

お米と地域食文化を考える

米どころ！ 山形おきたま “つや姫”の誘惑



2015年
(平成27年) **1月30日** 金

東北といえば「おしん」に連想される大根飯等の「かて飯」をイメージされることが多いのですが、山形県の置賜地域は、古くから庄内地域と並ぶ米の大生産地で、日常的に白米を食す地域でした。さらに、豊富な米を利用して米麴をたっぷり使った発酵食品が数多く作られ、豊かな食文化を育んでまいりました。

本フォーラムでは、「米余り、飽食の時代」といわれる今、置賜地域の米と知られざる食の実態をご紹介します、その食文化の今日的な意義に踏み込み、価値を問うものです。

当日は、つや姫を始めとする極上のご飯と、置賜の地域食を準備して皆さまのお越しをお待ちしております。

「都人よ 来てわれらに交れ 世界よ 他意なきわれらを容れよ」
(農民芸術概論綱要より)

● 時間：開場 14:45
開会 15:00～17:00

● 会場：東京デザインセンター 5F
G-Callサロン
東京都品川区東五反田5-25-19

● 参加料：1,000円(お1人様)
(お土産付き)

● 定員：40名限定
入場には整理券が必要です。
(応募者多数の場合は抽選となります。)

第1部 フォーラム
「謎食山形 山形・置賜に伝わる豊穡の食」

第2部 置賜の食材を使った食体験と情報交換

- 置賜おいしい米づくりコンクール上位者の新米食べ比べ
 - ・つや姫、はえぬき、コシヒカリ
- 米麴を使った発酵食品(ご飯のお供)
 - ・あげがらし、もろみ味噌、雪割納豆など
- 置賜伝統野菜と郷土料理
 - ・雪菜のふすべ漬け、雪菜の冷汁、塩漬わらびの一本漬け、置賜伝統保存食(干し物)の煮物、米沢風芋煮…など
- 入手困難などびきりの地酒試飲



置賜のお米
(山形県)

山形県は古くから名の知られた米どころです。その総力をあげて育成した「つや姫」は、その白さと豊潤な食味で市場から高い評価を受けています。日本穀物検定協会の食味ランキングで特Aランクをとることはすべての米産地の悲願となっていますが、本県は、県オリジナル品種「つや姫」や「はえぬき」を始め4銘柄が毎年特Aランクに輝く実力を備えています。



置賜の伝統食

麴食品や保存食等、一見地味で素朴な置賜の伝統食材は、食卓に供されるまで、驚くほど多くの手間と高度な技術が注ぎ込まれています。鮮度重視とは相容れないかもしれませんが、「茶色い」は実は美味しさの色なのです。



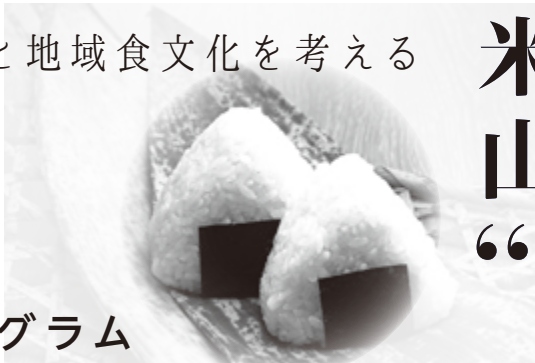
置賜のお酒

置賜地域(3市5町)には、18もの蔵元が今も伝統の技を継いでいます。米どころである置賜地域は、米を惜しげなく磨く、吟醸酒や純米酒もまた得意とするところです。



お米と地域食文化を考える

米どころ！ 山形おきたま “つや姫”の誘惑



プログラム

第1部 | フォーラム

◎ 謎食山形 山形・置賜に伝わる豊穰の食



コーディネーター 山形大学農学部教授
平 智氏
(山形在来作物研究会副会長)

昭和33年大阪府生まれ。博士(農学)。京都大学助手、山形大学助教授を経て、現職。専門は果樹園芸学、人間・植物関係学。山形在来作物研究会の副会長として、山形に古くから伝わる在来作物の保存や情報発信に取り組んでいる。庄内地域の食文化を紹介した書籍「はたけの味」や「たんぼの味」等の編集に深くかかわる他、専門を超えた幅広い分野で活躍している。



話題提供者 たかはた食文化研究会顧問
パネリスト **島津 憲一氏**

昭和23年山形県高島町生まれ。日本大学理工学部薬学科卒、元高島町立病院薬局長。たかはた食文化研究会顧問として会員への指導の傍ら、シドニー、アテネオリンピックではライフルチームのオリンピック強化食開発等に協力。また、長年山形県内の中毒キノコの鑑定にも協力。現在も食文化や食と健康等について講演等を東北各地で行っている。

パネリスト (公社)渋谷法人会女性部会副会長
名和 玲子氏

(株式会社ジェイ・ユー 専務取締役 米沢市出身)

日本の伝統文化紹介のためフランス・ドイツ・アメリカ・台湾・スペインなど国内外で多くの公演をプロデュース。東日本大震災では植林の神様、宮脇昭氏の「森の防潮堤 第一号の大榎町」を企画。又国内外の仕事で得たグローバルな食文化の紹介にも力を入れており、自身の故郷山形の食文化の普及にも尽力している。

パネリスト 株式会社Twin代表・山田節子企画室主宰
山田 節子氏

多摩美術大学卒業。Twin代表。東京生活研究所ディレクター。Gマーク選定委員。現場産業振興プロジェクトコーディネーター。フードコーディネータースクール講師。商品企画・店舗企画・展覧会企画・企業戦略立案推進などを通じ、ライフスタイル提案として、もの・人・場のプロデュースを手掛ける。百貨店銀座松屋のシンクタンクとして20余年ディレクションおよび企画提案を継続している。

第2部 | 置賜の食材を使った食体験と情報交換

◎ 置賜おいしい米づくりコンクール上位者の新米食べ比べ

・つや姫、はえぬぎ、コシヒカリ

◎ 米麴を使った発酵食品(ご飯のお供)

・あげがらし、もろみ味噌、雪割納豆など

◎ 置賜伝統野菜と郷土料理

・雪菜のふすべ漬、雪菜の冷汁、塩漬わらびの一本漬、置賜伝統保存食(干し物)の煮物、米沢風芋煮・・・など

◎ 入手困難なとびきりの地酒試飲

----- キリトリセン -----

■ 参加申込について

- **ご入場には「入場整理券」が必要です。**入場希望者は下記「申込方法」により事前のお申し込みをお願いします。お申し込みいただいた後、入場整理券をお送りします。ただし、申込多数の場合は抽選により参加者を決定し、入場整理券を1月20日頃、郵送いたします。※当選の発表は、入場整理券の発送をもって代えさせていただきます。
- 申込期間：**12月19日(金)から1月18日(日)まで**

■ 申込方法

- ホームページ <http://yamagata-okitama-shoku.net> (「おきたま食の応援団」ホームページ)よりお申し込みください。
- FAX・郵送 下記にご記入のうえ「おきたま食の応援団事務局」(山形県置賜総合支庁農業振興課)までお送りください。

■ お支払い方法

- 当日会場にて「入場整理券」をご呈示ください。
- 参加費は当日会場にて申し受けます。(1,000円/お1人様)

申 込 書

氏名	電話	住所	
勤務先、所属団体名称 (該当がある場合ご記入ください)	〒	都道 府県	区市 町村 ビル・マンション名など () 番地
領収書	必要・不要		

※申込書1枚につき、1名様のお応募となります。用紙が足りない場合は、コピーのうえお使いください。
※ご記入いただきました個人情報は、おきたま食の応援団の活動以外には使用いたしません。

申 込 先／おきたま食の応援団事務局(山形県置賜総合支庁農業振興課) 〒992-0012 山形県米沢市金池7-1-50
お問合せ先／TEL.0238-26-6051 FAX.0238-21-6941