



鶴岡市の四季があふれる食の本

金丸弘美

食総合プロデューサー

山形県鶴岡市の食の本が素晴らしい。

大判でビジュアルが美しく、登場する食がどれ
も輝いていて、地方ならではの食文化が彩りも四
季も豊かさにあふれている。個性がいかになく
発揮されている。編集は市を中心にした「鶴岡
食文化都市推進協議会」、監修は山形大学を核と
した「山形在来作物研究会」だ。出版は文化庁の
「文化財を活用した地域活性化事業」の補助を受
け製作されたという。

ごはん、野菜、山菜、魚など地域のものがふん
だんにでてくる。四季おりおりのものを丁寧に取
り上げていけば、これほどにいろいろと色彩があ
るのかと驚くほどだ。よくみると、器がすべて異
なる。食材にあわせて、色調と調和がよく考えら
れて選ばれているのがわかる。その組み合わせだ
けで、豊かな気分になれる。

見た目で、味わかる。食は、見た目、香り、触
感、味わい、聴覚など五感で味わう。そのなかで
も、観て味わうというのは大きな力をもっている。
実際に本に登場する料理を食べ味わった人なら、
本の写真だけで、香りも、うま味も感じる事が
できるだろう。それほど素敵な書籍だ。

『たんぼの味 庄内・やまがたのお米でつくるレ
シピ集』(2012年)では、山形で栽培される「つ
や姫」、「はえぬぎ」、「ひとめぼれ」、「コシヒカリ」、

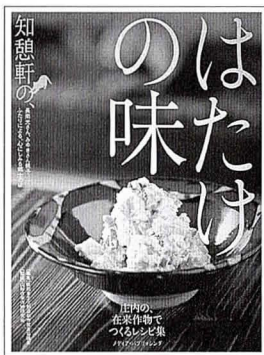
「ササニシキ」が紹介される。「つや姫」は、「美
味を直感させる粒ぞろい、炊きあがりの白い輝き
は、馥郁とした香りとともに、一粒一粒がその存
在感を示す。」といった具合だ。

料理は「サクラマスの炊き込みご飯」、「孟宗ご
飯」、「枝豆ご飯」、「イカ飯」、「弁慶飯」、「藤沢カ
ブ入りお焼き」、「岩のりおにぎり」、「菜飯」など
など。素材だが、土地のものを感じさせる食べ物
おそらく一年以上をかけて撮影されたのだろうと
いうのがわかる。使われている素材が、どれも色
合いがいい。

「孟宗ご飯」は、竹をくりぬいた器に入っていて、
薄口醤油で炊きこんだご飯は、象牙色ぞうげのよう。タ
ケノコは山吹色から金茶色までの色合いが豊かだ。
「弁慶飯」は、味噌を塗ったおにぎりに、青菜漬
を巻いて焼いたもの。冬場に囲炉裏いろりでてくる。
香ばしさが漂ってくるようだ。

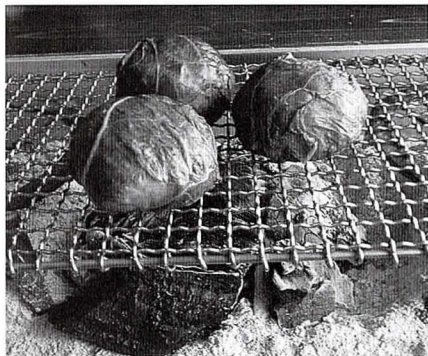
「枝豆ご飯」の米の粒立ちと白さ、枝豆の若葉色
のような緑との
コントラストの
素晴らしさ。

「アサリのク
リームスープ
煮だまこ餅風」、
「庄内米とカニ



地域の野菜料理を紹介

囲炉裏の上の「丹波産」



『はまべの味 庄内浜の海の幸でつくるレシピ集』(2014)では、「サクラマス」、「口細ガレイ」、「イカの一夜干し」、「岩ガキ」、「ニシガイ(巻貝)」、「エゲシ(海草)」、「マダイ」、「ハタハタ」、「寒ダラ」、「エゴノリ、

のキツシュ」、「赤エビのリゾットと茹でたてのだちや豆」といった素材を上手に生かした新たなアレンジのものも紹介されている。

『はたけの味 庄内の、在来作物でつくるレシピ集』(2011)では、春は「バンケ(ふきのつぼみ)」、「ウルイ(ギボウシ)1月から4月の頃の地野菜」、「孟宗(筍)」、夏は「オカヒジキ」、「民田ナス(丸い小ぶりの茄子)」、「ダダチャ豆」、「ミヨウガ」。秋は「平田ネギ」、「もつてのほか(食用菊)」、「ヤマブドウ」、「アケビ」、「庄内柿」。冬は「カラトリイモ(里芋の一種で葉や茎も食べる)」、「温海カブ」、「アサツキ」が紹介されている。

「ウルイのゴマ和え」は、ゴマダレをウルイにかけただけのシンプルさだが、白色から若竹色までの春を感じさせるものだ。「孟宗の木の芽焼き」は、孟宗の醤油と味噌で栗皮色になった孟宗に山椒の葉が添えられて、いまにも香りが漂ってくるようだ。

野菜は、いずれも直売所で購入できるもので、直売所のリストも食材の販売されている種類までが明記掲載されている。また山形大学農学部での栽培と販売の案内もある。

「岩ノリ」が紹介されている。

サケのぶつ切りを鍋に入れて醤油のみで味付けをした「サケの番屋汁」といった漁師の料理から始まり、「口細カレイの野菜あんかけ」、「イカの一夜干し塩麹漬け」、「岩ガキの田楽」など、魚のシンプルだが素材を生かした料理が四季おりおりの色彩を添えて並ぶ。

最新作は山菜ときのこが題材。『めぐみの味』やまがた・庄内の山菜とキノコでつくるレシピ集』(2015)は、人の手によるものではなく山からの「めぐみ」をいただくということからタイトルがつけられたものという。

シリーズの本は地域の料理家、直売所、農家、漁業を始め、編集者、デザイナー、カメラマンなどを連携していくスタイル。それを山形大学が培ってきた地域の食の調査の裏付があり、科学的・文化的・歴史的背景もしつかりおさえてある。

そして、調査は『どこかの畑の片すみでー在来作物はやまがたの文化財』(山形在来作物研究会編 山形大学出版/2007)、『おしゃべりな畑 やまがたの在来作物は生きた文化財 どこかの畑の片すみで(2)』(山形在来作物研究会編 山形大学出版/2010)が出版されている。こちらも写真をメインとして、手に取りやすい。これらの基礎ベースがあつて、ビジュアルな『味』シリーズが生まれたことがわかる。いずれも地域と地方の食文化発信の優れたプロモーションツールとなっている。

鶴岡市は「鶴岡食文化創造都市」を掲げ、「食文化」を活用した交流人口の拡大、生産・加工・流通・提供が連携した産業の振興、食育の推進など、さまざまな取り組みを進めている。食分野での「ユネスコ創造都市ネットワーク」の加盟もしている。鶴岡市の取り組みは、出色している。ため息がでるほどだ。