





# つるおが在来作物

# 3Days in Tokyo

つるおがの在来作物が東京に集まります！

2012.11.6 [TUE] ▶ 11.30 [FRI]

## 3days in Tokyo?

「つるおが在来作物」と映画「よみがえりのレシピ」がコラボした企画「つるおが在来作物 3days in Tokyo」。11月6日(火)～11月30日(金)の期間中、それぞれの参加飲食店が選んだ3日間に、鶴岡市の在来作物を食材として使用した料理が食べられます！普段はなかなか食べられない貴重な在来作物の数々を、この機会に是非お召し上がりください！

※メニューや価格については各店舗までお問い合わせください。

## Zairai sakumotsu?

在来作物とは「ある地域で、世代を越えて、栽培者によって種苗の保存が続けられ、特定の用途に供されてきた作物」です。親から子へ、子から孫へと、採種(タネをとる)方法や、冬の厳しい環境の中で、在来作物を残すための種苗保存手段、林業と農業を共にやってきた地域ならではの焼畑に代表されるような農法と共に、地域や農家で代々受け継がれてきた作物です。そのことから「生きた文化財」とも言われています。

## Yomigaeri no Recipe

映画「よみがえりのレシピ」渋谷ユーロスペースにて10月20日～11月末上映予定 “生きた文化財”と呼ばれる、在来作物に対し様々な視点から目を向け、昔からその土地にある食と農から生きるものの命のつながりを感じるドキュメンタリー映画です。

監督：渡辺智史(山形県鶴岡市出身) / 95分 / 2011年

## Yamagata? Tsuruoka?

山形県は、日本の東北地方に位置し、日本海に面した県です。地図をみると、まるで人の顔顔のような形をしており、県域の大半(85%)を山地が占めた自然豊かな土地です。

鶴岡市は、全国有数の稲作地帯である山形県庄内地方の南部に位置し、西側は日本海に面しています。寒暖の差が激しく四季の違いが際立った気候は、豊かで彩りのある食材を育みます。鶴岡市には現在約50品目の在来作物が確認されており、地域に類を見ないほどの品目があることも特長とされています。

## 在来作物の紹介

数多くある在来作物の一部をご紹介します！

だだちや豆

日本一有名な茶毛系統の枝豆で、茹でると芳ばしい香りがあたりに立ちこめ、口に入ると甘みとうま味が広がる。その美味しさに酒井藩のお殿様が「これはどこのだだちや(親父)のママか?」と問うたことから名称が生まれたというのが定説。

田川かぶ

鶴岡市田川地区で栽培される焼畑農法の丸かぶ。林業とともにあるため、同じ場所でも再び栽培できるのは、70年～100年も先であることから、「田川百年かぶ」とも呼ばれる。温海かぶより濃い赤紫色で、形は扁平、辛みが強い。

宝谷かぶ

鶴岡市宝谷地区で江戸時代天保年間から栽培されてきた青首の長かぶ。サクッと歯触りで、甘みと辛みのバランスが際立つ。現在、種を保存する生産者は一戸のみ。

小真木だいこん

鶴岡市小真木地区を中心に栽培される、長さ20～25cmの徳利型の置漬け用白首だいこん。生では苦味があり、おろすと辛みが強い。庄内の正月料理の「ハリハリ漬」に欠かせない野菜。葉もやわらかく美味。

外内島さゆり

鶴岡市外内島地区で栽培されている、みずみずしく、皮が薄く、肉厚でサクッとした歯触りが特長のきゅうり。頭の一部は緑色で苦味が強く、お尻の部分は白くて甘い。

藤沢かぶ

作家・藤沢周平のペンネームの由来となった鶴岡市藤沢地区で栽培されているかぶ。焼畑農法で栽培されている長かぶは、赤白のコントラストが美しい。地元では漬物に使われるなどして親しまれている。上品な甘みと辛みにパリパリとした食感が特長。

平田赤ねぎ

酒田市(旧平田町)で栽培される鮮やかな赤色のねぎ。生のままでは辛みがあり、火を通すと一転して柔らかな甘みを感じさせる。8か月～1年半の栽培期間の長さと同程度の多量から、市販されるまでの収穫には至らず細々と自家用に栽培され続け、主に保存食として使われてきたが、平成15年に「平田赤ねぎ生産組合」が発足し、その魅力が首都圏方面へも伝えられている。

早田うり

鶴岡市早田(わさだ)地区で栽培されている、十条の縞と5つの心皮(種)はいる部屋を持つ世界的にも珍しいまくわうり。プリンスメロンのような風味と食感を持ち、銀色に光る果皮は見た目にも美しい。

庄内柿

庄内地方一円に栽培されている平核無(ひらたねなし)という渋柿。庄内柿の原木は今も鶴岡市鳥居町に現存し、鶴岡市の天然記念物に指定されている。種がなく、四角く平らで、果肉は固め。渋抜きすると、さわやかな甘みをもつようになる。

からとりいも

庄内地方一円に分布し、最上川を境に北は青基、南は赤基と栽培系統が分かれている。えぐみの少ない里芋の一種。親芋、子芋、茎、葉まで全て食べられる。庄内風いも煮に入れると絶品である。

民田なす

鶴岡市民田地区で栽培されてきた、果肉のしまりが良い小型の丸なす。松尾芭蕉「奥の細道」に登場する初名の呼びが民田なす(当時の呼び名は外内島なす)であるといわれている。

もつてのほか

鶴岡市のみならず、秋の山形を紹介する味として欠かすことのできない旬の食材。独特の風味と味の良さ、美しさから、「食用菊の王様」と呼ばれる。名前の由来は「天皇の御紋である菊の花を食べるとはもつてのほか」だとか…。

温海かぶ

鶴岡市温海地区で330年以上前から焼畑栽培され、山形県に現存する在来作物の中で最も古い歴史を持つものの一つ。カリッとした歯ごたえは漬物にしても絶品で、200年以上前の古文書に、高値で珍重された(かぶ18個で米一升と交換された。)との記述が残っている。



お問い合わせ先  
鶴岡食文化産業創造センター  
TEL:0235-29-1287  
HP:www.tsuruoka-shokubunka.com

検索

本事業は厚生労働省の平成24年度実施型地域雇用創造事業によって実施されています。