

山形県の

食文化

シリーズ・その④(最終回)

「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。

稲刈り

米・酒



米は、私たち日本人にとって、最も縁が深い食料だといってよい。最近はパン食に押され気味であるが、依然として日本人の主食が米である現状に変わりはない。

権力の象徴だった米の収穫量

日本に米が伝来したのは縄文時代から弥生時代の初めにかけてといわれており、奈良時代には東北地方まで普及した。山形県でも、712(和銅5)年に出羽国が独立する50年以上前に、すでに稲作が行われていたという記録が古文書に残っている。

戦国時代になると、山形では最上義光(1546-1614)が勢力を伸ばし、関ヶ原の合戦後は、現在の置賜地域を除く山形県全域と秋田県の一部を含む57万石の領土(山形藩)を支配した。これは、当時、徳川系、豊臣系を除く大名では全国5位の石高だったことから、その大きさがうかがえる。ちなみに、1石(1,000合)とは、1人が1年間に消費する米の量にほぼ相当した。

義光の死後、山形藩は分裂するが、庄内藩は酒井家14万石が支配し、河村瑞賢(1618-1699)によって、



最上義光像(旧山形城、現在の霞城公園内)。義光は戦術に長け、「出羽の驍将(ぎょうしょう)」と呼ばれた。



山居倉庫からの米の積み出し風景（時期不明）。倉庫は現在も、現役の農業倉庫として使われている。
出典：写真集 やまがた100年（山形新聞社）

酒田を起点とする北前船の西廻り航路が開設されると、酒田は米の積出港として栄える一方、多くの京文化が持ち込まれ、庄内藩は幕末まで隆盛を誇った。

明治以降は、酒田米穀取引所の付属倉庫として、新井田川沿いに山居倉庫が建造され（明治26年）、鉄道の開業まで米の水運を担った。

山形のブランド米「はえぬき」

平成17年における山形県の米（水稻）の収穫量は43.0万tで、全国5位となっている（表1）。

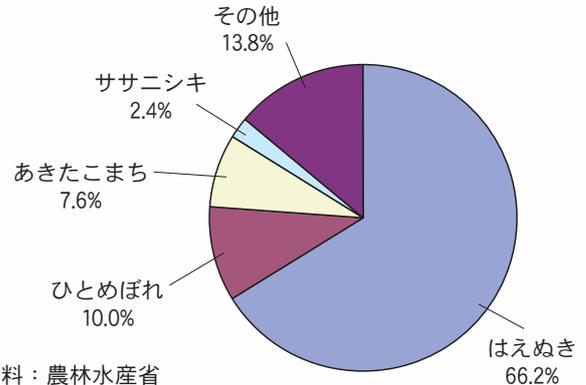
また、品種別の割合を見ると、「はえぬき」が66.2%と3分の2近くを占める（図1）。なお、「はえぬき」の収穫量は、品種別では全国5位で、95.9%が山形県で生産されている（残りの約4%は香川県など）。

表1 都道府県別の米（水稻）の収穫量ベスト10（平成17年）

	都道府県名	作付面積 (ha)	収穫量 (万t)	10a当たり収量 (kg)
1位	北海道	119,100	68.3	573
2位	新潟県	121,000	65.2	539
3位	秋田県	94,600	54.4	575
4位	福島県	82,700	44.9	543
5位	山形県	71,700	43.0	599
6位	宮城県	79,500	42.4	533
7位	茨城県	78,300	41.7	532
8位	栃木県	68,200	37.3	547
9位	千葉県	62,900	33.9	539
10位	岩手県	60,600	32.6	538

資料：農林水産省

図1 山形県産米の品種別割合（平成17年）



資料：農林水産省

「はえぬき」のデビューは平成4年で、それまでは「ササニシキ」が県産米の中心であった。

当時、全国的に新品種の登場が相次ぎ、それぞれ人気を博していたことから、山形県でも急いで新しい品種を売り出す必要があった。そこで、茎が強くて味がいい「庄内29号」と、見た目が美しい「あきたこまち」の交配によって品種改良された「山形45号」が、公募によって「はえぬき」と命名され、当初の予定より早く売り出された。

市場の評価は上々で、(財)日本穀物検定協会の食味ランキングでは、内陸産「はえぬき」が12年連続、庄内産「はえぬき」が10年連続で、最高位の「特A」を受賞している。これらは、新潟魚沼産「コシヒカリ」(17年連続)に次ぐ記録である。

「コシヒカリ」のルーツをつくった男

現在、日本で最も多く生産されている米は「コシヒカリ」で、全体の37.1%を占める（平成17年、農水省統計）。かつては、「ササニシキ」が時代をリードしたこともあったが、いずれもルーツをたどっていくと、「亀の尾」という品種にたどり着く。

「亀の尾」は、大和村（現在の庄内町）出身の阿部亀治（1868-1928）によって発見された。きっかけは、冷害の年に、水田の水の取り入れ口で見つけた3本の稲穂であった。明治26年のことである。

多雨や冷害などの天候不順に強い「亀の尾」は、瞬く間に全国に普及し、大正14年には作付面積で全国一を記録した。しかし、亀治はこれを商売に結びつけなかったため、財を成すことはなかった。ただ「亀の尾」の普及によって、農家と地域が豊かになることだけを望んでいたのかも知れない。

昭和以降、「亀の尾」は次第に米作の表舞台から姿を消すが、近年、食文化の継承などからその価値が見



阿部亀治肖像。「亀の尾」の普及に対する功績が認められ、昭和2年に藍綬褒章を受賞。生家の近くには石碑が建つ。
出典：浪漫・亀の尾列島（論創社）

直され、平成9年からは、毎年「亀の尾サミット」が開催されている（今年で10回目）。

また、「亀の尾」は酒米としても秀逸なことから、希少米として、人気漫画『夏子の酒』（尾瀬あきら、全12巻）のモデルにもなった。

復活した名品種

もち米「女鶴^{めづる}」は、古くから酒田・飽海地区で栽培され、明治時代には酒田の豪商・本間家より「羽二重^{はふたえ}もち」として皇室に献上されていたが、倒れやすく収量が少ないことから、戦後の食糧難や農業の機械化の中でひっそりと消え去った。

しかし、昭和63年、酒田市円能寺地区の農家グループが、わずか杯一杯の種もみから栽培を始め、試行錯誤の上、平成2年にようやく収穫に成功した。それは、「幻のもち米の復活」として全国的にも話題となり、東京のデパートで売られた120kg分の丸もちは、あっという間に売り切れたという。

その後も品種改良を重ね、平成14年には「酒田女鶴」として商標登録した。ちなみに、酒田夢^{ゆめ}の倶楽（山居倉庫の一部を改造した観光施設）で売られる1日50個限定の「女鶴大福」は、平日でも売り切れるほどの人気商品だ。

また、尾花沢を発祥とする「さわのはな」は、その抜群の食味で、昭和40年頃には県内の作付面積の2割

程度を占めていたが、やはり倒れやすく収量が少ないことから、次第に生産されなくなった。

しかし、平成7年に長井市の農家グループが「さわのはな倶楽部」を発足し、直接販売を始めると人気が再燃、40aから始めた作付けは、注文の増加で平成9年には3.2haまで拡大した。

一方、新庄市でも、「新庄水田トラスト」が「さわのはな」の生産に取り組んでいる。

「さわのはな」は元来、耐冷性、耐病性に優れ、肥料が少なくすむことから、減農薬栽培や有機栽培に適した品種である。それゆえ、環境問題を考慮した場合、今後ますます注目される可能性がある。

砂丘地でも米づくり

庄内砂丘を縦断する国道沿いに、時折水田を見かけることがある。水田は、水を入れて稲を作る耕地であるから、砂丘地のような保水力の低い土地では一風変わった光景だ。

これは「ビニール水田」と呼ばれるもので、長方形に掘削した穴の底にビニールを敷いて、その中に砂を入れ水田を作る。これによって、保水力のない砂地でも水稻の栽培が行えるのである。

庄内砂丘は露地メロンの栽培が盛んで、その基礎を築いたのが斎藤松太郎（1922-1981）であることは前号で述べたが、斎藤はまた、戦後の食糧難を克服するため、砂丘地にビニール水田を作ることも試みた。そして、約30haの水田開発を行い、当時の食糧政策に大きく貢献した。

農業地理学が専門の坂本英夫・奈良大学名誉教授の研究によれば、ビニール水田を作ったところは地下水



庄内砂丘のビニール水田（写真右中）。農道の反対側は、収穫を終えたメロン畑。木々の向こうでは、スプリンクラーで散水しながら大根栽培を行っていた。

位が比較的高いので、ポンプのくみ上げによって灌漑水を得ることが容易であったという。

ビニール水田の造成は、昭和42年～44年までが最盛期で、43年には約100ha程度になり、主に畑作農家の自家飯米栽培用として利用されてきた。

しかし、その後は減反政策等の影響で、昭和50年以降、ビニール水田は本来の畑に転換され、ほとんどが姿を消した。

ちなみに、ビニール水田で取れた米の食味は一般的にあまり評価が高くなかったが、昭和40年頃、ある農家が山形県経済連の米の試食会に、自家のビニール水田で収穫したササニシキを出品したところ、多数出品のうち見事第2位を獲得したそうである。

米どころは酒どころ

国税庁によれば、山形県における平成16年度の清酒の生産量は10,684千石で全国10位（1位は兵庫県の157,163千石）、また、成人1人当たりの清酒消費量は11.2石で全国7位（1位は新潟県の18.1石、全国平均は7.3石）である。

また、5月に開かれた第94回全国新酒鑑評会では、金賞酒253点のうち、山形県の商標銘柄が実に18点（7.1%）を占めた。これは、福島県（23点）に次いで全国2位である。つまり、山形県は量的にも質的にも全国有数の“酒どころ”といえる。

その山形県で近頃、酒造好適米（酒米の中でも特に優れたもの）である「出羽燦々」が開発された。

これは、山形県立農業試験場（現・山形県農業総合研究センター農業環境研究部）が、約11年に及ぶ品種改良研究を経て完成させた逸品である。



鶴岡市大山の酒蔵。現在は4軒だが、江戸時代には40軒以上の酒蔵があった。なお、屋根の軒下に青々とした真新しい杉玉が吊るされると、新酒が出来た目印となる。

そして、良質の水と「出羽燦々」を原料とし、山形県と山形県酒造組合が技術の粋を尽くして開発した、オリジナルブランドの純米大吟醸が「山形燦々」である。

目下、“日本酒の最高峰”として売り出し中だ。

景観としての水田

水田は、食料としての米を生産する土地であるだけではない。時として、水田そのものが観光資源になることもある。棚田などは、その一例といえる。

飛鳥時代から存在する棚田には、保水機能や洪水調整機能、地すべり防止機能など多面的な機能があるが、近年では景観的価値も評価されつつある。

平成11年には、農林水産省が日本の代表的な棚田を「日本の棚田百選」として認定した。山形県からは、山辺町の大蔵、朝日町の榎平、大蔵村の四ヶ村の3カ所が選ばれており、東北地方では最も多い。

他にも、美しい水田は県内の各地に見ることができる。その一つ一つに、日本人が忘れかけた“ふるさとの風景”がある。



朝日町の棚田「榎平」。近くの本松公園からは、扇状に広がる棚田の姿が一望できる。

本シリーズでは4回にわたって、山形県の食文化を取り上げてきた。その中で、長年の伝統を守り続けているもの、新たな試みに挑戦しているもの、一度消えた（消えかけた）灯を復活させたものなど、さまざまな食文化に出会い、また、筆者自身も新たな発見が数多くあった。

今後は、それらを観光資源としてアピールし、外部（観光客など）の目から客観的に評価されることによって、山形県の食文化がより一層洗練されていくことに期待したい。

（荘銀総合研究所研究員・山口泰史）