

## 山形県の

## 食文化

シリーズ・その②

「医食同源」という言葉があるように、食  
 べるといことは、病気の治療と同じく、  
 人間の生命を養い健康を維持するために必  
 要な行為である。  
 一方で、世界の各地域では、生活の知恵  
 や創意工夫によって、独自の食文化を形成  
 してきた。  
 山形県においてもそれは例外ではなく、  
 生きていく上で、また生きることを楽しむ  
 上で、いろいろな食へ物が作られ、山形の  
 食文化が創られた。  
 では、山形らしい食文化、山形が全国に  
 誇れる食文化とはどんなものだろうか。こ  
 の欄は、「山形県の食文化」についてシリ  
 ーズで執筆する。多くの県民の方々と一緒  
 に考えたい。

## 肉類・魚介類



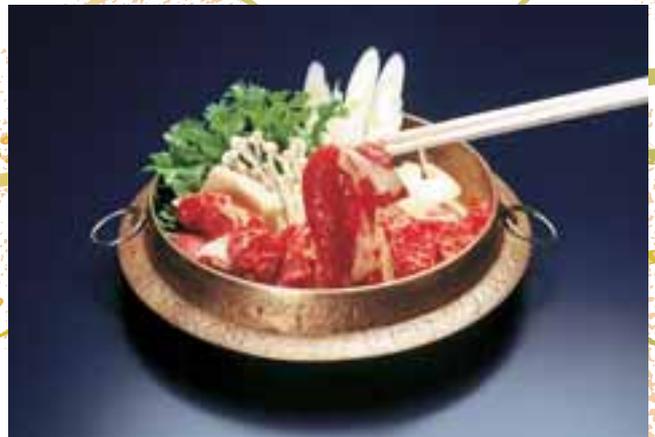
## 1人の外国人が伝えた「東の横綱」

「東の米沢 西の松坂」といわれるように、米沢牛は日本を代表するブランド牛の一つである。今日いうところの米沢牛は、置賜地域（3市5町）の畜産農家で1年以上肥育された黒毛和種で、外観および肉質に優れ、技肉（食肉処理時に背骨に沿って二分された骨付き肉）には証明印が押印されている。

明治36年の報知新聞の連載小説『食道楽』（作・村井弦斎）では、すでに「牛肉は、西では神戸、東北では米沢よ」と書かれている（当時、松阪牛はまだ無名であった）。また、昭和初期の中央畜産会による取引手引書では、「雑種雌牛で一番評判が良いのは、山形県米沢市近郊で肥育された米沢牛である」「東北地方で肥育奨励計画をやる場合、研究の価値が十分にあるものと思う」と紹介されている。

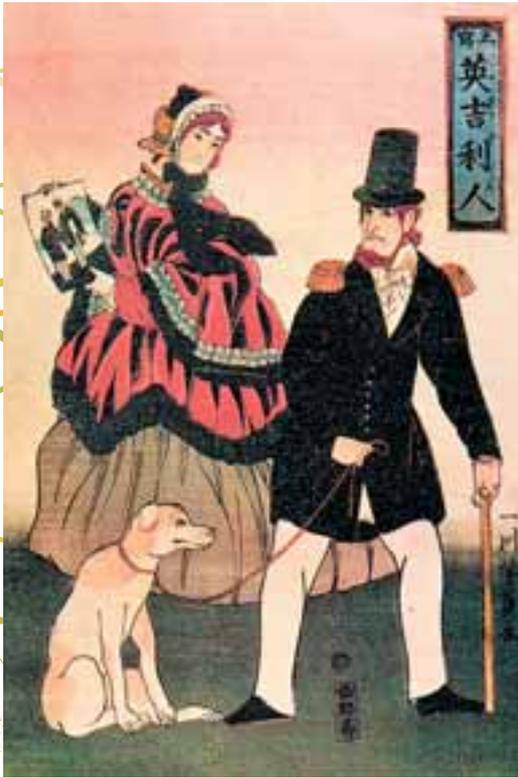
米沢牛を一躍有名にしたのは、チャールズ・ヘンリー・ダラスという一人の外国人といわれている。彼は、明治初頭のわが国における、いわゆる“お雇い外国人”の一人であり、明治4年10月に、請われて米沢の洋学舎（米沢興譲館高校の前身）に赴任した。

明治8年、離任するダラスは、米沢の牛肉（当時は



米沢牛。きめ細かい霜降りと良質の脂は「東の横綱」といわれ、山形県を代表する食のブランドである。

C・H・ダラス。明治四年に英語教師として米沢に赴任。米沢で牛肉のおいしさに感動し、任務を終えて横浜に戻る際、牛を一頭連れて帰ったエピソードが残る。出典…松野良寅『チャールズ・H・ダラス』（遠藤書店）



最上川を行き交う船頭や船引たちが、積荷を引き取りに商人たちが来るのを待つ間、退屈しのぎに河川敷に集まり、松の枝に鍋を掛け、近くの農家からもらったサトイモと、食用に積んであった棒タラなどを一緒に煮込んで食べたのが始まりだそうだ。

芋煮が一般に定着したのは明治以降で、「芋煮会」の名は、山形歩兵第三十二連帯の兵士たちが名づけたとの説もある。

ところで、芋煮の材料は地域によって大きく異なる。一般に、内陸では「牛肉にしょうゆ味」、庄内では「豚肉にみそ味」が基本である。

山形県人にはよく知られた事実だが、なぜこれほど大きな違いが生じたのか、理由は明らかでない。しかし、図1を見ると、庄内での豚の飼育頭数が、人口シェアに比べて多いことが分かる。

したがって、地元の豊富な食材を使い、それに合った味付けが試行錯誤された結果、現在の姿になったのではないかと考えられる。

図1 肉用牛と豚の頭数シェア

	肉用牛	豚	〈参考〉人口
内 陸	78.2%	32.8%	74.2%
庄 内	21.8%	67.2%	25.8%
合 計	100%	100%	100%

資料：肉用牛と豚(単位：頭)は農業センサス(平成12年)、人口(人)は国勢調査(平成12年)  
(注)内陸は「村山」「最上」「置賜」の合計

食肉用ではなく役畜だった)が非常に美味で、品質も暖かい地方の牛に比べて優れたものなので、横浜の居留地に1頭を持ち帰り、友人知己に土産を兼ねて紹介したところ、大変好評を博し、一気に米沢牛の真価を世に知らしめたという。

米沢牛の優れた品質は、国産の稲わらなど、良質の飼料を与えていることに加え、四季の移りの厳しい風土の中で、家族同様に大切に育てる人情厚い地域性にも由来するようである。

## 芋煮会の謎

毎年9月の第1日曜日に、山形市の馬見ヶ崎川の河川敷で「日本一の芋煮会フェスティバル」が開催される。これは、山形商工会議所青年部が平成元年に始めたイベントで、6メートルの大鍋に、里芋3トン、牛肉1.2トン、コンニャク3,500枚、ネギ3,500本、醤油700リットル、日本酒50升、砂糖200kg、水6トンを入れ、6トンの薪とクレーン車で煮炊きする、秋の名物行事である。その他、秋になると、県内各地の河川敷などで、芋煮会を行うグループを見かける。在京の山形県出身者も、多摩川の河川敷などで芋煮会を行うことがあるという。

芋煮の起源は古く、元禄時代にまでさかのぼるといわれる。物資輸送の中心が、最上川の船運だった頃、



馬見ヶ崎川(山形市)河川敷での芋煮会(明治36年頃)。出所：山形市観光協会『山形の芋煮会』

## 庄内浜の海の幸

山形県で唯一、海に面した庄内地域は、海の幸の宝庫である。数え上げればきりが無いが、一年を通じて旬の味を堪能することができる。

中でも珍しいのは岩ガキで、普通のカキとは大きく違う。まずカキは冬が旬だが、岩ガキは夏が旬である。また、岩ガキは普通のカキと比べてはるかに大きい。さらに、カキは松島（宮城）や広島を中心に大半が養殖であるのに対し、岩ガキはほとんどが天然である。特に、吹浦（遊佐町）では、鳥海山の山すそと海岸が非常に近く、鳥海山の伏流水が海底から湧き上がることで、良質な岩ガキが採れるそうである。

また、冬の庄内の郷土料理といえば、寒ダラをふんだんに使ったドンガラ汁だろう。“たらふく”という言葉があるように、大食漢で身のたっぷり詰まった寒ダラを、頭から内臓までぶつ切りにして、全て鍋に入れる。ちなみに、身の中で一番脂肪分の集まる肝臓を、みその汁に溶いて混ぜると、味に深みとコクが増すという。

毎年1月頃、鶴岡や酒田の商店街などでは、恒例の「寒ダラ祭り」が開催され、多くの住民や観光客が訪れる。時に吹雪の中、アツアツのドンガラ汁をほお張る人たちの姿は、みな一様に幸せそうだ。

山形県は、内陸県を除くと全国で最も海岸線が短い県であり、海面漁獲高も東京都に次いで少ない（農林



庄内浜で採れた岩ガキ。普通のカキと比べて一回り以上も大きく、一口では食べられないほどである。



寒ダラを材料にしたドンガラ汁。身を余すところなく使い、寒い冬には体のしんまで温まる。

水産省の統計による)。しかし、庄内浜の魚介類は、他の都道府県にも十分誇れる食文化を支えるものである。

## 内陸の魚事情

新庄市では、毎年4月下旬から5月上旬に「新庄春祭り・カド焼き大会」が行われる。カドとは、ニシンの古い大和言葉で、ニシンはアイヌ語といわれている。江戸時代後期、雪深い新庄では冬期間の鮮魚の流通が困難だったため、雪解けとともに酒田港から最上川をさかのぼって運ばれたカドを季節の縁起物として焼き、春の喜びを家族らとともに分かち合った。その後、ニシンの漁獲量減少や冷凍技術・流通の発達などでこうした風習は廃れてしまったが、昭和49年に新庄観光協会が市民に呼びかけ、春の恒例行事として復活させた。また、米沢では鯉の養殖が盛んである。亨和2年



カド焼きの光景（新庄市）。冬の間、鮮魚に恵まれなかった新庄に、春の訪れを告げる喜びの風習である。



鯉のうま煮。動物性タンパク質が不足する冬場の栄養源にと、米沢藩主・上杉鷹山が養殖をすすめたのが鯉であった。

(1802年)に10代藩主・上杉鷹山が、動物性タンパク質の乏しい山国に、福島県相馬から稚鯉を取り寄せ飼育したのが始まりといわれている。以来、晴れの日行事や来客の時などは、決まって鯉のうま煮が一番のご馳走として振る舞われたという。

米沢の鯉は、最上川上流の清水で育つため、川魚特有の泥臭さがなく、また、冬の厳しい寒さで身が引き締まり、良質な状態で水揚げされるのが特徴である。

その他、鮎などもよく食され、白鷹町には日本一の規模を誇る鮎のヤナ場（秋、産卵のために川を下る落ち鮎を捕まえるため、川に設置した木で組んだすだねのようなもの）がある。

## 新たな食文化への挑戦

一方で、新しい食文化を築こうとする動きも見られる。

朝日町では、平成10年よりダチョウの飼育を行っている。地元の建設業者が(有)山形朝日オーストリッチ産業センターを設立し、廃校となった県立高校のグラウンドを農地として整備した。現在100羽近くが柵の中で放し飼いにされている。

きっかけは、社長が雪国で育つダチョウの記事を偶然目にし、ダチョウが持つ環境適応能力の高さに感銘を受けたことによる。しかし、最初は飼育方法も分からず、試行錯誤の連続で、全滅の危機にもひんしたという。現在はようやく軌道に乗り、小学校の給食にも取り入れられている。

ダチョウの肉は低脂肪で低カロリーなのに加え、タンパク質や鉄分は豊富に含まれていることから、ヘルシー食としての価値が高い。町も協力し、地元の特産



朝日町のオーストリッチ展示圃(ほ)で飼育されているダチョウ。肉はヘルシー食として注目されている。

品として販路の拡大およびPRに務めている。

また、山辺町では休耕田を利用して、平成14年から、高級食材である上海蟹の養殖を行っている。中国から毎年約3万匹の稚蟹を輸入し、5月ごろに放流して、11月ごろに成蟹として出荷する。ただ、抗生物質や薬を使っていないので、成蟹になるのは3割程度(約1万匹)である。これも、農事組合法人「湧水の里生産組合」の理事が、上海旅行中に偶然ひらめいたことがきっかけだという。

ところが、外来生物法によって、平成18年2月から上海蟹は特定外来生物に指定され、原則として輸入や販売などが禁止になった。山辺町の場合は、過去の実績から環境省より養殖の継続が認められる見通したが、組合では、むしろ法律を逆手にとって、今後は上海蟹を町の特産品として、より希少価値、付加価値を高めたいと意気込んでいる。

(庄銀総合研究所研究員・山口泰史)



上海蟹の養殖池(山辺町)。休耕田を利用している。