

山形県の

食文化

シリーズ・その③

「医食同源」という言葉があるように、食べるということは、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、いろいろな食べ物が作られ、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。

最上川とリンゴ畑

果物



果物王国・山形

おうとう（サクランボ）全国1位、西洋なし（ラ・フランスを含む）全国1位、ぶどう全国3位（デラウェアは全国1位）、すいか全国3位……。

これらは、それぞれの果物における収穫量の全国順位である。農林水産省では現在、果樹的野菜（イチゴ、メロン、すいか）を含めて、21種類の果樹について収穫量などの調査を行っているが、山形県ではこのうち9種類について、収穫量の全国ベスト10（都道府県別）に名を連ねている。（表1）。

表1 山形県で収穫量がベスト10に入る果物

果樹名	収穫量順位	収穫量の全国シェア	収穫量トップ	年次
おうとう	1位	69.1%		H17年
西洋なし	1位	62.1%		H17年
ぶどう	3位	9.6%	山梨県	H17年
すいか	3位	7.4%	熊本県	H16年
すもも	4位	7.4%	山梨県	H17年
りんご	4位	5.5%	青森県	H17年
桃	5位	5.7%	山梨県	H17年
メロン	7位	5.8%	茨城県	H16年
柿	9位	3.6%	和歌山県	H17年

（注）すいか、メロンは「果樹的野菜」と定義されている
資料：農林水産省

中でも、特に収穫量の全国シェアが高い果物は、おうとう（サクランボ）と西洋なし（ラ・フランスを含む）であるが、これを市町村別に見ると、おうとう（サクランボ）の上位3位は東根市、天童市、寒河江市で、これら3市で全国の収穫量の4割弱を占める。また、ベスト10に県内市町村が8つ入っている。一方、西洋なし（ラ・フランスを含む）についても、上位8位までが県内市町村で占められている（表2）。

表2 市町村別の収穫量ベスト10（平成16年）
おうとう（サクランボ）

	市町村名	栽培面積 (ha)	収穫量 (t)	収穫量の 全国シェア
1位	東根市	544	2,640	16.2%
2位	天童市	455	1,950	11.9%
3位	寒河江市	401	1,620	9.9%
4位	南アルプス市	214	1,070	6.6%
5位	名川町	165	809	5.0%
6位	村山市	265	798	4.9%
7位	山形市	189	760	4.7%
8位	河北町	191	739	4.5%
9位	上山市	173	650	4.0%
10位	南陽市	123	579	3.5%

西洋なし（ラ・フランスを含む）

	市町村名	栽培面積 (ha)	収穫量 (t)	収穫量の 全国シェア
1位	東根市	143	3,050	12.8%
2位	天童市	205	2,850	11.9%
3位	上山市	118	1,420	6.0%
4位	高島町	72	1,330	5.6%
5位	大江町	56	1,010	4.2%
6位	南陽市	47	938	3.9%
7位	寒河江市	49	802	3.4%
8位	中山町	36	569	2.4%
9位	長野市	26	517	2.2%
10位	松川町	16	509	2.1%

(注)黄色は山形県内の市町村
資料：農林水産省

他にも、

- ぶどう：高島町7位、上山市11位、南陽市13位、
山形市15位、天童市21位
- すいか：尾花沢市5位、村山市13位、大石田町17位
- すもも：中山町8位
- りんご：東根市15位、天童市18位、朝日町22位
- 桃：東根市12位、天童市13位
- メロン：酒田市9位、鶴岡市11位、遊佐町26位
- 柿：羽黒町25位

などが、収穫量の上位を占めている（いずれも平成16年）。

また、農業産出額の果実部門を見ても、山形県は平

成16年で463億円と、全国で5番目に多い。

市町村別に見ても、東根市の全国5位（96.3億円）を筆頭に、天童市11位（77.3億円）、寒河江市22位（46.7億円）など、合併前44市町村の2割強にあたる9市町が、100位以内にランクインしている。

こうしたことから、文字通り山形県は果物王国といえることができる。

山形県のサクランボシェアはなぜ高いか

サクランボが日本に渡来したのは明治元年、国から全国に苗木が配布された。山形県では明治8年、県令（今でいう県知事）の三島通庸^{みちつね}によって、千歳公園（今の山形東高校周辺）に試植したのが始まりといわれている。当時は全国のほとんどで失敗したが、山形県では相当の成果を挙げた。

山形県農業生産技術試験場果樹研究科の田代研究主幹は、「サクランボの栽培に適した気象条件は、収穫期の平気温度が20℃～25℃で雨が少ないことであるが、冬期間の低温度や年間を通じた低湿度など、収穫期以外の気象条件も重要」と指摘する。しかし、「そのような土地は、必ずしも山形県だけではなかった」と続

昭和初期頃のサクランボ収穫風景。美人とずうずう弁だといわれた。出典…写真集「やまがたの百年」



ける。

つまり、山形県では他県に比べてより熱心に、篤農家や行政が官民挙げてサクランボの栽培拡大に取り組んだことが、今日、山形県がサクランボ産地の代表となる礎になったのではないかと、田代主幹は推測する。

その後、一人の篤農家・佐藤栄助（1869～1950）が、味は良いが日持ちの悪い「黄玉」と、酸味はあるが日持ちの良い「ナポレオン」を配合し、15年以上の歳月をかけて、味が良くて日持ちも良い「佐藤錦」を完成させた。これによって、山形県のサクランボの地位が確立されたといえる。

戦後は、政府の減反政策によって、水田に盛り土をしたサクランボ栽培が盛んになり、また、昭和50年頃からの生食ブームによって、山形県のサクランボは次第に知名度を高めていった。さらに、果物などの流通に詳しい村田啓介・立正大学非常勤講師の研究によれば、昭和60年頃から始まった、販売業者と郵便局の提携による産地直送事業が、山形県のサクランボの知名度を一気に全国区まで押し上げたのである。

なお、平成2年頃からは香港、平成17年からは台湾に、県産サクランボの輸出が行われている。ちなみに香港では、100gで1,000円程度と、現地の物価水準に比べて割高なのにもかかわらず、評判はなかなかのようだ。

逆境をバネにして

昭和53年に始まったアメリカン・チェリーの輸入解禁は、山形のサクランボ産業にも大きな脅威となった。価格では米国産にはかなわないため、行政と農家が協力して、味、色、大きさなどの品質向上に注力し、また、出荷の際も、バラ詰めから手詰めを進めるなど、商品としての外観にこだわるようになった。

こうした努力によって、山形県のサクランボは逆に消費者の評価を高めることになった。

ところで、日本一のサクランボ収穫量を誇る東根市では、市内を7つの地区に分け、30年以上にわたって「立木品評会」が行われている。これは、各地区以外の生産者に、県、農協の職員も加わって、各地区の生産者のサクランボ畑を評価する大会だ。

ここでは、実の色づきもさることながら、枝葉の状態も含めた畑全体が評価される。優勝者の畑は、その作法が冊子になるため、大変名誉な賞とされ、各生産者は、毎年しのぎを削って品質の向上に努めている。こうした生産者同士の切磋琢磨が、市全体の生産力を高めているといえよう。

サクランボが取り持つ国際交流

サクランボの原産地はアジア西部からヨーロッパ南東部といわれている。そうした縁から、昭和63年、原産地の1つであるトルコのギレスン市（黒海沿岸東部の都市）と寒河江市の間で、姉妹都市締結が行われた。それを受けて、同年9月にはトルコ民族舞踊団の来寒講演が行われ、また、平成4年5月には、道の駅・寒河江（チェリーランド）の一角に、イスラム教のモスクを模した「トルコ館」がオープンした。



トルコ館外観。トルコ人博士が設計し、材料もトルコから多く取り寄せた。また、落成時にはトルコ建設大臣も来寒した。館内ではトルコ紅茶（チャイ）などが飲める。

姉妹都市締結10周年にあたる平成7年には、市長以下33名の市民親善訪問団がギレスン市を訪問し、市長、県知事、海運大臣などの歓迎を受けながら、あらためて両市の友好を誓い合った。当時、ギレスン市内には、「寒河江通り」の他、「寒河江花屋」「寒河江喫茶店」「寒河江アパート」などが営業していたというが、それらは今も存在するだろうか。

“みだぐなす”から果物の女王へ

一方の西洋なし。県内では収穫量の約9割がラ・フランスで、ラ・フランスに限れば、全国シェアは77.4%に達する（平成17年、農林水産省統計）。

日本でラ・フランスの栽培が始まったのは明治8年と古く、元首相の桂太郎がこよなく愛したといわれるが、山形弁で“みだぐなす（みっともない）”といわれるほど不格好で、食べ頃も見た目では分からなかったため、一般にまでは広がらなかった。山形県でも、30年ほど前までは西洋なしの1品種である「バートレット」の受粉樹に過ぎなかった。

転機は昭和60年頃に訪れる。元来、パートレットは缶詰出荷が中心であったが、缶詰加工業の衰退によって収穫量が激減した。代わって、生食の需要に応える形でラ・フランスが台頭し、収穫後に予冷して追熟する技術も確立された。その結果、平成以降は山形県の西洋なしはラ・フランスが大半を占めている。今では、ラ・フランスは「果物の女王」と呼ばれ、「果物の王様」と呼ばれるサクランボと並び称されている。

ちなみに、ラ・フランスの産地形成に詳しい高野佳樹・天童南部小学校教諭の研究によると、地域によって栽培や出荷方法などに違いがあるそうだ。例えば、古くからの産地である高島町は大玉・少量栽培で、出荷形態も宅配による個人出荷が大半であるのに対し、振興産地の天童市は中小玉・多量栽培で、農協を中心として、栽培技術から収穫、出荷までを一貫した管理体制のもとに行っている。

不毛の地・庄内砂丘を変えた男

山形県のメロン収穫量は14,300t（平成16年、農林水産省統計）だが、そのほとんどは庄内砂丘で作られている。

鶴岡の農家に生まれた斎藤松太郎は、戦前の砂丘農業の零細な状況を打開するため、細々と行われていた路地メロンの産地形成に情熱を燃やした。斎藤は、300種に及ぶ交配品種の中から「ライフメロン」を選抜し、昭和39年に名称登録した。

その後は、昭和40年代にプリンスメロン、昭和50年代にアンデスメロンが導入され、庄内砂丘のメロン栽培は、その地位を不動のものにした（現在はアンデスメロンが主流）。

その過程において、斎藤が残した功績は大きく、昭和43年には庄内百万石祭り（鶴岡市）に際し、「農事功労者」として表彰を受けている。

皇室献上で名付けられた「庄内柿」

もう一つ、庄内地域で主に栽培されている果物に柿がある。「柿の種」という菓子があるように、柿には種があるのが普通だが、庄内で栽培される柿には種のないものが多い。「平核無ひらたねなし」と呼ばれる種類で、平べったい四角形の実が特徴である。なお、平核無は県内で収穫される柿の83%を占め、県としての収穫量も全国3位である（平成17年、農林水産省統計）。

平核無の栽培・普及に努めたのが、旧庄内藩士の酒井調良ちやうりやうである。酒井は大正初期、渋抜きの方法を請う



羽黒町（現・鶴岡市羽黒町）に建つ「庄内柿」のモニュメント

ため農科大学（現在の東京大学農学部）の原熙教授ひろしを訪ね、研究の結果、焼酎が最も適していることを発見した。そして、酒井の知人の兄弟が札幌にいたことから、まず北海道で販路を開拓し、次いで東京・三越で販売して好評を得た。

こうした努力の甲斐あって、大正14年、酒井は柿2箱を皇太子殿下に献上する栄誉を授かった。その際、初めて「庄内柿」の名が用いられた。

高級であると同時に身近な存在

山形県では平成18年度から、厳選した高品質の県産品などを県が認定し、山形ブランドとして売り出す「山形セレクション」を始めた。すでに、専門員の審査を受けたサクランボやメロンが、“県のお墨付き”として首都圏のデパートなどで売られており、通常の1.5倍程度の値段がついている。

一方、県内の国道沿いなどには、さまざまな果物の直売場が立ち並んでおり、季節ごとにいろいろなのぼりが立っている光景を目にする。また、果物狩りをして、その場で食べることができることも多い。

したがって、山形県の果物は、高級であると同時に身近な存在でもある、そうしたメリハリのある特徴を、一つの魅力として県内外に対してアピールすることは、山形県の観光など他方面への波及効果も大きいと考えられる。

（庄銀総合研究所研究員・山口泰史）