います。
- F1 育種の第 2 段階では、固定系統同士の交配組合せから、自家交配を繰り返し、特定の形質を持つ固定種を育成します。その育成された固定種をもとに交配を行い、F1 種を作ります。メロンの「サンジュエル」は地元で育成された品種ですが第 2 段階の育種方法で作られた品種です。今この F1 育種は第 2 段階にほとんどの品種が入っているものと思われます。

- この間（かん）の30年位で、野菜などの品種の特性がずいぶん変わってきました。
- トマト、イチゴは酸っぱさが無くなりました。ピーマン、ダイコン、カブは辛味が、きゅうり、レタスは苦みが無くなりました。匂い、いわゆる臭みが無くなったのはニンジン、レタス、ピーマン、ハウレンソウ。柔らかさが失われたものもあり、ネギ、キュウリは固くなったようです。漬物にすると美味しいという適性が失われたのがキュウリとナス。あとスイカ、ピーマンは食べやすく、種が少なくなりました。
- 品種の画一化ということで、全国各地で同じようなものを作っていますが、「品種の選択肢が狭まると消費が減退する」というのは私の持論です。品種というのは色々な特徴のあるもので、AからDまで色々あって、個性的であればあるほど消費は伸びると思います。画一化してしまうと消費は減退します。米の最近の品種は皆「コシヒカリ」由来で食味がほぼ同じ、リンゴは「ふじ」が大半で、新品種も同じような品種ばかりなので飽きてきました。西洋梨も、「ラ・フランス」イコール西洋梨といわれています。もっと良い品種がいっぱいあるのですが、「ラ・フランス」が80%を占めています。さくらんぼも「佐藤錦」に集中しています。トマトは「桃太郎」系、メロンは「アンデス」、大根は「耐病総太り（たいびょうそうぶとり）」に代表される青首系、これが依然として横綱。ニンジンは淡赤色系の短根種。きゅうりは白いぼ系にブルームレス台木。なすは中長系の品種ばかりということで、皆同じような品種ばかりになると、消費が減退していくように考えます。
- 「在来作物」というのは何かということですが、「山形在来作物研究会」という組織があります。そこで定義している在来作物とは、「ある地域で世代を超えて、栽培者によって種苗の保存が続けられ、生活に利用されてきた作物をいう」とあります。「どこでも」ではなく、「ある地域」としていること、また、一世代では駄目で、お祖父さん、その前から伝わっている「世代を超えた」作物であること、あと「種苗の保存」が栽培者によって続けられている作物としています。
- その定義は定義として良いのですが、より広義に考えると、ある地域で独特の栽培法などによって、他には稀な野菜として長年利用されてきた作物も「在来作物」になるのではと思います。例えば北庄内の軟白ニラ、フクダチ、雪下アサツキ、こういった作物も在来作物ではないでしょうか。
- 春しか出回らない、半軟白のニラは、酒田市の北部、砂丘地帯で作られています。春早く砂をニラに盛り上げると、盛り上げた所からニラの葉が伸びます。伸びたら砂を取りながら掘り出します。白い所が食べ易くて、甘くて、上の方はニラの香りがあって非常に美味しい地元の野菜です。
- 「オカヒジキ」は庄内の海岸に自生しています。しかし、庄内ではあまり作られず、置賜の方で作られています。ハマボウフウも、もう少し利用すれば良いと思う食材です。関東以南の方では、これを珍重しています。全国的な産地は海の無い埼玉県。そこが最大の産地というのは変な話です。
- 栽培法を改善しましょう、ということですが、在来作物を在来の方法で作るとするのは当然だし、それはそれで良いと思います。しかし時代が変われば、色々スタイルが変わります。出回る時期や、サイズ、曲がっているだとかです。在来作物ももう少し時代の要求に対応ができるのでは、と思います。

- 平田の「赤ねぎ」はもともと曲がりねぎでした。伝統的な作り方では、9月に種を蒔いて、一回移植をして、越冬して、春にもう一回植え替えして、それを夏に定植します。鍬で浅いうねを作って、ネギの苗を斜めに植えます。そうすると曲がって伸びてきます。それを10月に出荷するわけですが、種まきから1年以上かかります。それは効率が悪いだろうということで色々改善を試みました。
- 新しいやり方ではセルトレイを使って、ハウスで2月も種を蒔き苗を作り、それを5月頃のやや早い時期に機械を利用して、溝切りして植え付けるということを実験しました。そうしたら秋に真っ直ぐな赤ねぎが収穫できました。
- 「温海カブ」も人気商品で、本当は1年中欲しい。夏から秋の初めしか蒔けないと言われていたが、工夫すれば春播きもできることが判ってきました。
- 「升田カブ」は、北庄内の在来のカブでとても貴重だと思います。鶴岡の方にある「宝谷カブ」と似ている白い長かぶです。そのかぶを栽培すると曲がってしまうものが多くなるようです。品種の特性として曲がるのが当たり前なのか、それともそうでないなら栽培法の改善で真っ直ぐできないものか、と相談を受けまして、今試験栽培をしています。
- 利用法の改善については皆様がその道のプロですので皆様に任せたいと思います。昔の利用法も伝えなくてはならないです、新しい利用方があればと思います。
- 次に在来野菜の種と苗を守るということをお話しします。種子繁殖性野菜では、色々な選抜をし、良い種を採って、他の野菜との交雑から守っていけば、形質は維持できます。しかし、食用菊、イチゴなどの栄養繁殖性の植物では、その間ずっと栽培を続けると、生育が悪くなることがあります。ここにバイオ技術との関わりが出てくるわけです。
- バイオ技術で何ができるのかということですが、ひとつは、なかなか増えにくい野菜をバイオの培養技術で割と容易に増やすことができます。また、そのことで植物の活力を向上させる効果があります。一般には培養をすると細胞が若くなり、元気になります。もう一つは、無病の植物が出来るということです。植物には色々なウイルスなどの病気に侵されることがあります。ウイルスが感染すると植物の活性が衰え、品質も悪くなります。バイオの技術でウイルスを取り、他の病気もない無病の苗を作ることができます。
- 例えばという話ですが、増えにくいセントポーリアを大量増殖方法があります。葉を切り取って培養し植物を再生することがバイオの技術ならば可能です。クリーンルームを使って葉を切り取って、フラスコの中に入れる。そうするとこれが再生してきます（葉片培養）。
- サツマイモも、長く作るとウイルスに侵され良くないということがあります。その方法は、種芋をお湯で消毒して、芽出しをして、芽から生長点を小さく切り取って培養すると芽が出てきます（茎頂培養）。
- 市内の農家の奥様方が、お祖母ちゃんから伝わったニンニクの種で長く作っていたら次第に悪くなってきたと相談に来ました。「それでは培養してみますか」ということで、奥様方が自ら培養して苗を作ったことがありました。
- 「もって菊」も培養しています。培養して何が良くなるかというと、すごく元気に

なり、花の色が鮮やかになりました。味はどうかということですが培養した方は香りが強く、味が濃くなるようです。

○サトイモでも、JAさがえ西村山で、寒河江に伝わる在来のを芋を培養した「つるり里芋」というのを売っています。サトイモは培養すると生育が早く、作り易くなるし、味が良くなるとも言われています。地元の「カラトリイモ」にもその技術が使えますので、将来応用してみてもと思います。

○最後になりますが、バイオセンターでは珍しいものを栽培していますので、皆さんに紹介したいと思います。今は食生活が西洋化していますし、西洋で生まれた野菜などがどんどん使われるようになってきました。そして庄内がヨーロッパ的な気候であること、そのために向こうの野菜が良く出来るのではと言われています。そこでイタリアなどで栽培され人気のある野菜や品種を色々試作しています。中には有望なものもあり、これらが定着すれば新たな特産野菜、在来野菜になるのではと考えています。今、在来作物といわれているものの中にはもともと外国から導入したものが多くのも事実ですのでこの取組も在来作物作りの第一歩になるのかなと思います。

○以前、本県の在来作物は沢山ありましたが、今では無くなったものが多くあります。一度失ったものを復活させる取組をしている事例もありますがそれは容易なことではありません。個性のあるもの、特徴のあるもの、特に食べておいしいものはこれからも大切にしたいと思います。在来品種を活かすにはそのままでも良いのですが、時代の流れに沿って栽培法を改善したらということと、新たな調理で活かして欲しいと考えています。そのためには在来作物特有の形質をしっかり守り、保つことが必要だと思います。

(以上)

質疑応答

《質問》

- ・伝統野菜としては、甚五右エ門芋などがあるが、その土地以外で作るとかなり違うものになるのか。

＜回答＞

○色々確認しないといけないと思います。「だだちゃ豆」は白山で作らないとその味が出ないと言われましたが、その土地だけだと生産力が限られます。それで広げたらどうかと考えて、同じ種を使って矢馳、広野、藤島、砂丘地で作ったことがありました。収穫したものを持ち寄って目隠しテストしましたが、そうしたら、有意差が出ませんでした。ここでしか作れない、味が出ないという気持ちはわかりますが、他で工夫すれば、もっと良い味が出るかもしれないと考えています。

《質問》

- ・昭和 30 年代の食事で、四季に大根があつたが、一年間大根を切らさなかったのはなぜか。

＜回答＞

○大根には色々な品種があつて、春、夏、秋に種を蒔けます。秋に蒔いたものは雪の下に保存して春まで食べられます。昔からの知恵で、大根を食べていると風邪をひかないだとかあつて、貴重な野菜として使っていたと思います。

「食の都庄内」 語り部育成セミナー 平成24年10月9日

庄内の在来作物について
～在来作物・品種の特性とその活かし方

庄内バイオ研修センター
栗田公司

はじめに

- 私の略歴
- 庄内の昔の食事を思い出す
- 在来作物はおいしいか
- 野菜品種の変遷と現状について
- 県の変動品種の制度
- 品種選択の方向性
- 在来野菜・品種の活かし方
- 栽培法の改善
- 新たな利用法
- バイオテクノロジーと在来野菜
- 新たな野菜導入の試み

庄内バイオ研修センターの紹介

- 平成3年4月 酒田市大宮町に設立
- 事業の内容
- 人材育成
 - バイオテクノロジー学習会の開催(小・中・高校生対象)
 - 農業者・社会人のバイオテクノロジー研修会 他
- 特産農産物の改良・開発
 - 在来もち米の改良、枝豆・大豆の品種育成、新たな農産物の試作と
 - 栽培技術開発
- 優良選抜生産と配布
 - 酒田女鰯、枝豆、いちご苗、
 - かんしよ、ダリアなどの選抜栽培生産
- 啓蒙普及
- バイオテクノロジーについての情報収集と提供、展示

庄内バイオ研修センターの紹介

小学生、中学生、高校生対象に
学習会を開催

酒田市内特産のシオタホオズキ

庄内の昔の食事を思い出す

- 昭和30年代のある家庭の食事
- どんな時代だったか『Kさんの育った地域』
- 〇集落には「米屋」「八百屋(2)」「魚屋」「酒屋(2)」「塩屋」「白飯車屋」「床屋(3)」「陶器金物店」「薬屋」「駄菓子屋(4)」「天ぷら屋」「卵と牛乳屋」「肉と乾物屋」「大衆食堂」があった
- 〇道路は砂利道、上水道が普及し始め、側溝が整備され環境が改善されてきた。地域は古い社宅の長屋が多かった。
- 〇家庭にテレビが普及し始めた
- 〇冷蔵庫はなし、ガスコンロもなく、かまどでご飯を炊き、おひつに入れた。炭に火をつけ、七輪で料理をした。居間の丸いちゃぶ台で食事をした。
- 〇インスタントラーメンが出始めた(30年代後半)
- 〇調理済み食品は缶詰くらいしかなかった

春の食

野菜	茎たち菜(芥菜)、小かぶ、地ニラ、 時菜(ダイコン、ゆずわり豆、ふくたち菜)	まめこはん、ゆずわりの味噌汁
果物	いちご(砂堀イチゴ)	「春玉」という品種?
魚	マス、ニシン、イワシ	マスのあんかけ
その他	味噌は自家製	乳醃発酵した塩蔵野菜の煮物(たくあん、体菜)

雪解けが始まり、越冬した野菜類が出回る。冬場貯蔵した野菜類の処分(食べた)もあった。歴先で栽培する春野菜は美味しかった

夏の食

野菜	ばれいし(にんじも)、民田なす、だだちやまめ、とま、鍋煮川原きゅうり、みのきゅうり、ナスの漬物	「だだちやまめ」は「鍋煮豆」と呼んでいた
果物	まわ瓜(縹と黄皮)、すいか、ライフメロン、プリンスメロン(30年代後半)	井戸水で冷やして食べた
魚	スルメイカ	いめの刺身(刺食)
その他	南無命豆腐、ひやむぎ	塩くじら汁(塩くじら、ハレイシヨ、タマネギなどで醤油味)

春に揃えた野菜類が収穫され、一気に揃える食材と、早く揃ってしまう食材。くじら肉は貴重な食べ物だった

秋の食

野菜	サツマイモ(ボクボクとおつりの品種)、カラドリイモ、食用ギキョ(もってギキョ)、ダイコン、体菜	カラドリイモの漬物 鍋煮川原ダイコンでたくあん、体菜も塩蔵、青菜の漬物(30年代後半から)
果物	刈圃ナシ(黒十郎)、柿(平核果と伝力郎)、イチジク(赤と白の品種)、ザクロ、リンゴ(紅玉、インド)	伝力郎柿の湯ざわし、イチジク煮
魚	クチボソガレイ、塩引きサケ(シヨンビキ)	カレイの煮つけ
その他	新米、地産のこ(ハツタケ、アワモダシ、松露)	キノコの味噌汁、地キノコとこんにゃく、サトイモの煮つけ

豊富な農物類、家庭果樹の栽培が盛んだった。新米はおかずが要らないくらいだった

冬の食



野菜	あさつき(きもじ)、土中で貯蔵した野菜(ダイコン、ニンジン、ゴボウ、ネギ)、イモ、カウ、豆類	イモガウを入れた納豆汁、雑煮
果物	リンゴ(国産)、温州ミカン	みかんの皮は入浴剤に利用
魚	ハタハタ、寒ダラ、ブリコ、鰯、たら、カスベ	寒ダラ汁、たらこの煮つけ、味付けブリコ
その他	たくあん、休菜の漬物、わら納豆	塩抜きした塩蔵体菜と青豆の煮もの、塩蔵青菜の味噌汁、塩抜きした塩蔵ナスの汁もの

寒い冬、荒れる海、生魚は少なかった。ハウス栽培の生鮮野菜もなかった、塩蔵品の煮物はおいしくなかった

19

野菜品種の変遷と現状

* 山形県の奨励品種制度

- * 奨励品種とは
 - * 県内において作付を奨励する農作物の優良品種をいう

奨励品種の区分

- ①奨励品種
 - 主力品種として生産及び流通を普及奨励する品種
 - ②優良品種
 - 特定地域を対象とする品種、又は奨励品種を補完する品種
- 以上の品種は「山形県農林水産技術会議」の答申を得て認定する
- ③認定品種もしくは有望品種
 - 奨励品種、優良品種に準ずる品種

23

品種制度での品種選抜のねらい

目的: 野菜産地の育成と生産農家の経営向上、消費者志向の野菜の供給

- そのための品種選抜のポイント
- 生育が早い規格品の割合が高く、市場性が高い
 - 病害虫に強く、栽培しやすい
 - 機械化、省力化に向く
 - 食味が良く(万人向きである)商品性が高い
 - 種苗が安定供給される
 - 県内外で栽培の実績がある(全国的知名度)

その結果、試験研究機関や種苗会社開発のF1種の採用が多くなった。しかし、今日の産地発展に品種制度が寄与した役割は大きい

16

在来作物の印象



- あまり印象は強くない
 - 在来作物と他のものとの区別の意識はなかった、世の中どんどん新しくなっていく時代、食べ物もどんどんかわっていった
- 美味しかった、そうでなかった?
- 年齢とともに変化する味覚
 - 空腹の時代、食べ物なんでもおいしかった

幼児の頃、辛いもの、苦いもの、臭いものもあるもの、嫌う

子供の頃、味覚の幅が広がり、少々辛いものは好きになる

大人の頃、辛いもの、苦いもの、臭いもの好きになる

老人の頃、徐々に幼児に戻る

○今では、在来作物の懐かしさとメジャー作物・品種の物足りなさがある

大量生産(産地の大型化)、流通販売の広域化、全国チェーンの外食産業の進出などで、画一化された作物、品種が主流になる。消費者は「万人向け」でトゲがなくなつた、と感じる

11

山形県奨励品種等の例

作物名	奨励品種	優良品種	認定品種	有望品種
水稲(うるち)	はまゆめ ササニシキ つや姫	あまのこまち ササニシキ ひとめぼれ 里のゆき	とまゆめ 山形91号	
りんご	ふじ つがる	玉林(おうりん) シナノスイート 秋姫(あきひめ) ワイルドレッド		シナノスイート シナノゴールド シナノレッド
西洋なし	ラフランス	バートレット ラ ミスタード シルバード オーロー		メロクワッチ
トマト	桃太郎8	千果		ハウス桃太郎 りんか109 サンチェリービュー 桃太郎つみ
えだまめ		敏伝		サヤムスメ ただちゅまめ サヤニシキ 潮あがり姫 雪音 ゆたか娘

固定種とF1種の違いは？



固定種
選抜して育成する、集団の中から優良な形質を持つ個体を選抜して種を採る。通常、形質に変異が出やすく、選抜をくりえしおこなわないと形質が本来のものとは違ってくることもある。

交配種(F1種)

固定種を掛けあわせて種子をとる。一般には両親の優勢な形質を受け継ぐ種ができる。F1種子は形質の変異がなく、雑種強勢の仕組みで生育旺盛で揃いが良い。その種を自家採取すると「F2種」となり両親の形質が分離する。生産者が自ら種子の更新をすることはできない。

17

庄内の食べ物はいいか



庄内に来た人が良く言う
「たべものがなんでも美味しいネ！」

その理由を考えると

○庄内の気候風土との関係

広い庄内平野と日本海、南に月山、北に烏海山のロケーション、春は一面に咲く花々、夏はカラリとしたヨーロッパ気候、秋はぐれと雷、冬は厳しい地吹雪、

○「食」を根柢にしない考え方があった

昔から豊かな農産物、海産物に恵まれた、舟運による関西との交流で優秀な種苗がいち早く導入され、かつ洗練された調理法が伝わった、春から秋まで働いて冬はゆっくりといった余裕のある生活

○古いものと新しいものが共存する地域

古いものは大事にするが、新しいものにも興味強い地域
鶴岡人と酒田人のそれぞれ良いところがある

12

野菜では48の品目で

177の品種が指定されている

そのうち在来品種が指定されているもの

えだまめ……………ただちゅまめ(有望品種)
なす……………うす皮なす、民田(どちらも有望品種)
ほうれんそう……………山形赤根(有望品種)
かぶ……………温海かぶ(有望品種)
からしな類……………山形青菜(有望品種)

以上の6品種 在来品種の割合 3.4%

15

野菜の品種は移り変わる

ここ30年で野菜の品種は様変わりした

野菜の持つ特性で分けたもの	その野菜は
酸味(酸っぱさ)	トマト、イチゴ
辛味(からみ)	ピーマン、ダイコン、カブ
苦味(にがさ)	きゅうり、レタス、
匂い(香気、くさみ)	ニンジン、レタス、ピーマン、ホウレンソウ、メロン
軟らかさ	ネギ、キャウリ
加工適性(つけもの適性など)	キュウリ、ナス
その他の特性	スイカ、ピーマン

18

品種画一化で消費減退が懸念される農産物

- **米(コメ)** :コンヒカリ由来の品種が大勢
- **りんご** :「ふじ」が大半を占め、同じ食味の早生、中生も多い
- **西洋ナシ** :「ラ・フランス」が90%の寡占状態、西洋なし＝ラ・フランスのイメージ
- **さくらんぼ** :「佐藤錦」に品種が集中している
- **トマト** :「赤太郎」から派生した品種が大勢
- **メロン** :「アンデス」に集中
- **大根** :「耐病総太り」に代表される青首系主流
- **ニンジン** :淡色系系の短根種が多い
- **きゅうり** :白いぼろ、ブルームレス台木での栽培主流
- **なす** :濃紫の中長系品種が大半、
- 万人に好まれる品種は「無難なもの」が多く、やがて飽きを生じるかも！

19

在来野菜・品種の活かし方

栽培法の改善 (品種の特性を活かす！)

在来作物を在来農法で作る
伝統ある栽培法は尊重しよう、それが最も良い方法である

時代が変わると在来作物への期待、要望も変わる
出回る時期がもっと拡大すればよいのに、
大ぎすぎで冷蔵庫に入らない、
曲がっているので調理しにくい
生産者にとっては手間がかり作りにくい

栽培法を改善することによって活かされる在来作物もある
春に蒔いてはどうか、ハウス栽培では、移植栽培では、セル苗を作っては、養液栽培は.....

22



栽培期間が短縮され、生産効率が高く、品質も保持された

在来野菜・品種の活かし方

在来野菜・品種とは

在来作物研究会の定義
在来作物とは、ある地域で世代を継ぎ、栽培者によって種苗の保存が続けられ、生活に利用されてきた作物をいう

少し広義に考えると
ある地域で独特の栽培法や利用部位などによって、他にはまれな野菜として長年利用されてきたもの

例 北庄内の軟白にら、ふくぢち、雪下あさつき



20

旧平田町(現酒田市)の赤ねぎ



赤ねぎは、鼻と目の周りを食べることから、その食味は別格なものがあります。庄の庄主さんで、赤ねぎを食べている方が多く、赤ねぎの味を好む方が多いです。赤ねぎは、庄の庄主さんで、赤ねぎを食べている方が多く、赤ねぎの味を好む方が多いです。

23



温海かぶの春まき栽培

24



伝統的な作り方は曲がりながらで軟らかいが生産効率は悪い



曲がることは品種の特性か

27



在来野菜の種と苗を守る



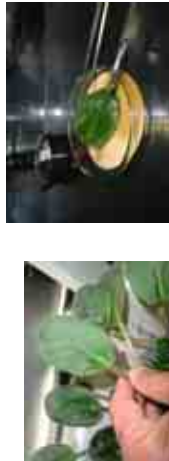
種子繁殖性野菜

独自の繁殖法を持つている場合が多い。
母本の選抜方法(どのようなものが良いか選抜するための特別な技術)
知事長く種とリする方法(種とりのための栽培法がある)
発芽率を高める精選法(種子の乾燥法、選別法、保存方法がある)
他品種との交雑を防ぐ(同じ種類の野菜品種との交雑を防ぐ)

栄養繁殖性の野菜

挿し木や株分けして毎年栽培する野菜(食用だけ、いちご、栄養繁殖性ねぎ、
苺根で増殖する野菜(馬鈴薯、サツマイモ、長芋、サトイモ、)
イモで増殖する野菜(馬鈴薯、サツマイモ、長芋、サトイモ、)
挿えつばなしの野菜(みょうが、アスパラガス、いちご、ふき、など)
そのまま栽培を続けると、生育そのものが悪くなったり、ウイルス病に感染したりし
て形質が悪化する場合があります

バイオの技術で種苗を守る



増殖したい植物の葉を
切り取り



やがて培養ビンの中で植物体が再
生する



培養ビンの中に植え付けます



栽培法を改善して品質を高めることは可能か



バイオ技術で地域の種(種苗)を守る

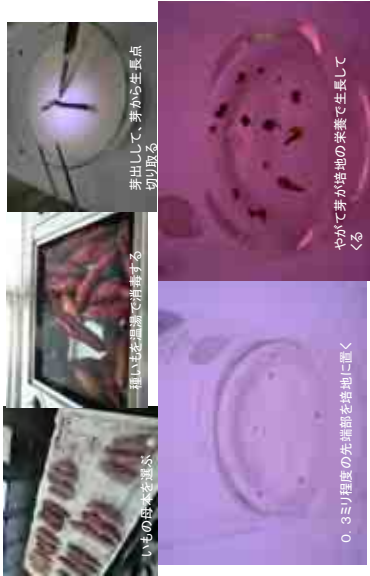
バイオ技術でできること

- 増殖しにくい野菜を大量増殖できる
- なかなか増えにくい野菜や変異した野菜などをバイオの技術で増やすことができる
- 葉や茎、根などから大量に増殖する方法がある(コピードーを作る)
- 植物の活力向上に役立つ(若返り効果)

生実点付近は細胞分裂が盛んなため、ウイルスに感染してもその部分にはウイルスがはい
ないことがある。そのため、生実点を切り取って培養するとウイルスフリーの植物を作ること
ができる。ウイルス汚染がないので、生長が良くなり、収量が多くなり、品質も向上する。

茎頂培養で無病の種苗を作る

茎頂培養で無病の苗を作る



芽出しして、芽から生長点
切り取る

一種のウイルスを消毒する

いもの母本を選ぶ

やがて芽が培地の栄養で生長して
くる

0.3ミリの程度の先端部を培地に置く

在来野菜・品種の活かし方

利用法の改善

在来作物を伝統の利用法で食べる
伝統ある料理は尊重しましょう、それが最も良い方法である

時代が変わると食生活も変わる。
西洋風の料理では、エスニック風の料理では
サラダでの利用は
塩蔵の他に野菜法、加工法は
健康に良い成分はあるの(機能性のチェックと表示)

無限に広がりを見せる在来野菜の利活用

植物を大量増殖する セントポーリアの葉片培養



32



さらに生長しカンシヨの
がたちになってくる

生長点を隠蔽してから約60日で発
根します

副化が稼わって株上げします

33



在来ニレニクの培養

農家の良種グループが取り組んでいる

在来種は加工品の美味が栽培



種球の生長点を観察する

置床して約3か月で植物体ができる



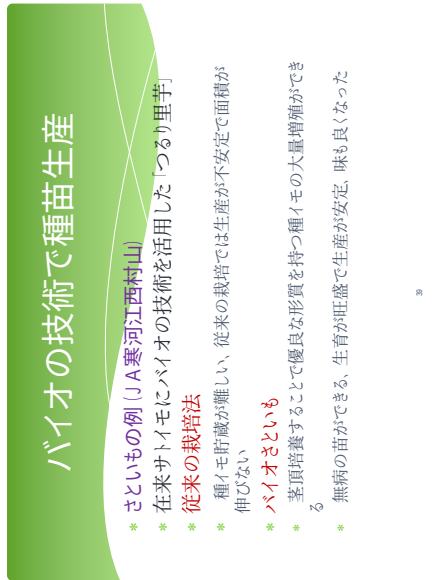
里芋の培養苗の生産



早生もって
平成23年4月11日培養開始 8月10日収穫



カラトリイモ



バイオの技術で種苗生産

- * さといもの例 (JA寒河江西村山)
- * 在来サトイモにバイオの技術を活用した「つるり芋」
- * 従来の栽培法
- * 種イモ貯蔵が難しい、従来の栽培では生産が不安定で面積が伸びない
- * バイオさといも
- * 茎頂培養することで優良な形質を持つ種イモの大量増殖ができる
- * 無病の苗ができる、生育が旺盛で生産が安定、味も良くなった



飲食とサービスについて

(平成 24 年度第 6 回「食の都庄内」語り部育成セミナー)

講師：鯉川酒造株式会社 代表取締役社長

佐藤 一良 氏

日時：平成 24 年 10 月 16 日 (火) 午後 3 時

場所：庄内総合支庁庁外 2 号会議室

- 少しでもお役に立てるようなお話をしたい。そして今日は少し脱線するが、私たち酒造業界には避けて通れない福島原発以降の風評被害に対して、我々はどうやって取り組んでいくか。我々なりのスタンスを説明しながら、皆さんとともに考えて行ければと思っている。
- 今日は最初に資料をお渡しした。これは笑い話だけれども、酒造組合中央会で 20 年前に、一部のソムリエたちと私たちが合作した資料。この後にイタリアンブームが来るので、この資料ではオリーブオイルとかを全く考えていない。これは、20 年前こうだったということを知って欲しいということ。特に見て勉強しろとかではない。今、ソムリエの試験にも、利き酒師の試験にもここからは出ない。これは 20 年前にこういう資料を作った、ということでお渡しする。
- 今日、私は色々な話をするけれども、特に興味のあったところ、そして文献的に書いてある本を持ってきたので、その中で興味のあるものを少しメモしておいていただければと思う。私の話はどちらかというとハッター系なので、その中で気になることがあったら、本になっているものがあるので、その本をお求めになって勉強してもらえればと思う。
- 最初に、私がなぜここに座らされたかということの簡単な説明をする。先ほど紹介をいただいたが、正確に言うと大学を卒業後、協和発酵という会社に就職した。ここは医薬、酒類の総合メーカーだが、酒類部門がアサヒビールに売却になり、医薬部門をキリンビールが買い取ったため、私の同期はアサヒビール、キリンビール両方にいる。両方から中元をいただけるので非常にありがたいが、私はあまりビールを飲まないから、困ったなという感じ。困ったというのも、送ってくるのがビールでないビールが多いから。あれはなかなか飲みづらいし、私は個人的にアサヒビールのスーパードライが好きでない。好きな方がいたら申し訳ない。これは嗜好品だからどちらでも良いが、あのビールを飲むときにどうしても感じるのが、ワインから入ったからなのかも知れないが、銅製のスプーンを舌に貼り付けたような味がする。私の言ったことを頭に入れてスーパードライを飲んでもらえれば、何かわかるかも。ただし、生ビールには感じない。瓶ビールや缶ビールから感じる。だから、「お中元はスーパードライにしないでね」と言ったら、アサヒの同期が第 3 のビールを送ってきて、どうしようもない。
- 私は焼酎の飲み方が下手だった。焼酎の研修で、宇部工場とか防府工場、山口県の工場に連れて行かれた時の話。私は学生時代、日本酒とビールとウイスキーしか知らなかったから、乙類、甲類混和の焼酎だったと思うが、玄海という焼酎で、飲み

方を知らなかったのでもストレートで飲んでしまった。それで次の日気持ち悪くなってしまい、「こんなものは飲み物じゃない」と思ってしまって、面接の時に上司にあらうことか「僕は焼酎嫌いです」と言ったら「お前は何のために就職したのだ」と怒られた。「じゃあ解った、お前の配属先は」と、本当は仙台か北海道を希望していたが、いきなり東京都港区の担当にさせられた。

- 港区赤坂はサントリーの牙城で、そこに洋酒のセールスに行っていこう。これは竹やりでB29にぶち当たるようなもので、非常に危ないエリアに放り込まれた。そこで揉まれているうちに度胸が出て、洋酒を売り始めたら面白くなってきた。そして洋酒課を設立することになって、その1期生になって3年目だったか、輸入ビールを沢山売ったら研修旅行に連れて行くという話が出てきた。
- 普通海外の研修旅行というのは、会社に勤めて10年くらいのエースの方が行く。しかし、これは今でも覚えているが、どんなセールスでも売った順番で連れて行くというものだった。それでベスト5は絶対連れて行くと言われて燃えた。
- 港区なのでライブハウスが多かった。私は音楽関係の大学に行っていて友達が多かったので、ライブハウスにその輸入ビールを売り込んだ。あの当時はバドワイザー、ハイネケンが全盛時代だったが、そのビールをがんがん売ったら第2位になって、入社3年目でヨーロッパに2週間行くことになった。
- それで何をしたかという、ビールの研修だけれども、ストラスブールだとかボルドーだとかでワインにはまってしまって、そこからワインにのめり込んでしまった。そうしたら「こんな変な奴はいないだろう」ということで、たまたま本社でマーケティング部というワインの仕入れから広告宣伝まで全部一括でやる部が出来たので、その1期生として入れていただいて、ワインの輸入をしたり売ったりとなった。
- そこでもそうなのだが、私が協和発酵で学んだことは、食品業界の嘘・偽り。この会社を悪く言うつもりはないし、OBではあるけれども、まあ私はOB会でもはっきり言っているが、協和発酵の第一の功罪は「味の素」、L-グルタミン酸ソーダを発酵法で作りに出してしまった会社であるということ。
- 昔の味の素社というのは、素晴らしい会社だった。優良な昆布などを買って来て、自分たちで煮出して、根を詰めて天然の味の素を作り出した。だから昔の方はご記憶にあるかも知れないが、昔の味の素というのは小さじ一杯入れるだけだった。本当の天然の高級調味料だった。
- それを協和発酵が何をやったかということ。どちらかというと東南アジアの方だが、サトウキビから砂糖を作るのは皆さん分かると思う。それで、サトウキビから砂糖を作った後に、廃糖蜜という甘いけれども何か臭い液体が残る。これは本来川に捨てていたが、このタダ同然の廃糖蜜を日本に持って来て、発酵したら味の素が出来てしまった。これは文部科学大臣などから大賞を取った研究だった。それを発見した方は社長になった。
- その方が社長の頃に私は入ったが、この味の素を作ったおかげで、実は味の素社は困った。味の素は値段が全く違った。製法特許は協和発酵が持っている。それで当時のアサヒビールの会長が間に入って、『味の素』は味の素社でも出せるように、協和発酵さんやってくれ」ということを言われた。そのような経緯があって、味の

素がブタノール発酵で作れるようになった。

- 我々は味の素世代と言われるが、小さい頃、ほうれん草に味の素をかけると頭が良くなると言われた。誰が言い出したかは分からないが、今考えると本当にとんでもない。そして醤油、味噌といった、本来は合成物を必要としていなかった物も、味の素を使えば、生醤油なら1年半かかったが、2週間で出来るようになった。味噌に至っては、速醸味噌といっても1年7か月から1年10か月はかかっていた。その本醸造の味噌があの時から2か月ものになった。味の素で味を調整するということとエキスを作ること、そこから味の素に付随して色々な調味料が生まれた。
- そして日本が誇る高砂香料という会社が生まれ、日本国内において出せない味は無いと言われた。例えば高砂香料が、協和発酵で缶チューハイを作ると言った時にサンプルを10種類持ってきた。メロン、庄内のメロン、それから鳥取のメロン、地域別の細かい違いまで全部入れて、メロンの香りだけで10種類持ってきた。素晴らしい会社だと思った。でもそれは化学合成物の世界だから違うと思っている。こんなことをやっていて良いのかと思った。
- 私は協和発酵にいて、本当に味の素が嫌だったが、隣が食品事業部だった。私たちが新しいワインのテイスティングをしていた時、隣で何をしていたか。私は忘れもないが、「きつねどん兵衛」がまだ発売前だった。それで「どん兵衛」のアゲを協和発酵がフリーズドライで作っていた。これはもう時効だから言うけれども、その時、どこかの会社だったかが、「くり抜いてくれてもいいから味を濃くしてくれ」と。そうしたら隣の食品事業部で一生懸命細工をしていた。何をやっているのだと思ったら、アゲの真ん中にくぼみをつくり、そこにいわゆるグルタミン酸ソーダを茶色に着色して塗り込んでいた。皆さんは、「どん兵衛」のアゲのどこからお湯をかけるか。真ん中からかけると思う。そうすると、真ん中にお湯をかけると、「味の素」がぶわっと広がる。「どん兵衛」は色々なキャラクターの人が宣伝したが、一括して言っていることは、「だしが美味しい」。これは当たり前で、味の素が美味しいだけのこと。これは「味の素が濃い」と言うのが正しい。
- そういう食品業界の中身を見てきて、やはりこれは本物志向じゃないと駄目なのではないかと。私が救われた気がするのは、自分が洋酒課時代にイタリアンやフレンチを回っていて、今は大物だが「料理の鉄人」の坂井さんが麻布にあった店を広尾に移した時に、私もそこでお手伝いをした。すごく高いワインの木箱を持ったこともある。本当に良い時代の、ヌーベルキュイジーヌのフレンチを私はセールスとしてお店に通って、ボーナスが出たら食べさせていただいて、舌で覚えられた。
- 「造り酒屋では美味しい酒を見分けるため、利き酒能力を高めるために美味しいものを食べないといけない」と先代から言われた。私が最初にてんぷら屋で連れて行ってもらったのは、今は銀座で「近藤」という店になってしまったが、近藤調理長がまだ「山の上ホテル」で天ぷらを揚げていた時代の天ぷらを食べた。その時、近藤さんから「坊や」と言われて、その時「コーラを飲みたい」と言ったら、「てんぷら屋でコーラなんて飲むものじゃない。ましてや寿司屋でそんなことを言ったらつまみ出されるよ」という注意を受けた。そんな時代。
- 今の子どもたちはどうか、寿司屋でコーラを飲んでいるし、天ぷら屋でもコーラを

飲んでる。このようになったのは親のしつけのせいだと言われるが、じゃあその親に、そのお祖父ちゃんお祖母ちゃんはちゃんと食べさせたのか。私は大いに反省するところだと思う。

- 私が自分の父親に感謝しているのは、その時代に本物を食べさせてもらえたこと。洋食もあの当時そうだった。やはり銀座の「マキシム・ド・パリ」とはいかなかったが、「煉瓦亭」だとか。それから私は小さいころ「たいめいけん」に連れて行かれて、そこでハヤシチューを覚えた。「たいめいけん」は日本橋にある有名な洋食屋さん。入って1万円とか2万円ではない。ただ、亡くなった父が好きだった池上正太郎さんという小説家が「たいめいけん」に入って、そういうものを食べて、というのを小説に書くなど色々したものだから、有名になったお店。それじゃなくても美味しいお店。今でも3代目、4代目だったかが頑張っている。
- そういったあの当時の料理人の味を覚えることができたので、やはり自分としては、協和発酵の「どん兵衛事件」は許せなかったなと思う。
- そして協和発酵だけではないが、その時、ワインで幻滅したことが一つある。この後のワインの話の序章になるが、ワインで「国内産ワイン100%」と書いてあったら、皆さんブドウはどこから出てくるか分かるか。今500円だとか安い値段で売っている。名前を出すとメルシャン、サントリー、サッポロ、皆500円である。ワンコインで500mlとか720ml。すごく安いワインで、裏を見ると「国内産ワイン100%」と書いてある。これの答えは何か。
- 昔、私が担当していた頃は、ほとんどがチリかアルゼンチンの濃縮果汁、マスト（ワイン醸造用のブドウの濃縮果汁）を使っていた。現地でドラム缶に入れてジュースを煮詰めて、1/17に濃縮、それをタンクローリーに入れて、工業製品として持ってくる。これを各地のワイナリーに送り込んで、17倍の水で戻す。なかなか戻らないが、何回も行い、やっと戻すと甘くて美味しくない。もとはすさまじい香りがする。ところがそこに酵母をぽんと入れてしまうと、糖分があるからいきなりぼこぼこ発酵する。ワイン酵母というのは糖分があればいきなり発酵するから、それでアルコール度数が14.5から16度位までになる。
- さて、このワインはなぜ国内産ワインなのか。その時のワイナリー協会の見解では、日本の地で発酵したから、これは日本のワインだと。地ビールもそう。私は20年前に社長になった時、30代で社長になったからスキがあって、一応造り酒屋だから鶴岡工場とか物件も持っていて、何千坪とか土地がある。そうすると必ず来た。「どうですか、休んでいる土地があるのであればレストランしませんか」、「ビールレストランをやれば何億も儲かります」と。どうしても納得できないことが一つあって、原料は全部東欧からで、麦を持ってくる。酵母は日本だけでもホップは海外から。
- 当時、山形県産のホップは全てキリンビールが買い占めていた。山形県はホップの生産が日本一だった。しかし、その当時から、山形県産のホップはキリンビールがほとんど全部買い占めていた。今はアサヒビールも一部あるが、ほとんどがキリンビールに入っている。ただキリンの「一番絞り」に入っていると思ったら大きな間違いで、もっと上のクラスに入っている。
- 「お宅の仕込み水で」というのがポイント。山形県の水で醸造したら地ビールだと

いう。山形のビールだというのが、私はそれが納得できなかった。やはり私はワインもビールも、日本酒もそうだけれども、「原材料がはっきりしないものをお客様にどう提供するのか」というのが信念としてあったので、地ビールの話は全部蹴った。蹴ったら銀行さんから冷たくされたこともあったが、今でも後悔はしていない。食の庄内を語る前に、今の日本の現況というのを知ってもらえれば、色々見えてくるものがあるだろうと私は思っている。

○20年前に私が造り酒屋に帰ってきた時びっくりした。「もう山形の米は使って駄目だよ佐藤君」、「これからは兵庫県の『山田錦』を安く買うのだ」、「農家は生かさず殺さずだ」と言われた。私は「ワイナリーに行ったら最初にぶどうの木から見ていますよ」と言ったら、「佐藤君違う、君は甘い」、「そんな値段で買っていたら、酒なんて一切出来ない。香りのある良い酒を造るには、県外から買うのだ」と先輩方から言われた。

○私は反発して、一から町と組んで、「亀ノ尾」の復活栽培に取り組んだ。皆さんも聞いたことがあるかもしれないが、庄内町は「亀ノ尾」という一つのブランドに向かって動いている。もちろんこれは「つや姫」のルーツ米だし、庄内町で生まれた日本3大品種。そして庄内で育った米。それにこだわって「自分の家の田んぼに『亀ノ尾』を植えて、見学者に田んぼを見せたい」、そこから始めた。

○「亀ノ尾」は窒素肥料だとかに弱いので、いわゆる除草剤を撒けない。撒けて一回ぐらい、だから特別栽培で育てないといけない。そうしたらあの当時の農協に怒鳴り込まれた。庄内町の田んぼは「ササニシキ」の一等地だった。あの当時「ササニシキ」はものすごく高値で売っていた。そこになぜ「亀ノ尾」なんて植えるのか、それから病気になったらどうするのかと言われた。そんな時代だった。

○そのような四面楚歌の中で、非常に苦しい思いをしながら取り組んできたが、食というのは、敵がいて守って行くものでないと、本物ではない、とその時に思った。今、農協さんがやっていること、今、日本国内で動いていることに反発するくらいの気持ちがないと、食というのは伝達できないのではないかと。そしてそれに戦いを挑み、農協とも凄く仲が悪い状況が続く中で「亀ノ尾」を栽培したら注目されて、まちおこしになってきた。

○今、庄内町の余目農協の「白凜」という酒を造っている。20年前には考えられない話だが、向こうから「森田早生」という米を売り込みに来て、「コシヒカリのルーツ米で、庄内町で生まれた米だ。その米をこれだけ厳しい審査で作ったから、鯉川さん酒を造ってくれないか」と頭を下げられた。20年かかったが、私は農協さんと戦って良かった。農協さんがそのように変わってくれたことを嬉しく思う。

○脱線しながら話して行くので、色々な話しに飛ぶので申し訳ないが、いきなり福島原発の話をする。3月11日、忘れることができない日だが、庄内町は南三陸町が姉妹都市。実は私は南三陸町の米で、町長にプレゼントするための酒を造っていた。それも庄内町と南三陸町が5周年記念のパーティをする1か月半前の大地震だった。それで私たちもその酒を一本200円で義援金に切り替えて、それをとにかく南三陸町へということにした。

○今問題になっている福島原発の現地まで行って解ること、周りの人たちも言って

- いるが、汚染水には嘘がある。隠れた汚染水が3倍から5倍位あると思う。そしてそれは全部海に流れていると考えて良いだろう。この影響は魚介類に出てくる。
- この「体に毒をためない食べ方」の本に出てくるが、マグロのトロが好きな寿司屋を2件経営している経営者が週に5日間寿司を食べていた。特にトロを食べる確率が非常に高かった。この方は何になったか、水銀が溜まりすぎて、イタイイタイ病の一手手前までいったという。この人の場合は食、野菜で体の外に出すという方法を行っている。
- 今は、もう汚染されているということは前提に考えないといけない。皆さんが苦勞して集めた食材が実はどうなのか。私たちが提唱していたのは、安全なのは自分たちで土まで管理した野菜しかないのではないかということ。それに、肉とか魚とかを加えるという考え方をしたらどうだろうか。
- 私と同じく33歳からモアオーガニックということで頑張ってきた山澤清さん。山澤さんの本が先月出た。赤ちゃんのために色々なことをやっていると書いてある。皆さんの食材に関するヒントが山ほど隠されている。
- この方は無農薬でハーブを作って、そのハーブを与えた鳩の肉をアル・ケッチャーノだとか全国のレストランに卸して、鳩の糞でハーブを育てる、そういう循環型をやっている。今、農協なんかで一番問題になっているのは、畑で連作ができないこと。これは地力が弱っているからだという。この本は2人に1冊位で回し読みしていただければと思う。
- そして山澤さんと私たちがそういうことを言っている時、料理人は貧乏でないと駄目だという話になった。これには色々な意味がある。食欲に色々なものに挑戦していく精神がないと駄目だということ。そのように金額的にも、心もプアーだったのが、アル・ケッチャーノの奥田シェフだったと思う。12年前に初めて会った時に、初めは山澤さんが彼を育てた。
- 1年位経った時、「ワインの品揃えはどうなのか、言いたいことを言ってやってくれ」と山澤さんから言われた。その当時ワインのメニューはシャトーメルシャンとか、何を考えているのかというワインが置いてあった。料理はそこそこ美味しいのに、このワインの品揃えは何だと思って、「君は何を考えているのか」と言ったのが彼との出会い。
- そのあと彼がすごかったのは「シェフソムリエというのがあるよ」と言ったら、週に1回位通いに来た。その時、テクニックよりも、いかに料理人としてワインを飲んで、良いワインを見つけるかと、冷蔵庫に入れば良い訳ではないだとか、色々なことを教えた。
- 半年経ったら、ワインに詳しい人と対等に話せるようになった。彼は計画的に飲んでいった。お金も無いのに、ほんの少しのお小遣いを使って、ワインを買って自分で飲んだ。その時私が言ったのは「ワインを飲んでいないソムリエが増えたから、飲めば勝てる」というようなこと。彼は本当に頑張った。
- そして一年経った時に、彼から「本当の地の酒を造りたい」と言われた。どこでと言ったら「鯉川さんが良い」と言われた。私が「うちでワインは造ってないよ」と言ったら、「ハウス清酒を造ってください」ということだった。それから8か月、

今思い返すと彼の店の売上に相当貢献した。日本酒を 3〜4 種類持って行って、毎回彼のスペシャルメニューを食べながら、彼は季節感があるから、その季節に応じた料理に必ず合う酒は何か考えた。

- そうしたらレストランの井戸水を使って酒を造ろうとなり、私は吹雪の中、2 t トラックで 3 回水を汲みに行った。米洗いも全てその水でやって、櫛引産の「ミヤマニシキ」を全量買い取って、それで 50%まで磨いて発酵させた。
- 日本酒を絞るとき、最初にちょろちょろ出てくるのは「あらばしり」といって濁っているもの。それが出てからノープレスで出てくる酒を「中取り」という。これは本当にラムとマトンの違いくらい、オートミールと牛肉の違い位ある。臭みの全く無い良いお酒だけを取って、ビンにつめてアル・ケッチャーノ専用にして出した。今思うと全然商売になっていなかったが、お酒も評判だった。
- イタリアワインは、やたら美味しくないのに価格が高い物が多い。今は流通が良くなったので変わったが、当時はそのような疑問があった。だから「シャンパンかビールを飲んで、中盤まで日本酒、後は赤ワインで良い。そして最後はリキュールかブランデーで最後はコーヒー」。そのような流れを作るときに、中盤、冷製のパスタまでをつなげる酒、飲料が必要だった。
- それを造るために、私の方でも水にこだわって色々なことをやってみた。ただ、思うには信頼関係を持ってミーティングしながらやっていると良いものが出来る。だから皆さんが業者の方々とやっていくとき、酒田であれば初孫さん、鶴岡であれば大山さんなどとやっていくときに、どこまで本気で付き合うのかということ。どうということかということ、造り酒屋ごとに得意な分野がある。例えば「くどき上手」はフレッシュでフルーティな感じの、女性の方が喜ぶような日本酒で、冷酒だったらそこ。純米酒、それをちょっと燗にして料理と一緒に味わってもらうなら鯉川など、得意分野がある。
- 皆さんは注文するときに、「山形県の出羽三山で造られている日本酒 4 種類を」というような注文をしてしまって、造り酒屋の通常商品を頼んでしまう。よく温泉旅館であるのは、「地元の商品を集めました」と言って、朝日村ワインだとかのワインを置いて「このワインは美味しいですよ」と書いてあるが、客は 90%以上見抜いている。全然心が入っていないと見ているのではないかと思う。要はそこで料理人がこの料理に合う、というようなテイastingをしているのかどうか。そういったものができていなければ、ただ集めただけだ。
- 「メニューとはすごく難しいものだ」ということを奥田シェフに言ったのを覚えている。それは、料理の鉄人の坂井さんがワインを選ぶ時にやったことで、自分が飲んだ味をソムリエに伝えている。「私はこう思ったから、料理人としてこのワインが好きだ」、ということをサービスマンたちに伝えている。サービスマンたちもテイastingはしているが、坂井シェフが絶対的で、「シェフがこう申しました」とお客様に伝えるだけで、お客様が、「このように合わせているのか」という感じになる。そして美味しかったりするとその店の評判が非常に高まる。メニューに無くても、サービスマンが言葉で伝えることで、お客様は高いワインや日本酒を飲みたくなる。

- 雑談だが、私がなぜ純米酒は燗が良いと言うのかについて。旅館の方々は分かると思うが、日本酒の1合は1合入っていないし、2合も2合入っていない。上げ底になっていて、入らないようになっている。この分が何かというと、お店の看板の儲け。これは温泉旅館の昔からの儲け分。これは私もあってしかるべきと思う。お燗を上手にしてくれるのであれば。
- 湯せんのお燗で、昔はお祖母ちゃんみたいな人がいて、耳たぶを触ってぱっぱとやっていた。昔、私は萬国屋という旅館の外孫にあたるので、小さい頃そのお燗番のお祖母ちゃんを見ていた。神業だった。どれが何度か解るし、熱くなったものをまた半分にして、お酒を加えて良い温度にしてから出す。あのようなお祖母ちゃんは今もう出て来ないと思う。
- 私は、純米酒こそ燗酒にするべきと言っている。安い紙パックの、どこの米を使っているか分からないものを1.8L消費したとして、田んぼ畳半分使っているかどうか。山形県産の精米歩合60%位の純米酒、うちでも一升2,000円位のを全部飲んだとすると、一升瓶を飲んだ時点で畳2畳分のお米が消費されている。だから地元の田んぼを守る意味でも、地元米100%の純米酒で、我々は美味しい酒を造る。そして売る皆さんはそれに思いを馳せて売る。これが私は一つの理想だろうと思う。
- 冷で飲んでも美味しいなら冷、お燗して美味しい酒はお燗して、メーカーが言った通りではなく、皆さん自身が実験して納得したものを伝えと、伝わり方が違う。そのようなものを使いながら、ビバレッジをする。そのときに絶対分かっておいた方が良く。それはコースの洋風レストランだと関係無くなってしまいが、居酒屋などでこれをやった店で、売上が伸びないことは無い。
- ビバレッジがしっかりしているとお客様は料理を頼む。冷奴だけで済まそうかなと思っていたのが、この店で焼き魚食べてみたい、であるとか。少しお腹が空いてくるような雰囲気させていくのが、私は飲食業の基本だと思う。
- 洋食の場合どうするかというと、デリケートな話だけれども、食前酒にすごく注目している。スパークリング製法としては、シャンパン、ドイツのゼクトなどがあるが、日本にも「泡もの」がある。そこをもう少し強化すればと思う。
- ただビールと言われて喉の渇きをビールで癒していたら、洋食系の皆さん、コースが3,000円、5,000円、8,000円だったら、5,000円がゾーンになると思う。上にいくか下にいくか。そこで「泡もの」を上手に使って、高いものを選ばせていく。この店なら高いものを食べたいと思わせる。そのような出し方がある。
- 色々なテクニックがあるけれども、私の場合、スパークリングに関して言うと、本格的なシャンパーニュ製法で、ある程度良いものを、値段を安くして出す。世界各国で様々なシャンパーニュ製法のものがあるが、その中で、お店で「これだ」というのを飲ませてあげる。それにプラスして山形県のスパークリングを出す。高畠ワイナリーとタケダワイナリーにある。お客様が来て、それを飲ませながら会話が弾んだときに出てくるものがきっとあると思う。
- 東京でも、有名店のレストランでは意外と気さくに話しかけてくる。不思議と、和食はあまり話しかけてこない。洋食の方々はフレンドリー。でもそれは分かる。心理学の一つとして、お客様が今何を求めているか。例えば、お客様が100メートル

全力疾走して入って来たとして、そのお客様に「今日は当店サントリーでキャンペーンをやっていますから、赤ワインを一杯どうぞ」と薦める。これは0点どころかマイナス50点だ。ハアハアして入って来たら、まずはお水。口を直していただいて、5分後に「何かお飲みになりますか」と聞くのが100点満点。

○その場合の出して良いものは水。ビールでも何でもなく。走って来たお客様の動悸を考えたら、そんなものを薦めたら、酔いが回ってしまっちゃんとしたものを食べられないし、味も分からなくなる。そういうことをソムリエとして解っているか。ソムリエ協会は得意だし、やっているようだが。ソムリエの話だけでは無く、心理学的な要素は飲食店ならばある程度は持っていて欲しい。

○色々な話をしてきたが、触れないといけないことがある。福島原発の話。汚染水が多くなって、汚染された土壤になっていく。しかし、もともとセシウムではなくても汚染はある。「複合汚染」という本を読んだことがある方がいると思う。簡単に言うと、昭和39年の東京オリンピックの時に、選手の毛髪を取って水銀含有量を調査した。西ドイツは0.1、イギリスが1.5、アメリカは農薬を撒くから2.5。日本は6.5。これは何かということ。

○これは我々の世代にもあるが、戦後DDTを撒かれた、PCBも含めて汚染があった。一番大きかったのは、農協が率先して田んぼに水銀を撒いたこと。この辺では田んぼ、畑に水銀が振り撒かれている。だから、汚染が無かったなどということはない。福島だけではない。ここは大事なところだから聞いて欲しいのだが、我々は負からスタートしている。

○そしてこの本の中にもあるが、水銀が6.5というのは、9あればイタイイタイ病だから、一生を棒に振ってしまう数値。そこの直前まで、東京オリンピックの時に達していた。それで、あの当時の自然破壊では駄目だということで、先程の山澤さんのような方が全国に色々出て来て、私も含め、農薬や化学肥料に対する警鐘をものすごく鳴らしていった。

○私も日本酒を造っていると思うが、化学肥料が沢山使われている米は味が「ぎすく」となるというのは、私たちの醸造場でも感じられるようになってきている。

○私は今、庄内町の「コシヒカリ」は特別栽培米だと宣言して農家とやっているが、絶対に魚沼産よりも安全。美味しいか不味いかは個人の感覚だが、魚沼産と付くと7割の方は「美味しい」と感覚で食べる。山形県が米を作るうえでは、美味しいと安全というのが絶対にキーワードになってくると思う。

○今、「食の都庄内」と言っているが、庄内の米は絶対に誇れるものだし、全国のどこでも誇れる。手前味噌で恐縮だが、「亀ノ尾」の生まれた地域、要するに日本三大品種の米どころである庄内平野の中で、薬漬けの米だなんて言われたら恥だ。私たちは警鐘を鳴らしている。これが一番運動になりやすいのは、飲食店の皆さんに決起してもらうこと。これに勝るものはない。だから、皆さんの中でこういったことをやってもらえればと、私は非常に期待している。

○セシウムでも水銀でもそうだが、一番体に残って困るのは、ガンになるということ。小さい子どものいるお母さんたちが西に避難しようとしている。実際には、東京も兵庫も汚染度は変わらない。数字が出ていなくても福島から離れたたいという気持ち

は、子どもたちを守りたいという気持ちだから、私はある程度理解している。

- しかし、ただそれを見ていて良いのかということで、皆さんに提案がある。秋月辰一郎さんの「体質と食物」という本があるが、クリエー出版から出ている。この本に書いてあるが、この方は医学博士で 87 か 88 歳まで生きた。喘息持ちで、小さい頃にはすぐ亡くなるだろうと言われていたが、あることをしたことによって喘息が治って、それを続けたことによって、大変なことをクリアした。
- この方は長崎の方で、原爆により長崎で数万の人が亡くなった時、爆心地から 1.8 キロの病院の中にいて、焼けただれた患者を治療しながら毎日働いた。自分たちの病院が長崎市の味噌、醤油の倉庫になっていて、玄米と味噌が豊富にあって、港町だからワカメもあった。その時、薬も無く、放射能を大量に浴びた人たちと従業員、この人たちがやったのはワカメの味噌汁を毎日一杯飲むこと。
- 「自分には確信があるから、ワカメの味噌汁を飲んでくれ」と言った。この方はワカメの味噌汁を飲んで結核をも治したという、医者としてはあり得ない人。でもこのワカメの味噌汁を飲めば排除できると信じて飲ませた。「ワカメの味噌汁のおかげだと思う。もし人体実験が許されるならば、自分たちで実験しても良い。もう一度放射能を浴びてもう一回やってもいい」と、この先生はその時言っている。それでその時の 37 名は、原爆症が 1 人も出なかった。もっと離れた所で原爆症になっている人もいる。しかし、ワカメの味噌汁を飲むことで原爆症が 1 人も出なかった。
- これを皆さんどう思うか。この方は、「人間は色々な食材から栄養素を摂っているけれども、栄養素を排出する能力も必ず食物にある」と言っている。医者だけでも、栄養素がどうだとか、食品の評論家のような表まで作った。それでこの方は 89 歳まで存命だったので、奇跡の病院ということで何度も取り上げられた。未だに語り継がれている。このことは、日本人は忘れてはいけないと思うし、だから味噌汁がいかに大事かということ。
- 旅館業の方もいるが、私が朝の味噌汁でがっかりするのは、グルタミン酸ソーダが大量に入っていること。当たり前だと思う。コストとかを色々カットしていかないといけない。例えば 7,500~8,000 円で食べ放題、飲み放題とかやっていたら、本当だったら朝の味噌汁も出したくないところだと思う。それでも出さないといけないのであれば、安い味噌や醤油を買ってきて、「ほんだし」を使って。その何がすごいかというと、「ほんだし」は味の素そのもの。
- 味噌にも L-グルタミン酸ソーダがかなり入っている。普通の味噌を使えば、その時点で L-グルタミン酸ソーダがかなり溶けているから、何も味をつけなくて良いのに、味の素に汚染されている人はそれにさらに「ほんだし」を入れる。味噌の中には塩分が多く入っているが、味の素はそれをまろやかにしてしまう。そうすると、さらに味を濃くしてしまう。濃くて、本当に味の素たっぷりの味噌汁を朝飲まされたら、私でも興ざめする。旅館に泊まったら「何これ」というようなことがあった。コストを考えると仕方ないのだと思う。
- でも、私はここにいらっしゃる皆さんに声を大にしてお願いしたい。朝の味噌汁が人間の健康の源ではないかと思う。だからこの味噌汁がしっかりしていなければ、どんなに美味しいご飯、どんなに美味しい漬物、「このぬか漬け美味しいです。地元の野菜

で」と言ったとしても、全てを壊してしまう味噌汁が結構ある。

- うちで、酒の造り手として働いている若い子たちに出すご飯は、冷凍食品ではなく、手作りの物。醤油も今「はつかり醤油」と川越の本醸造醤油である。1年以上寝かせた醤油。足りなくなったら月山パイロットファームにお醤油屋さんの奥さんが来たので、四国の小豆島の本格醤油がある。このような健全な醤油は、使っているうちに白カビが出てくる。このような白カビは皆さん駄目だと言うが、白カビが出ない醤油がおかしい。キッコーマンやヒゲタの醤油を使ってみれば分かると思うが、カビも何も出ないし、薄い。めちやくちゃ薄い。
- 本来、醤油は濃い。薄口醤油というのは、濃口を和らげたもの。日本の文化で、地域で全然違う。先日鹿児島に行ったが、その醤油は甘い。お醤油にみりんを入れたような味。各地に色んな醤油の文化がある。東北の醤油は、塩分はあるけれども、味がしっかりした濃口醤油が主流だと思う。だとすれば、そういった醤油を取り寄せる。残念ながら、そういうものはコストもかかるし、安くはないだろうけども。それから味噌、私は仙台味噌で100%のものをやっているが、これもちょっと地元では売っていない味噌。
- これもびっくりしたことだが、若い子たちは酢の物を絶対食べない。苦手だという子が多い。それは酢が悪いのであって、子どもが悪いのではない。皆さん合成酢を使っているから食べられない。私は福井県の花垣南部酒造で酒造りを学んだ、酢を作っている業者さんを紹介してもらった。ここの酢を買い始めたら、うちの息子たちも職員たちも、酢の物が大好きになった。絶対に残さない。タコ酢なんか、私が食べるより先に無くなる。タコの刺身に純米酢をかけるだけで、もう何もいらない。若い子は普通食べないと思うかもしれないが、つんつんしないで美味しい。だから、皆、合成酢にだまされている。それが当たり前だと思っているから食べられない。
- コストとの絡みがあるので、絶対にそれが良いとは言えないが、このような世界があることは、和食の世界の皆さんには特に分かっていて欲しい。
- この3つだけを使って起こっている現象、ここからが一番大きい。それはL-グルタミン酸ソーダ、味の素を使わない食事を1~2週間続けると、味の素を使っているかどうか判ると、味の素に肩まで浸かっている食品が食べられなくなる。
- ポテトチップスで一番味の素が塗ってあるのが、辛いもの。辛さが強烈なポテトチップスには、その2倍塗ってある。それはなぜか、「辛さの中にうま味がある」そんなことがある訳がない。本当は辛いだけ。でも、辛いだけだと誰も買わないし、リピーターにならない。それで味の素を塗る。味の素を塗ると、その辛味と味の素でまろやかなうま味がくるから、やみつきになる。これは味の素シンドロームだ。
- なぜ私がこれほど味の素を嫌うのか、これは私の舌の繊細さ。酒の造り手の子どもたちもそうだが、酒造りに関しては酒能力というのは非常に重要。舌の味蕾（みらい：味覚を感じる部分）、神経のある所。ここには栄養素の亜鉛が必要。岩ガキなどにはたっぷり含まれている。青魚にも含まれていて、あと海藻類。酒造り手権をすると、ワインのソムリエもそうだが、港町出身の人は意外と良い。
- これはなぜかという、亜鉛をたっぷり摂っているから。舌の栄養素がしっかりして、それで味覚が上手く敏感に反応できる人が、やはり賞を取っている。味の素、

L-グルタミン酸ソーダは、せっかく体内に摂り入れようとしている亜鉛と合体して、体外に排出してしまう。味の素は亜鉛とくっついてしまう。そうすると味の素を過多に摂っている方で、私たち位の年齢かその下の 40 代の人において、最近の病気で一番多いのは味覚シンドローム。これは味覚障害とも言われている。何を食べても段々味が分からなくなってくる。これは何かというと、明らかに味蕾への栄養不足、亜鉛不足。でもこの病気を引き起こすくらい、味の素というのは強烈。

○キャリーオーバーという話がある。コンビニの惣菜、その弁当には「化学調味料を一切使っておりません」とあるが、大嘘。そこに使っている醤油は、一番、味の素を使っている。なぜかという、調理したものに味がついていないので、一回で味を付けるために、味の素がかなり入っている。ところが、あのちょっとの醤油の容器の中に、「〇〇酸」、「〇〇酸」と書くことはできない。これは食品衛生法でキャリーオーバーといって、記載しなくても良い。だから、「この弁当は何も化学調味料を使っていません」と書いてあるが、味の素を使った醤油をかけた瞬間に、味の素漬けの弁当になってしまう。

○私はいつも言っているが、息子たちも味の素を摂る機会が少ないので、解ると言う。

○味の素が入っているのは、この世の中もう仕方がない。味の素が入っていることを否定すると生きられない。ラーメン屋さんで味の素が入っていない店に入ろうと思ったら、何軒あるか。無化調だと言っていたのは、庄内町でこの間調べたが 7 軒に 1 軒か 8 軒に 1 軒だったか。でも使っている醤油を聞いたら、味の素を使っていて、嘘じゃないかということもある。ラーメン屋はそんなもので、ましてやうどん屋、そば屋では無化調というのはあり得ない。それなら毎日イタリアンかフレンチ。でもたまには日本食も食べたくなる。そんなときに行く所が無い。それだけ今の日本人の食生活に味の素は入り込んでいる。

○私たちは食のプロだから、味の素が入っているかどうかは見分けたい。皆さんにお願いしたいのは、入っていたっていい、ただ、入っているかどうかを分かって食事をして欲しい。例えば、色々な和食を食べたとき、「これって味の素入っているだろうか」と思うようなもの。薄味で繊細なものになぜか澱んでいるようなお吸い物が出てきたとき、入っているのかが分かるくらいにはなって欲しい。そのためには、家で食べるときにある程度気をつけた方が良くと思う。

○こんなことを言うと、カルビーやコイケヤに怒られるが、あのようなジャンキーフーズを食べ続けていけば当然、味の素に麻痺してくるし、麻痺するとどんどん濃い味が欲しくなるのが味の素シンドロームだから、これに引っ掛からないで欲しい。あと、味の素を取り入れたことで無くなってしまった食文化もある。

○これは味の素や協和発酵は土下座して欲しいが、東南アジアのタイなどでトムヤムクンがあるが、今のトムヤムクンは、昔のトムヤムクンではない。私の食べたトムヤムクンは、うっすら、日本の味噌汁を思わせるような、味わい深いスープだった。今のトムヤムクンは辛いだけ。それで辛味の後にうま味がくる。

○日本に辛いもののブームが来た。カプサイシンは体に良い影響もあるし、辛さは良い。しかし、その辛さにうま味を足そうとするのが日本人の悪い癖だ。それを繊細さと言うなら、それは間違った繊細さだと思う。その間違った嗜好で、味の素の使用量

がタイで大幅に増えてしまった。味の素が増えすぎてしまって、今タイでトムヤムクンを頼むと、99%辛いトムヤムクンしか出てこない。本来は食材のうま味を抽出したスープだった。今のトムヤムクンは、食材に辛味を絡みつけているスープになってしまった。

○これは同じことだと思う。中華料理の名店に行っても、厨房で白い粉を振っているのを見た。もう、味の素がないと中華料理も成立しなくなっている。ホテルの会食を企画して思うが、コスト的に中華料理は安い。ホテルで宴席を頼むと、和食が一番高く、次が洋食、中華とそんな感じになっている。それで中華料理を頼むと、判を押したように手作りしたものでなく、納入業者さんからパックでくるようなもの。それらは間違いなく味の素がたっぷり入っているが、こっちも金額を下げて頼んでいるのだからしょうがないと思う。しかし、私の造り酒屋の若手が、それらを美味いと食べているのが怖くて、説教をしてしまう。それだけ味の素はこの世界に入り込んでいる。

○だから、味の素と上手に向き合いながら、料理を上手に出していくという考え方をしていく。この料理、ここだけは味の素を使わないぞというポイントを持って、味の素と付き合っていけば良いのかなと思う。無化調が全て良いというような言い方をすると、味わいの難しさが出てくる。「味の素」でないとまとまらない味もあるから、私はそれについて極論はしない。ただ、人体実験をした私のことだけは聞いて欲しい。うちの製造部の6名の若手は、今ポテトチップスが食べられない。ウイスキーやブランデーも高いものを飲むようになって非常に迷惑している。ただ、それは私の貯金は減るが、本物志向であることは良いことだと思う。本物を飲んだら、次が分かる。

○最後にまとめに入る。ソムリエの前で話すということで大変緊張しているが、少し聞いて欲しいことがあって、最近、色々な飲食店でワインが取り扱われている。ワインは冷蔵庫に入れている方が非常に多く、ビールと一緒に縦に入れてしまっている。これに私は非常に腹が立っている。なぜこんなふうになってしまったのか。

○これはアメリカが悪い。アメリカにはコーラがあって、何でも冷やせば良いと思っている。コカコーラは冷やせば美味しい。コカコーラがぬるいと飲めない。アメリカには、ぬるいと美味しくないものがいっぱいある。だから、ギンギンに冷たくする文化が定着している。それで、冷たくすることが接待だという感覚があるので、アメリカで白ワインを飲んだ時にギンギンに冷やされて、なぜシャルドネのこんなに良いワインを冷やすのかと頭にきたことがあった。今は大分変わってはきたが、アメリカ人というのは冷やす文化。

○日本人は違う。落語を見ても分かるとおりの文化。ワインも高級になったらそんなに冷やす必要はない。貯蔵のセラーの温度は13度から17度の間。一定になって、横に寝かせて、コルクが湿った状態であることが重要。だから冷蔵庫を買い、そこに貯蔵して抜けば良い。ソムリエたちが常温に戻したりする手間が重要だ。このワインを何度で飲ませればよいのか。

○今、私が一番料理店の皆さんにビバレッジで一番お願いしたいことは、温度。このワイン、この日本酒は何度で飲ませれば良いのか。その目利き。このワインはこう

いう熟成をしているから、このお客様に、この料理なら何度で出そうか、というきめ細やかなテクニック。それが高い料金を取れるものだと思っている。

○私は何の知識もなく、ただミーハーで家内と2人で湯布院の玉の湯に泊まった。びっくりしたのは、旅館に行くとき夜のご馳走は決まっていると思っていたが、2時間前に「3種類のうちからチョイスしてください」と言われた。私はスッポン、家内が鶏にした。私たちは飲むときに考えるから、最初にビールで乾杯をした後で、何か頼もうと聞いたら、グラスワインでも良いものがあった。でも大したことは無いじゃないかと思いながら、「ワインのこれ、どうでしょうか」と聞いたら、「15度ですけどよろしいでしょうか」と言われた。えっと思った。「この料理には、このワインはこの温度で合わせるのが良いと聞いておりました」と、ソムリエでもなく、そのあたりのおばちゃんみたいな人が着物を着て言う。ラベルが読めないから銘柄は言えないが、このワインはこうすると美味しいと言える。

○それで妻に「一杯もらえ」と言って私も日本酒メニューを見たら、山形県の銘柄まであった。地元の酒が良いかなと選び、熱燗が良いかなと言っていたら、「40度位でいかが」と言われ、これはすごいなと思った。そのような心配りが重要だ。この辺りで言えば、昔の高級酒位の酒。さして美味しくない酒だが、こう心がこもっているとスッポンが美味しくなる。そういうビバレッジもある。何の米を使っているかなど知識は無いが、温度だけは解っている。そのようなサービスもありだと思う。今一番欠けているのは温度。冷たく出すのかどうか、何度で飲んで欲しいのか。

○日本酒で勘違いされていることがある。「燗冷まし」と「燗上がり」という言葉。この言葉を大体、皆勘違いしている。「燗冷まし」というのは、最初に60度以上に上げて、手に持てない位まで上げて、50度位で飲んで、その後どんと味が落ちる酒。これはいわゆる紙パックだとか、合成清酒だとかこの辺りのメーカーが造っていないお酒。でも、純米で1年ぐらい熟成して、先程話したように畳2枚分消費するような酒は、42度くらいから37度位まで下がってきたときにうま味が出てくる。熟成というのはそういうこと。皆さんは40度位で飲んで、「これは美味しい、燗上がりしているね」と言うが違う。ちょっと温度が下がったときに、X線上で上がってくるのが「燗上がり」。

○こうしたことを頭に入れて、出すときは気を遣ってもらいたい。それから私は、和食で行った所は味噌汁と漬物で得点を決める。まず漬物に発色性のものは使っていない、「味の素」は使っていない、味噌汁にはちゃんとした味噌を使っている、「ほんだし」は使っていない、これだけで分かってしまう。それくらい簡単だと思う。

○どこを正せば本物になるか。私は今日の講演でお願いしたいことは、旅館さんだったら7,000～8,000円の寿司食い放題、刺身食い放題をやるなら今日の話は意味の無いものだし、申し訳ないと思う。でも一部屋あたり13,000円から17,000円でお客様に料理を楽しんでいただいて、さらにお酒のサービスをする旅館になっていたければ、私の言っていることは分かっていたのではないかなと思う。

○それはレストランにとっても同じで、お昼に1,000円から1,500円のランチを受けている状態でどうのとなると、私の話は責任持てない。でもディナーで7,000円から9,000円のコースを食べさせたいとか、ワインでも1万円クラスを開けさせるに

はどうしたらとなるのであれば、ビバレッジもそうだし、こだわるものがあって、それをクリアしないといけない。

- それから先程奥田シェフの話をしたが、彼等と一緒にやっていたのは、野菜をメインにし、野菜だけでもいいから、自分が食べても絶対安全だというものにしようということ。彼は野菜を全部口に入れるようにした。あれはパフォーマンスではなかった。雑草でも食べられるということは、ちゃんと図鑑に載っている。彼は全部分かっていて、暗記している。彼は闇雲に葉をとって食べている訳ではない。食べられる野菜を瞬時に判断している。
- それから私も奥田君と一緒に野菜をかじっていて思ったが、食べられない野菜は苦い。食べるなという信号は植物の方からくれる。食べちゃ駄目というのは苦い。だからこれは毒だと思ったら全部吐き出す。やはり本の知識だけでは分からない葉がある。私も一緒に食べていた。彼はそれを繰り返すことで自分の野菜というものを作って行って、ビバレッジもトータルで考えられるようになった。だが考えてみると、奥田シェフのやっていることは基本だけ。
- そしてブレンが必ずいるということ。山澤さんという師匠がいて、教えられながらやっていったら、このようになれた。成功には必ず秘密がある。奥田シェフには山形の広告塔になってもらいたい。そして別の意味で、有名店がどんどん出てきて欲しい。食の都というのは簡単な話ではないが、一つ突き破った話が出来てくると、皆さんもそれに乗っかっていきやすい。実はB級グルメでは、庄内は行列が出来る店が増えてきている。
- 意識が変わって来ている。私も老舗だが、老舗とは全く別のことをやってきた。燗酒では、私はスペシャリティを持って、お銚子から徳利から、これを飲ませるときにはどういう器が良いか、そこまでこだわってお客様と話し合う。そしてそれを行うことでお店の売上も伸びるということで、居酒屋のアドバイザーは3軒位やっているが、居酒屋というのは得てしてお客様がどんどん来るようになるので分かりやすい。老舗は大変だ。昔のイメージは急には変えられない。自分の中で変えていくのは非常に大変だ。
- 私が言った話がすぐに効果が出るとは思えないが、私はL-グルタミン酸ソーダに気をつけていただきたいのと、ワインと日本酒は温度に気をつけながら、試飲をしてからお客様に出すということ。そして和食の方に特にお願いしたいのは、漬物と味噌汁で決まるときがある。それはやはり必ず覚えていただきたいと思う。
- 今日は色々な文献を紹介しながらお話しした。私は雑学派で色々やっているが、料理店にとって大事だと思う本は全部読破するようにしている。
- 色々な本を読んで感じていることがある。今、食の安全が叫ばれている中、県が色々絡んできているのは、非常に皆さんにとってラッキーだと思う。検査の基準も色々なものも、県が絡むと絡まないとは全然違うので、そういった意味で我々には今追い風が吹いている地域だと思っている。皆様のお店の繁盛と、「食の都庄内」の語り部育成セミナー、これが成就して、また皆さんとお会いできる日があればと思っている。

(以上)

質疑応答

《質問》

- ・日本酒のことでお聞きしたい。色々な世代、男性、女性と飲みに行くことがあるが、日本酒を飲むことが少ない。日本酒の消費拡大に向け、何か取り組まれているか。

＜回答＞

- 今の居酒屋さんは日本酒を飲むなと言っているようなものだ。皆さんが飲みに行くときはコストを考えて、今日は2,500円であげようとか、暗黙のうちにお小遣いで決まっている。そこで一人が美味しい日本酒を飲むと、日本酒一杯1,000円だとかで高く取られて、その人のおかげで割り勘が高くなったりする。そうすると日本酒が飲めなくなる。そうすると、ボトル1,800円の芋焼酎があるから、こっちを皆お湯割で飲みましょうとなる。
- 女性の皆さんに気をつけて欲しいのは、カクテルなど甘ったるいのを飲んで食事されているが、あれは寿司屋でコカコーラを頼むのと同じ。あと、若い人たちはつくね、フライドチキン、そういうものばかり食べている。あれも非常に危険だと思う。だから私は日本酒が飲みたくなるような料理のメニューをアドバイスしている。
- うちにも2,000円を切る純米酒で、地元米100%の「別嬪」があるが、その酒を入れておいて、お爛と言われたときに純米の爛をそのまま出す。それでお爛酒はこうですよ、と日本酒で美味しいのを、安い値段で飲めるようにしてあげる。今はどちらかというと、東京の高い店で日本酒が飲まれている。末端でももっと美味しいお酒が飲めるようにしたい。だから私は「脱」普通酒。アルコール添加されている普通酒を造ってはいるが、あまりプッシュしない。
- アドバイスしてメニューを決めて、安い値段で20代前半の方でも安心して、日本酒を飲んでも2,500円で収まるような設定ができるようにしている。庄内町にはそれで成功している店が2件程ある。それ以外ではうちの息子にも飲むなと言っている。割り勘が高くなるよと。日本酒は飲ませないメニューになっているのが現状だと思う。

《質問》

- ・安心安全が当たり前の時代になった。今の高齢化社会で、2014年には4人に1人が高齢者。その中で飲食店は難しくなると思うが、団塊の人たちは日本酒が好きだと思う。しかし日本酒離れ、また魚離れもある。ここで一つ、庄内で魚と日本酒でパフォーマンス的な取組みが出来ないか。話にあったように食前酒、途中で飲む酒、その勉強会はやっていないか。一般の人たちに広めるため、行政、マスコミも巻き込んでやってもらえないか。また、「亀ノ尾」は新潟の人が名をつけたと聞いたのだが。

＜回答＞

- 「亀ノ尾」については明治26年に、庄内町の阿部亀治さんという方が庄内町の熊谷神社にお参りに行くところから始まる。そこが田んぼで、ものすごく寒い地区。月山の冷や水がそのまま流れてくる。そこで冷や水に立っていた3本の稲を見つけて発表したのが「亀ノ尾」。

- 復活栽培しようと私の先代が昭和 54 年から動いたが、既に昭和 56 年から栽培してお酒を造ったメーカーがあった。それが漫画「夏子の酒」の舞台にもなった新潟県の柏崎のほうにある久須美酒造という酒屋。鯉川酒造では昭和 57 年に酒が出来て、「亀ノ尾」の酒を発表した。1 年違いだったもので、漫画家の尾瀬あきらさんという人が取材して、新潟を舞台にして「夏子の酒」という漫画を書いた。それでヒットしたので新潟の米だと思われているが、漫画の中でも実はその米は庄内地方の米だと記載があって、そのお米のルーツは庄内町。これは間違いない。
- 漫画家の尾瀬あきらさんと今でも付き合っているのはこちらの方で、今でも漫画に描かれたりする。それで、尾瀬あきらさんから言われているのは「元祖とか本家だとかで、饅頭屋みたいに喧嘩しないでくれ」ということ。新潟の人は少し過激な人で、商品特許だとかで争ったりしている。「鯉川酒造さんはそれと戦わないでくれ」とお願いされている。だからこちらは「亀ノ尾」というのを使わないで、「亀ノ尾発祥の地の庄内町」というように使ってきた。
- これまでマスコミへのパフォーマンスが弱かった。しかし今はまちづくり、まちおこしの骨格で、亀ノ尾チーズケーキ、亀ノ尾饅頭、亀ノ尾を使った石鹼も開発中だ。そして「亀ノ尾」自体食べられるお米として売っている。「亀ノ尾」尽くしの中で焼酎も造った。うちに焼酎免許は無いので、寒河江市の古沢酒造で造ってもらった。鹿児島に種籾をやったお返しということで、亀ノ尾の米麴と芋で造られた亀ノ尾芋焼酎もある。そのように庄内町は走っているの、最近やっと「亀ノ尾」は庄内町が発祥の地だと認知されてきた。未だに新潟だと勘違いされる方もいるので、こちらで訂正を入れている。ただ漫画の舞台は新潟なので、それは否定できないということと、一年早く向こうが商品化したのが大きい。
- こちらはそれに対抗すべく、「亀ノ尾」100%純米酒としては業界で初めて、12 回目の挑戦で、平成 20 年に東北清酒鑑評会にて優等賞を取った。「亀ノ尾」については皆思い入れがある。ただ、新潟が嘘だとかそのような議論ではなく、両方とも「亀ノ尾」の美味しいお酒であると捉えていただきたい。ただ観光などでは、新潟の方はあくまでも企業で、こっちはまちおこしで「亀ノ尾」をやっているの、強さとしてはこちらの方が強いかなと思っている。

《質問》

- ・私は嫁ぎ先が米農家で、これから農業を始めようと思っている。今、食の安全ということで、米沢の方で放射能の検査などあった。消費者はどこまで気にしているのか。また、山澤さんのような師匠に会える機会が無いが、皆さんはどこで会うのか。

<回答>

- 3 時間人の話を聞けるのであれば、山澤さんを紹介する。一方的に話すが、この人は本気になってあなたのことを心配してくれると思う。もしそれよりも商業的な農業を学びたいければ、月山パイロットファームさんであるとか、藤島の井上さんの農場を紹介する。アル・ケッチャーノとつながる農家の人は、誰とでも会う。庄内で農業をやるなんて聞いたら、皆身を乗り出して相談に乗ってくれる。
- 農家の方々は相談したら何でもやってくれるが、悪い癖で皆同業に相談しない。農

家の方の講演を聞いても面白くないが、面白いところは絶対隠している。農家の方は農薬が入っているところは出荷して、美味しいところは自分たちで食べる。その人たちで良ければ紹介する。安全はアルケの皆さんは皆クリアしているし、クリアするまで死ぬ思いをしているので、その苦労話を聞いて、どこにポジションを置るか考えてみては。私は、農業の専門家ではないが、人の紹介はできる。

平成24年度 「食の都庄内」語り部育成セミナー 講演記録集

平成25年3月

発行 庄内総合支庁産業経済部産業経済企画課
〒997-1392 東田川郡三川町大字横山字袖東19-1
電話：0235-66-4723 F A X：0235-66-4728