

やまがた MAP

山形県 駅・空港などからの交通情報

定期船とびしま 定期船とびしま 検索

酒田⇄飛島(勝浦港) 航海時間約75分、1日、1~3航海 詳細は、お問い合わせいただくホームページにてご確認ください。
 ■料金 / 往復)大人4,200円、小学生・幼児2,100円 [片道)大人2,100円、小学生・幼児1,050円
 ※団体・身障者・幼児割引あり
 ■問・予約 / 酒田市定期航路事業所 ☎0234-22-3911

新庄駅
 市内循環バス (H30.11.1~)
 観光周遊バス「予約制 遊覧バス芭蕉号」(最上川舟下りと羽黒山)
 路線バス(肘折温泉、羽根沢温泉、金山町方面)
 タクシープラン
 「新庄・最上定額観光タクシー」(最上川舟下り、肘折温泉、瀬見温泉、赤倉温泉方面)
 「駅から観タク」
 レンタカー

大石田駅
 観光周遊バス
 「ボンネットで巡る市内観光巡り~銀山温泉」
 路線バス(銀山温泉方面)
 タクシープラン「駅から観タク」

村山駅
 タクシープラン「駅から観タク」
 ワンコインタクシー
 レンタカー

さくらんぼ東根駅
 タクシープラン「駅から観タク」
 レンタカー

おいしい山形空港
 シャトルバス(山形市内、銀山温泉)
 予約制乗合いタクシー(東根、天童、村山、寒河江、河北、蔵王温泉、銀山温泉、月山志津温泉、肘折温泉方面)
 レンタカー

天童駅
 タクシープラン「駅から観タク」
 無料周遊ワゴン車「観光馬車」(市内、山寺方面)
 レンタカー

凡例
 JR山形新幹線
 JR在来線
 私鉄
 高速道路
 国道
 バス タクシー レンタカー

交通情報の詳細は [やまがたへの旅 アクセス](#) 検索

※マップはイメージです。

山形までのアクセス

東京から	仙台から	新潟から	札幌から	名古屋から	大阪から
東京駅 山形新幹線「つばさ」 米沢駅 約30分 山形駅 約10分 天童駅 約35分 新庄駅 約20分 上野駅 山形新幹線「つばさ」 米沢駅 約30分 山形駅 約10分 天童駅 約35分 新庄駅 約20分 羽田空港 JAL おいしい山形空港 山形市内 約1時間 羽田空港 ANA おいしい山形空港 山形市内 約1時間 東京 高速バス 約5時間30分 山形 東京 高速バス 約7時間30分 山形 東京 高速バス 約7時間30分 山形 浦和本線(川口JCT) 東北自動車道 山形新幹線「つばさ」 山形駅 約4時間20分 浦和本線(川口JCT) 東北自動車道 山形新幹線「つばさ」 山形駅 約4時間20分	仙台駅 山形新幹線「つばさ」 山形駅 約10分 仙台駅 山形新幹線「つばさ」 山形駅 約10分	新潟駅 山形新幹線「つばさ」 山形駅 約10分 新潟駅 山形新幹線「つばさ」 山形駅 約10分	札幌駅 山形新幹線「つばさ」 山形駅 約10分 札幌駅 山形新幹線「つばさ」 山形駅 約10分	名古屋駅 山形新幹線「つばさ」 山形駅 約10分 名古屋駅 山形新幹線「つばさ」 山形駅 約10分	大阪駅 山形新幹線「つばさ」 山形駅 約10分 大阪駅 山形新幹線「つばさ」 山形駅 約10分

美食美酒 やまがた

YUKIWAKAMARU
NATTOJIRU
AYU
SOBA
KANDARAJIRU
KARAMISO-RAMEN
TSUKEMONO
WINE
NIHONSHU
YONEZAWA-BEEF
DENSHO YASAI SWEETS
DASHI
IMONI
IWAGAKI

おいしい旅の、さしすせそ。

「さしすせそ」とは？

料理の基本となる、砂糖、塩、酢、醤油、味噌の5つの調味料のこと。

さしすせそは、味の基本。

おいしい料理には、欠かせない調味料。

豊かな自然の恵みはもちろん、

それを守り、活かす人々の物語まで味わう。

これが、やまがたをおいしく旅する基本。

やまがた旅の「さしすせそ」。

読んで、訪れて、

じっくりとご堪能ください。



さとう

さ

豊かで、やわらかな甘み。

【山形の甘み】 さくらんぼ／最上伝承野菜スイーツ／つや姫・雪若丸 P.03-04

しお

し

清流と荒波に育まれ。

【山形のしょっぱみ】 天然岩牡蠣／サクラマス／鮎 P.05-06

す

す

爽、すーっと沁みわたる。

【山形のすっぱみ】 漬物 P.07

酒

しゅ

溢れ出る、恵みの滴。

【山形の日本酒・ワイン】 P.08

せうゆ

せ

味を引き出す、大地の力。

【山形のしょうゆ味】 米沢牛のすき焼き／山形蕎麦／芋煮／山形のだし P.09-10

みそ

そ

醸されて、旨みひろく。

【山形のみそ味】 赤湯ラーメン／納豆汁／寒鰯汁 P.11-12

+

第6の調味料

眺め、遊び、浸かる。おいしい旅の隠し味。

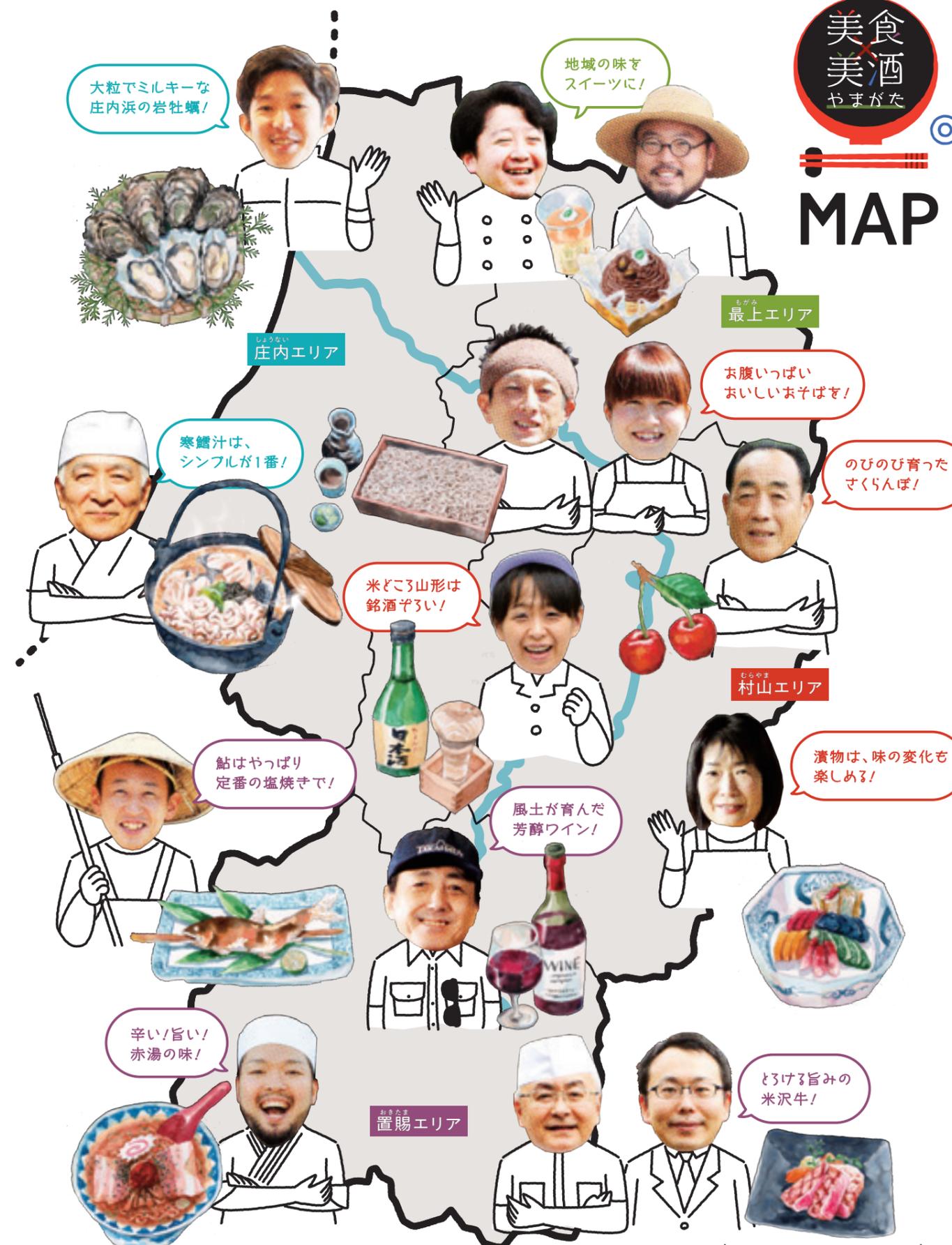
山形県の観光情報 P.13-14

必ずお読みください。

※当ガイドブックに掲載されている情報は2018年10月現在のものです。商品内容、料金ほか各種データが変更となったり、時期による変動や臨時休業などご利用できない場合がございます。予めご利用の際にご確認ください。※写真・イラスト等は全てイメージです。実物とは異なる場合があります。また、掲載されている地図の位置や縮尺、所要時間などはおおよその目安となるものです。※掲載の電話番号は、各施設の間い合わせ用のため、現地の番号と異なる場合があります。カーナビ等での位置検索で実際とは異なる場所を示す場合があります。また、ガイドブックで掲載された内容により生じたトラブルや損害等については、やまがた観光キャンペーン推進協議会では補償いたしかねますので、予めご了承願います。

美食美酒
やまがた

MAP



「#美食美酒やまがた」で投稿!!

詳しくは、美食美酒やまがたホームページへ!
山形的美食・美酒を創る人たちが登場するPR動画もご覧いただけます。

美食美酒やまがた 検索
http://yamagatakanko.com/bishoku/

Instagram
@bishokubishu

さとう
さ

くだもの、野菜、お米。大自然が育んだ、甘みの物語。
豊かで、やわらかな甘み。



季節の彩り、瑞々しく。



さくらんぼ

「山形のフルーツと言えば?」。この問いに、多くの県外の人は「さくらんぼ」と答えるのではないだろうか。太田さんは、その代表品種「佐藤錦」発祥の地・東根市で古くから観光農園を営んできた。おいしいさくらんぼをつくるために1番大切なことは「木の声を聞くこと」と言う。「さまざまな栽培方法を試しては、木の様子を見る。この繰り返しでしかないです」。栽培の柱となることは大きく2つ。「1つは、土づくり。植物性の原料を中心とした有機質の肥料を与えることで、木は元気に育ちます。ただ、人間と同じ

ように、いつも同じ食べ物だけでは飽きてしまう。だから、いろんな種類の有機質を与えるようにしています。もう1つは、太陽との関係です。葉に、より多くの日光を浴びさせるため、枝をできるだけ水平に伸ばし、また重なりも少なくなるように剪定しています」。こうして育ったさくらんぼは、甘みが強いだけでなく、味に奥行きがあり、1粒食べる間にも味わいに変化があるのだそう。鈴なりに実る、豊かな味わいのさくらんぼをぜひ味わっていただきたい。



東根市 神町観光果樹園 園主 太田 忠良さん
問/☎0237-48-1888

6月中旬 7月中旬 朝摘みさくらんぼ (東根市は6月中旬~7月上旬)
さくらんぼが一日で最も甘くなるのが朝。一番糖分を蓄えた瞬間にもぎった果実は、これまでに食べたことのないような甘さをたたえています。そんなさくらんぼの朝摘みは、山形県内に宿泊してこそその楽しみです。
問/東根市観光物産協会 ☎0237-41-1200
天童市観光物産協会 ☎023-653-1680
上市市観光物産協会 ☎023-672-0839
楯引観光協会(鶴岡市) ☎0235-57-3921

ちよつと寄り道、つまみ食い。

王将果樹園 天童市
Oh! Show! Cafe
果樹園直営のショップ&カフェでは、園内産フルーツをたっぷり使ったパフェが人気。カフェの2階から眺める果樹園の風景も見事です。
問/王将果樹園 ☎023-657-3211

道の駅寒河江 寒河江市
チェリーランド
さくらんぼの町の道の駅。シーズン中はさくらんぼ特りの受付を行うほか、さくらんぼやラ・フランスを原料とした自家製アイスクリームが人気です。
問/道の駅寒河江 チェリーランド ☎0237-86-1818

高橋フルーツランド 上市市
HATAKE Cafe
100%有機栽培で果物を作る観光果樹園。さくらんぼや桃、ラ・フランス、りんごなど、フルーツのもぎとりができます。季節のフルーツパフェもオススメです。
問/高橋フルーツランド ☎023-673-4706

ほかにもたくさん! 山形のフルーツ

夏フルーツ
もも 尾花沢すいか 庄内砂丘メロン

秋のフルーツ
りんご ぶどう ラ・フランス

守り継いだ想いのかたち。

最上 伝承野菜 スイーツ



山形県北東に位置する、最上地域。先人たちが代々種を取り守ってきた、土地の在来種を使った「伝承野菜スイーツ」は、ある1人の若い生産者の声かけがきっかけで生まれたものだ。その生産者は、おばあさんから受け継いだ在来種「甚五右門芋」で農業を営む佐藤さん。「味も食感もいい里芋なので、もっとたくさんの人に食べてほしいと思い、阿部さんに声をかけさせてもらいました」。「恥ずかしながら、そのときはじめて伝承野菜というものの存在を知りました。土地に根づいた食材を使うのはおもしろいと思

いましたね」と阿部さんは振り返る。こうして生まれた「タルト甚五右門芋」。素材の特徴である芋の甘みと、独特の粘りがしっかりと感じられる仕上がりが、他にも勤次郎胡瓜や漆野いんげんなど、季節ごとの在来種を味わうことができる。

[写真右] 伝承野菜農家 森の家 真室川町 甚五右門芋生産者 佐藤 春樹さん
問/☎0233-63-2651
[写真左] おかしの平和堂 真室川町 新庄市 パティシエ 阿部 陽一さん
問/☎0233-62-2762



とりもつラーメン 新庄市
最上エリアで祝いの席で食されてきた鶏モツ煮込みがラーメンと合体し、新たな名物に。しょうゆスープに鶏モツのコクがよく合います。
問/もがみ情報案内センター ☎0233-28-8881

舟形 マッシュルーム 舟形町
最上小国川の水と自然に恵まれた土地で栽培された、大粒で良質なマッシュルーム。その豊かな香りは生で食すとより際立ちます。
問/マッシュルームスタンド舟形 ☎0233-32-0733

幻想の森 戸沢村
一帯には巨木が林立。特に樹齢千年超といわれる土湯杉群生地では、根元から複数の分かれた枝が天へと伸びる神秘的な杉林が広がります。
問/戸沢村観光物産協会 ☎0233-72-2110

小杉の大杉 鮭川村
幹が三叉に分かれ、その根元に山神様を祀る樹高約20m、枝張り17mの巨杉。映画「となりのトトロ」のトトロに形が似ていることで知られます。
問/鮭川村観光協会 ☎0233-55-2111

ちよつと寄り道、つまみ食い。

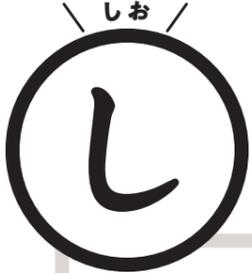
TOPICS

あの「つや姫」に凛々しい弟君誕生!



「白さ」「つや」「甘み」が特長の「つや姫」の弟君として、2018年より本格的にデビューした山形県の新品種「雪若丸」。その名のとおり、際立つ白さとつやのある外観が雪のように美しく、ほのかな甘みが特長。しっかりとした粒感と適度な粘り気が両立した、これまでにない新食感を楽しむことができる。2017年度に試験的に栽培されたものが米の食味ランキングで最高位の「特A」を取得しており、味のよさも実証済みだ。
問/山形つや姫雪若丸ブランド化戦略推進本部(山形県農林水産部農産米ブランド推進課) ☎023-630-2476





山から海へ。水の循環が生み出す、しよっぱみの物語。

清流と荒波に育まれ。



山が育む、夏海の恵み。



天然岩牡蠣

「旬は冬じゃないの?」と疑問に思う方もいるかもしれないが、それは真牡蠣の話。山形県北西部、日本海に面した庄内地方の特産「岩牡蠣」は夏に食べ頃を迎える。

「養殖が大半を占める真牡蠣は、大粒なものになると味がぼんやりしてしまいがちなんです。岩牡蠣は味がしっかり乗ったまま大きくなるんです」。地元食材にこだわった「酒田でしか味わえないフランス料理」を提供する「Restaurant Nico」のオーナーシェフ・太田さんは言う。

庄内浜産と一口に言っても、細かな産地によって岩牡蠣の味わいは異なるそう。「味の濃厚さなら、遊佐町の吹浦産」だと言う。その秘密は、海の中にも湧き出ている伏流水にある。鳥海山の地中を、

100年とも200年とも言われる長い年月をかけて通り抜けてきたミネラル豊富で冷たい水が、おいしい岩牡蠣を育てるのだ。Nicoでは今年、岩牡蠣が育った海の水でつくった塩と、伏流水に見立てたジュレにミントを添え「岩牡蠣のモヒート」として提供している。「伏流水に育まれた大粒でミルクシーな岩牡蠣を、ぜひ食べに来ていただきたいですね。」



Restaurant Nico 酒田市
オーナーシェフ 太田 舟二さん
問/☎0234-28-9777

鳥海山・飛島ジオパーク 酒田市 遊佐町



約60万年前から活動を続ける鳥海山や、海底山脈の頂上が海上に顔を出す飛島など、自然や生活を肌で感じられる見どころがいっぱいです。
問/鳥海山・飛島ジオパーク推進協議会 ☎0184-62-9777

丸池様 遊佐町



鳥海山の湧水で満たされた直径20m、水深5mの池。エメラルドグリーンの水色は光の加減により色に変化し、幻想的な面持ちを見せます。
問/遊佐鳥海観光協会 ☎0234-72-5666

牛渡川 遊佐町



鳥海山からの伏流水が川岸のあちこちから湧出しています。風のない日は川の透明度が増し、水中で梅花藻がたなびく様も楽しめます。
問/遊佐鳥海観光協会 ☎0234-72-5666

旧青山本邸 遊佐町



明治に建てられた“漁業王”の本邸。樺を春慶塗りで仕上げた床・柱、神代杉の巾広天井など、隅々まで贅を尽くした設えは実に見事です。
問/旧青山本邸 ☎0234-75-3145

TOPICS ハレの日を祝う、庄内の春のごちそう。

サクラマス



同じ親から生まれても、海に下らず川で一生活を過ごしたものはヤマメになるという不思議な生態を持つサクラマス。山形県のシンボルでもあるこの魚は、素焼きにしてニラや大根おろしを添えたり、あんかけにしたりして、古くから庄内地方でお祭りなどハレの日に使われてきた。旬を迎える4月~5月、最上川や赤川などを遡上するものは「川マス」と呼ばれ、脂ののったその味は「マス類の中でも最高のおいしさ」とも言われ人々に珍重されてきた。

酒田のラーメン 酒田市



酒田エリアのラーメンは、特に自家製麺にこだわる店が多いことが特徴。いずれも透き通った醤油味のスープで飽きのこない味わいです。
問/酒田市交流観光課 ☎0234-26-5759



塩納豆 酒田市
納豆に麴や昆布、塩などを混ぜて発酵させた、酒田エリアの特産品。納豆の旨みに麴の香りと昆布の風味が加わった、クセになる味わいです。
問/庄内観光コンベンション協会 ☎0235-68-2511

山居倉庫 酒田市



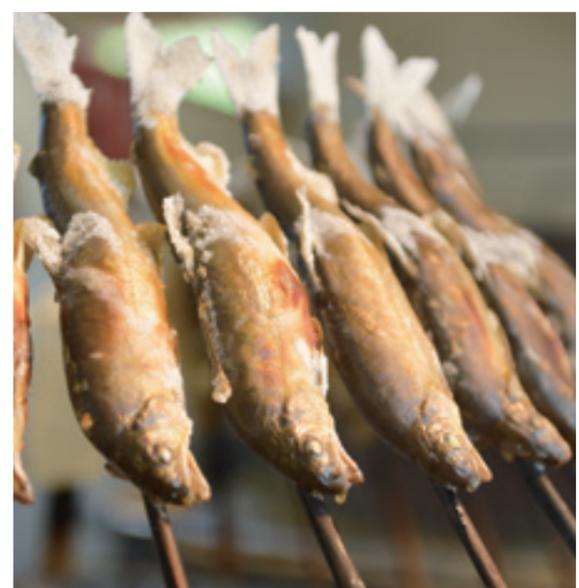
明治26年建造の現役の米穀倉庫。ケヤキ並木沿いに12棟が立ち並び、敷地内には観光物産館「酒田夢の倶楽部」「庄内米歴史資料館」も。
問/酒田観光物産協会 ☎0234-24-2233

相馬樓・酒田舞娘 酒田市



江戸時代の料亭「相馬屋」を修復し平成12年3月に開樓。2階の大広間は演舞場として、酒田舞娘の踊りと食事を楽しめます。
問/舞娘茶屋舞臺蔵相馬樓 ☎0234-21-2310

初秋の山里に、抱かれて。



鮎



9月下旬、産卵のため川を下る習性を利用し鮎を獲るヤナ漁。川幅が狭く流れが速い地形を利用して、古くからヤナ漁が行われてきた白鷹町の五百川峡谷にある「あゆ茶屋」では、日本最大級のヤナを1年中見ることが出来る。「この辺りは岩場が多く餌になる苔も豊富で、鮎の数自体が少ないので、鮎がとて大きく育つんです」と樋口さん。最盛期には、刺身でも食べられるほど新鮮な鮎を、味噌田楽や輪切りにして油揚げた「鮎チップス」など、さまざまな食べ方で提供するが、「何と言ってもおすすめは定番の

塩焼き」だと言う。「ヤナ漁の旬はとて短いのでなかなか難しいかもしれませんが、旬を迎えた獲れたての鮎の塩焼きを食べに、ぜひ白鷹ヤナ公園にお越しください。」



道の駅 白鷹ヤナ公園 あゆ茶屋 ヤナ師 樋口 和貴さん

道の駅 白鷹ヤナ公園 白鷹町

日本最大級の規模を誇る、鮎のヤナ場を併設する道の駅。売れ筋の一番人気は「鮎定食」。ヤナ漁の体験後、その場で食することもできます。
問/道の駅 白鷹ヤナ公園 あゆ茶屋 ☎0238-85-5577



川の駅 ヤナ茶屋もがみ 最上町

清流最上小国川のほとりで名物「最上生十割そば」や、鮎が丸ごと一匹入ったあゆ天ラーメン、焼きたての鮎などが食せるほか、地域の特産品などを販売しています。
問/川の駅 ヤナ茶屋もがみ ☎0233-44-2577



ちよつと寄り道、つまみ食い。

ちよつと寄り道、つまみ食い。

す

採れたてから古漬けまで。野菜を長く味わい尽くす、すっぱみの物語。

爽、すーつと沁みわたる。



感じ味わう、季節の豊かさ。



漬物

もともとは、食べ物を保存するために作られてきた漬物。かつて、冬になると作物が育たず、雪に閉ざされ物流も途絶えてしまう山形で、漬物が食文化として育ってきたのはある意味で当たり前のことなのだ。新聞さんがその奥深さに触れ、少しずつ惹かれていったのは、結婚し、嫁いでからのことだという。「夫の母が、とても漬物が上手な人で、家業をやりながら育てた野菜や、周りの農家さんからいただく野菜で、いろんな漬物をつくっていたんです。1番印象的なのは、特にこの地域で親しまれている青菜漬けですね。」
村山地方を中心に、山形県の多くの家庭で食されて

いる青菜漬け。旬を迎える11月にたっぷり仕込み、2月まで少しずつ食べ続けるのが昔からの慣習だ。「最初は、青々として辛みがありますが、そのあと味がなじみ、時間とともにべっ甲色になり、味に深みが増していく。その変化を楽しみながら、最終的には『茎菜煮』という煮物にさせていただくんです。冬の間は青菜漬け、白菜漬け、たくあんをいただき、それが終わるとキャベツなど、春野菜を漬けて食べる。この地域の人たちにとっては、漬物は季節を感じるものでもあるんです。」
土地ごとの漬物を味わいたいなら、気軽に産直に立ち寄れる車旅がおすすすめだ。



さとみの漬物講座企業組合
山形市
理事長 新関 さとみさん
問/☎023-643-2513

山形県郷土館「文翔館」

山形市



大正初期の洋風建築を代表するルネサンス様式の建物。現在は一般に無料公開されていて、映画のロケ地としても注目を集めています。

問/山形県郷土館「文翔館」☎023-635-5500

山形蔵王の紅葉

山形市



蔵王山脈にはカエデ、ナラ、ブナ、白樺などの落葉樹が覆い茂り、山麓が赤や黄色に見事に色づきます。例年10月中旬頃が見頃です。

問/蔵王温泉観光協会 ☎023-694-9328

ちょっと寄り道、つまみ食い。

水の町屋 七日町御殿堰

山形市

中心市街地を流れる「山形五堰」の一つで、市民の憩いの場となっています。周辺には歴史ある建物が点在します。

問/七日町御殿堰開発 ☎023-623-0466



しゅ

豊かな自然の恵みから、おいしいところをぎゅぎゅっと抽出。お酒の物語。

溢れ出る、恵みの滴。

山形県には53の酒蔵と14のワイナリーがあります！

日本酒



土地がつくる、味と歴史。

全国有数の米どころ山形県には53の酒蔵があり、各地においしい日本酒がある。河北町にある和田酒造は、江戸中期1797年に創業し、1860年の大火も乗り越え、ずっと同じ場所で営業してきた老舗の酒蔵。長く続けていくことができたのは「地域とともに歩んできたからだと思う」と和田さんは言う。「できるだけ町内でとれたお米を使い、できたお酒も、大半は地元の方々に飲んでいただいています。外への出荷もありますが、あくまで軸足は地元にあることが大切だと思っています」。ぜひ現地で、お酒が生まれた空気を味わいながら飲んでいただきたい。



和田酒造 河北町
和田 弥寿子さん
問/☎0237-72-3105



酒蔵見学



和田酒造では酒蔵見学(要予約)をすることができます。
時間/9:00~16:00 所要時間/約30分
定休日/毎週日曜日、祝日
※試飲も可能です。※蔵の都合により見学をお断りすることがありますので、あらかじめご了承ください。

2016年山形県産清酒が、国から「GI」指定を受けました。



2016年12月に国税庁は、清酒の地理的表示(Geographical Indication:GI)として「山形」を指定しました。清酒の産地として県全体が指定されるのは、全国でも初のことです。地理的表示制度は、酒類や農産品において、ある特定の産地に特徴的な原料や製法などによって作られた商品だけが、その産地名を独占的に名乗ることができる制度です。GI「山形」の表示があるお酒は国内産の米及び米こうじと山形県内で採取された水を原料に、県内で製造・貯蔵・容器詰めされたお酒として、しっかりと品質管理を行っています。

山形の酒米三部作と酒質

雪女神(山形酒104号)

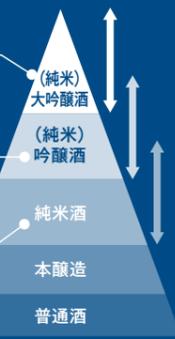
平成29年デビュー。タンパク含量が少なく、大吟醸種に適する。
※精米歩合40~50%

出羽燦々(山形酒49号)

平成7年デビュー。心白中程度で、吟醸酒に適する。
※精米歩合50~60%

出羽の里(山形酒86号)

平成16年デビュー。心白大きく、純米酒に適する。
※精米歩合55~80%



IWC2018「SAKE部門」やまがた開催



世界最大規模のワイン品評会IWC(インターナショナル・ワイン・チャレンジ)の「SAKE部門」審査会が東北では初めて山形県で開催されました。

山形ワインを、世界基準へ。

ワイン



高島ワイナリー 高島町
取締役製造部長 醸造家 川邊 久之さん
問/☎0238-40-1840

「いいワインに必要なものは、いい人。『高島ワイナリー』の現在は、地元のおとう栽培家の方々のぶどうづくりへの情熱の賜物です。だからこそ私たちも、「世界基準のワインをつくる」という企業ビジョンを打ち立てることができたんです。そして今、その哲学に共鳴した若者たちが、『高島ワイナリー』で大きく成長し、次世代を担おうとしている。「山形は、東北のプロヴァンス。すばらしい食材と食文化に満ちた地です。ワインも、そのひとつ。県内には14ものワイナリーがあります。ブルゴーニュやボルドーといった名前とともに「山形」が並び語られる日を、我々は目指しています」。

ワイナリー見学



高島ワイナリーでは皆様のお越しをお待ちしております。
※ワイナリーの見学時間は下記をご参照ください。
時間/4月~11月9:00~17:00、12月~3月10:00~16:30 定休日/4月~12月の期間無休、1月~3月の期間毎週水曜日、12月31日~1月2日年末年始休み
※入場料無料

せうゆ

せ

豊かな香りに誘われて、「もう一口」が止まらない。しょうゆ味の物語。
味を引き出す、大地の力。



とろけ広がる、肉の旨み。



米沢牛

今や全国的にも有名な米沢牛だが、この地で牛を食べるようになったのは明治時代に入ってからのこと。1871(明治4)年、イギリス人教師のチャールズ・ヘンリー・ダラスが横浜からコックを連れて赴任したことがきっかけという。4年間滞りし横浜に帰る際、コックを米沢に残し牛肉店を開かせたことで、牛肉を食べる文化は少しずつ地域に浸透していった。「最大の特徴は脂の旨みです。常温でも溶けてしまうほど融点が高い脂が、旨みだけでなくとろける食感を生み出しているのです」と総

調理長の朝倉さんは言う。二大人気はすき焼きとステーキ。もちろんステーキも絶品だが、お店の味を楽しみたいなら少し甘めに仕上げられた秘伝のタレでいただくすき焼きではないだろうか。「浜離宮を模した庭園を見ながら、ゆったりとお過ごしいただきたいですね」と話すのは総支配人の遠藤さん。かつて上杉家14代茂憲公が暮らしたお屋敷で、季節の花々を眺めながら米沢牛に舌鼓を打つ。そんな贅沢な時間はいかがだろう。



上杉伯爵邸 米沢市
[写真右] 総支配人 遠藤 勲さん
[写真左] 総調理長 朝倉 輝良さん
問/☎0238-21-5121

ちよつと寄り道、つまみ食い。



米沢ラーメン

米沢市

鶏ガラと煮干しを炊いたスープは毎日食べても飽きのこないあっさりとした後味が好評。ぶりっとした手もみの多加水麺とも好相性です。
問/米沢観光コンベンション協会 ☎0238-21-6226

上杉神社

米沢市



米沢藩上杉家の家祖・上杉謙信公を祀る神社です。桜の名所である松が岬公園の中央に建ち、隣には宝物殿「稲照殿」もあります。
問/上杉神社社務所 ☎0238-22-3189

おきたま花回廊

置賜エリア



南陽市から長井市、白鷹町を結ぶ約40kmの桜のルート「置賜さくら回廊」をはじめ、バラやアヤメ、ユリなどさまざまな花が咲き乱れます。
問/山形おきたま観光協議会 ☎0238-26-6046

山形蕎麦

古くから、家々でそばを打ち振る舞うことが、おもてなしとして根づいてきた大石田町。「農家だった祖父が人を招待してそばを食べさせるのが好きで、お店をはじめたんです」。ご主人とともに、3代目として店を切り盛りする麻理さんは言う。大根の絞り汁につゆを入れて食べるおそばは、なんと食べ放題。おじいさんの心意気は、しっかりと受け継がれている。

七兵衛そば 大石田町
[写真左] 店主 遠藤 祐介さん
[写真右] 遠藤 麻理さん
問/☎0237-35-4098

お腹いっぱい、打ち立てを。

鳥中華

天童市

蕎麦用にとった和風だしと鶏肉のラーメンは、市内の蕎麦店で食されたまかないがルーツ。鶏の旨みとさっぱりした後味が魅力です。
問/天童市観光物産協会 ☎023-653-1680

冷たい肉そば

河北町

河北町発祥のご当地グルメです。特徴は歯ごたえのある鶏肉と、鶏だしを利かせた甘めのつゆ。現在は町内約20店舗で提供しています。
問/河北町商工会 ☎0237-73-2122

ちよつと寄り道、つまみ食い。

TOPICS 芋煮

最上川舟運の終着港で船頭たちが積荷で鍋をしたのが始まりで、各地域によって微妙に味付けや材料が異なる。味はもちろん、9月から10月にかけて河原で芋煮会を楽しむ光景を眺めるのもまた一興かもしれない。

TOPICS 山形のだし

細かく刻んだ野菜を醤油で和え、ごはんや豆腐にかけていただく、村山地方の夏料理「だし」。キュウリやナスにシソやミョウガ、ネギ、ショウガなど香味野菜の爽やかさが、山形の暑さにバテた胃袋にやさしく沁みわたる。

ちよつと寄り道、つまみ食い。

紅花

山形市 天童市 河北町 白鷹町 中山町

山形は江戸時代に日本一の紅花産地として栄え、その交易により多彩な文化交流も生まれました。現在も県内各地にその名残が見られます。
問/やまがた観光情報センター ☎023-647-2333

檜下宿 こんにやく番所

上市市

山形はこんにやくの消費量日本一。ここでは玉こんにやくからこんにやく懐石料理まで、こんにやくを使った多彩なメニューが楽しめます。
問/上市市観光物産協会 ☎023-672-0839



日本一の芋煮会 フェスティバル

山形市

馬見ヶ崎河川敷を会場に、6.5mの大鍋で約3万人分の芋煮をクレーンを使って調理します。おいしさスケールもまさに日本一です。
問/日本一の芋煮会フェスティバル実行委員会 ☎023-622-0141



強い素材も引き立てる、どっしりとした存在感。みそ味の物語。

醸されて、旨みひろく。



黎明期から、受け継がれた味。



赤湯ラーメン

山形県の外出におけるラーメン消費量は、全国トップクラス。醤油味のラーメンが大半を占める中、南陽市の温泉地「赤湯」では、多くの店が味噌ベースのスープに辛味噌をトッピングするスタイルの1杯を提供する。自他ともに認める「赤湯からみそラーメン」の生みの親「龍上海」は、1958(昭和33)年に「上海食堂」としてスタートした。今でこそ国民食と呼ばれるほど大衆化したラーメンだが、当時は口にする人も少なく、日々大量のスープが売れ残っていた。栄養価が高くもったいないと、味噌を入れられ味噌汁

代わりに食卓に上っていたスープ。そこに麺を入れ食べ始めたことが、この独自のスタイル誕生のきっかけになったのだという。「初代、二代目と守り続けてきた味を、安定して提供していくことが大前提だと考えています。この味を、さらにおいしく楽しんでいただくために、接客などサービス向上に今まで以上に力を入れていきたいですね」と元保さん。汗をかき辛旨な1杯を平らげた後、時間があつたら寄り道ついでのひとつ風呂も、どうぞお忘れなく。



赤湯ラーメン 龍上海 南陽市
三代目 佐藤 元保さん
問/☎0238-43-2952

烏帽子山公園 南陽市



米沢盆地を一望できる地に位置する公園。眼下には赤湯温泉街や商店街があり、公園から見るパノラマの景色は息をのむ美しさです。

問/南陽市観光協会 ☎0238-40-2002

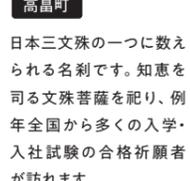
熊野大社 南陽市



日本熊野の一つに数えられる神社。拝殿は県内最古の茅葺屋根建築で、縁結びのパワースポットとして女性にも人気です。

問/熊野大社 ☎0238-47-7777

亀岡文殊堂 高畠町



日本三文殊の一つに数えられる名刹です。知恵を司る文殊菩薩を祀り、例年全国各地から多くの入学・入社試験の合格祈願者が訪れます。

問/亀岡文殊別当大聖寺 ☎0238-52-0444



納豆汁

TOPICS 雪国の暮らしを、あたためてくれる味。

納豆汁は、冬にいただく山形県の郷土料理。最上地方では正月や七草の時期に、今でも多くの家庭で食べられている庶民の味なのだ。とろとろになるまですりつぶした納豆をベースに、ワラビやウドなどの山菜、なめこ、里芋の茎を干した芋がらなどを入れ、味噌で仕立てれば完成。体が芯からあたたまる、寒い山形の冬には欠かせない一品なのである。

問/山形県料理飲食衛生同業組合新庄支部 ☎0233-23-4820



しそ巻き 最上エリア
甘味噌を青じそでくるりと巻いて揚げた夏の定番保存食。味噌は地域によってクルミや唐辛子などを練り込むものもあります。
問/もがみ物産館 ☎0233-28-8886

四ヶ村の棚田 大蔵村



農事の神「葉山」の山裾に広がる「日本の棚田百選」の里。棚田の米は生活排水の入らない山水のみで育つため、味が良いことで知られます。
問/大蔵村産業振興課 ☎0233-75-2111

金山の街並み 金山町



白壁と切妻屋根が特徴の「金山住宅」や蔵が立ち並び、「大堰」のせせらぎなど、羽州街道宿場町の風情が残る街並みが魅力です。
問/金山町観光協会 ☎0233-52-2111

封人の家 最上町



「封人の家」とは国境を守る役人の家のこと。松尾芭蕉がおくのほそ道行脚において、県内で最初に投宿した家としても広く知られています。
問/封人の家 ☎0233-45-2397

荒波にもまれた、冬のおいしさ。



写真提供:庄内浜文化伝道師協会

寒鱈汁



山形県庄内地方の冬の味覚と言えば「寒鱈汁」。本来は「鱈のどんがら汁」と言い、身を入れず頭や内臓を使ったアラ汁である。「漁師の料理が原型なので」と鶴岡市の料理・宿 坂本屋の当主石塚さんは話す。この汁は昆布などの旨み成分は加えず、魚の旨みと味噌だけ。それに白子や肝、旬の岩ノリ、香味にセリをのせていただく極めて素朴ながらも豪華な汁だ。このどんがら汁は、2016年全国ご当地グルメコンテストで最高賞を獲得したことも。冬の庄内では是非味わいたい一品である。



料理・宿 坂本屋 鶴岡市
当主 石塚 亮さん
(庄内浜文化伝道師協会会長)
問/☎0235-73-2003

致道博物館 鶴岡市



庄内の建築家、高橋兼吉が手がけたルネッサンス風の擬洋風建築。明治天皇が東北御巡幸の際に御宿舎に利用された由緒ある建物です。

問/致道博物館 ☎0235-22-1199

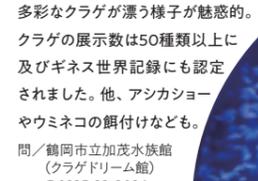
鶴岡公園の桜 鶴岡市



庄内藩主酒井家の居城である鶴ヶ岡城跡に整備された公園。日本さくら名所100選に選ばれた桜の名所で、夜桜も見応えがあります。

問/鶴岡市観光物産課 ☎0235-25-2111

加茂水族館 鶴岡市



多彩なクラゲが漂う様子が魅惑的。クラゲの展示数は50種類以上に及びギネス世界記録にも認定されました。他、アシカショーやウミネコの餌付けなども。

問/鶴岡市立加茂水族館(クラゲドリーム館) ☎0235-33-3036

ちよつと寄り道、つまみ食い。

ちよつと寄り道、つまみ食い。

第6の調味料

おいしい食事に欠かせないのは、なんと言っても空腹。
足を延ばしていろいろ巡れば、旅はまだまだおいしくなる。
眺め、遊び、浸かる。おいしい旅の隠し味。



1 玉簾の滝



2 眺海の森

山形の自然

四季折々に変化する、
大自然の美しさ。

そびえる山々から、麓に広がる大地を突っ切り、川が海へと流れ込む。どこを切り取っても、豊かな自然が目に入るの、山形県がそれほど雄大な自然に囲まれているということだろう。さらにそれらは刻々と変化し、四季折々の美しさを私たちに見せてくれる。芽吹きや春の、暑さのなか青々と葉が茂る夏、紅葉の秋はもちろん、どっさり雪が降り積もる冬など、厳しい季節にも美しい姿になる。何度も訪れて、さまざまな表情を楽しんでほしい。



3 田屋の一本桜



4 東沢バラ公園



5 蔵王の樹氷



6 三淵渓谷



7 中津川白川湖の水没林

- 1 玉簾の滝 酒田市
問/酒田市八幡総合支所建設産業課 ☎0234-64-3115
- 2 眺海の森 酒田市
問/眺海の森さんさん ☎0234-62-2633
- 3 田屋の一本桜 金山町
問/金山町観光協会 ☎0233-52-2111
- 4 東沢バラ公園 村山市
問/村山市商工観光課 ☎0237-55-2111
- 5 蔵王の樹氷 山形市
問/蔵王温泉観光協会 ☎023-694-9328
- 6 三淵渓谷 長井市
問/最上川リバーツーリズムネットワーク ☎0238-87-0605
- 7 中津川白川湖の水没林 飯豊町
問/飯豊町観光協会 ☎0238-86-2411



2 松ヶ岡開墾場

山形の歴史



3 最上川舟下り



4 新庄まつり



6 天童桜まつり 人間将棋



7 山寺(宝珠山立石寺)

脈々と受け継がれてきた、
土地の文化を訪ねて。

村山、最上、置賜、庄内と大きく4つの地方に分けられる山形県。それぞれに文化が異なるのは、藩政時代の名残だと考えられている。地形などとの関係を読み解きながら、土地ごとの歴史や文化に触れてみるのもおすすめです。

3 上杉本 洛中洛外図屏風



- 1 羽黒山五重塔[国宝] 鶴岡市
問/出羽三山神社 ☎0235-62-2355(月~金 9:00~17:30)
- 2 松ヶ岡開墾場 鶴岡市
問/松ヶ岡開墾記念館 ☎0235-62-3985
- 3 最上川舟下り 戸沢村
【最上峡芭蕉ライン観光(株)】
問/最上峡芭蕉ライン観光 ☎0233-72-2001
【最上川舟下り義経ロマン観光】
問/最上川舟下り義経ロマン観光 ☎0234-57-2148
- 4 新庄まつり 新庄市
問/新庄まつり実行委員会 ☎0233-22-6855
- 5 縄文の女神[国宝] 舟形町
問/展示場所:山形県立博物館(山形市) ☎023-645-1111
- 6 天童桜まつり 人間将棋 天童市
問/天童桜まつり実行委員会 ☎023-653-1680
- 7 山寺(宝珠山立石寺) 山形市
問/山寺観光協会 ☎023-695-2816
- 8 上杉本 洛中洛外図屏風[国宝] 米沢市
問/伝国の杜米沢市上杉博物館 ☎0238-26-8001
- 5 縄文の女神



好みのお湯を求めて、
いざ温泉王国巡りへ。

山形県はすべての市町村に温泉が湧く「温泉王国」だ。地域によって泉質が異なることはもちろん、楽しめる料理や景色も違うので、好みの温泉を探し求めてハジグするのもいいかもしれない。

- 1 湯野浜温泉 鶴岡市
問/湯野浜温泉観光協会 ☎0235-75-2258
- 2 あつみ温泉 鶴岡市
問/あつみ観光協会 ☎0235-43-3547
- 3 肘折温泉 大蔵村
問/肘折温泉観光案内所 ☎0233-76-2211
- 4 赤倉・瀬見温泉 最上町
【赤倉温泉】
問/赤倉温泉観光協会 ☎080-1660-4083
【瀬見温泉】
問/瀬見温泉旅館組合 ☎0233-42-2123
- 5 银山温泉 尾花沢市
問/银山温泉観光案内所 ☎0237-28-3933
- 6 さくらんぼ東根温泉 東根市
問/東根温泉協同組合 ☎0237-42-7100
- 7 天童温泉 天童市
問/天童温泉協同組合事務局 ☎023-653-6146
- 8 蔵王温泉 山形市
問/蔵王温泉観光協会 ☎023-694-9328
- 9 かみのやま温泉 上市市
問/上市市観光物産協会 ☎023-672-0839
- 10 赤湯温泉 南陽市
問/赤湯温泉旅館協同組合(ゆ〜なびからころ館内) ☎0238-43-3114
- 11 米沢八湯 米沢市
問/米沢観光コンベンション協会 ☎0238-21-6226



1 湯野浜温泉

2 あつみ温泉

3 肘折温泉

4 赤倉・瀬見温泉

山形の温泉

5 银山温泉

6 さくらんぼ東根温泉

7 天童温泉

8 蔵王温泉

9 かみのやま温泉

10 赤湯温泉

11 米沢八湯