



食文化創造都市・鶴岡

食の理想郷へ
食文化創造都市・鶴岡



山形県鶴岡市

食の理想郷へ

食文化創造都市・鶴岡





Tsuruoka



Japan



005 ご挨拶

007 食文化創造都市・鶴岡の理念

009 はじめに

食文化創造都市・鶴岡 Part 1

里・海・山の食文化

011 里の食文化◎米の食文化

・環境保全型農業

015 海の食文化◎鮮魚の食文化

021 山の食文化◎山菜などの食文化

023 食の文化的景観

食文化創造都市・鶴岡 Part 2

日本の食文化の原風景

025 祈りの食文化

029 行事食

031 温泉の食

033 武士の食文化

・救荒食・備荒食

037 食の教育

039 鶴岡のスローフード

食文化創造都市・鶴岡 Part 3

鶴岡における食材の多様性

043 生きた文化財としての在来作物

049 日本酒の食文化

053 菜子の食文化

057 フルーツタウン

059 汁物の食文化

061 庄内における肉の品種改良

063 鶴岡食文化創造都市推進プラン

069 食文化関連データ

鶴岡の基本情報①②

鶴岡の食産業

鶴岡の食材カレンダー

家庭に継承される主な行事食

四季の主な郷土食

食文化の振興活動

食の地域教育

温泉／宿坊街

鶴岡市の国際交流活動

089 名簿

鶴岡食文化創造都市推進協議会

鶴岡食文化創造都市推進委員会



自然の恵み
食材の恵み

食の理想郷へ

海、山、川、砂丘、そして平野に広がる田畑の連なり。

四季折々の彩りと、多彩な自然の恵み、旬ならではの味わい。

そこで営まれる人々の暮らしと、団らんの食事風景。

鶴岡は、いまでも「日本の原風景」を色濃く残す、食材と食文化の宝庫。

この豊かな自然を敬い、自然から学び、

自然の恵みに感謝し、どこまでも自然の味わいを活かしながら、知恵と技で磨きあげてきました。

そして、人と人の心をつなぎ、もてなしの形をつくってきました。

それが鶴岡らしい暮らし方であり、伝統の食文化スタイルです。

私たちは、その原点をしっかりと守り続けながら、

時代や生活の変化に合わせて、新たな食材の生産・加工・保存、調理方法、料理のしつらえに

知恵と創意をこらします。そして、新たな食文化へと進化させます。

食の理想郷へ、市民一人ひとりが、その意志を心に刻み、食文化の継承へ知恵を育んでいきます。

食の理想郷へ、次代の価値を協働で探し、食文化を拡げ、つなげていきます。





里・海・山の
食文化

里の食文化 ● 米の食文化

日本国には「豊葦原の瑞穂の国」という美称があり、この名は「稲が豊かに実り、栄える国」を意味しています。この「瑞穂の国」を代表する穀倉地帯が鶴岡市の位置する庄内平野で、小学校の社会科の教科書でも「米づくりのさかんな庄内平野」と紹介されています。そして、米に水分を加えて加熱調理した「飯」は日本人の主食となっています。



飯



田植えの様子

初夏の庄内平野

収穫の様子

庄内平野は5月の田植えの時期から10月の刈り取りの時期にかけて気温が高く、日照時間も長い(8月の日照時間は日本一)ため、米作りに適した気候です。また、稲作では水が極めて重要ですが、出羽三山や烏海山のブナ林で浄化された、きれいで美味しい雪解け水が庄内平野に流れています。

ただし、庄内平野が日本屈指の穀倉地帯となった理由は単に自然の恩恵だけではありません。もともと庄内平野は川の堆積作用により形成され、大部分が低湿地でしたが、江戸時代に灌漑技術が向上し、水田の開墾が進みました。そして、稲の栽培に必要な水を地域の人々が協定して平和的に共有したことで、庄内一帯での美田が形成されました。

● 環境保全型農業

地域が将来にわたって食料生産基地として発展していくためには、何より消費者が安心して食べることができる農産物を安定的に提供することが不可欠であることから、鶴岡市では環境保全型農業を推進しています。

そのため、日本の市では唯一、JAS 有機・特別栽培農産物の認定認証機関の資格を取得し、独自の農産物認証制度を行っています。

特別栽培農産物とは、その農産物が生産された地域の慣行レベル(各地域の慣行的に行われている節減対象農薬及び化学肥料の使用状況)に比べて、節減対象農薬の使用回数が50%以下、化学肥料の窒素成分量が50%以下、で栽培された農産物です。

鶴岡市は、広範な消費者の信頼獲得や産地イメージの向上、地球環境や生物多様性の保全にもつながる農業の推進をめざし、意欲の高い生産者を支援しています。

また、庄内平野の平安時代の遺跡から、米俵にくくりつけていたと思われる木の札が出土していますが、そこには「畔越^{あぜこし}」(田の畔を越すように育つ、という意味)と墨書きされていました。この「畔越」は日本で名称が判明している稲の中で最古の品種です。同じ名称が江戸時代の農書にも出てきますので、この品種は平安時代から江戸時代まで 1000 年近くも受け継がれていたことになります。

さらに庄内・鶴岡では近代以降、多くの民間育種家を輩出していますが、このような事例は日本の他の地域にはみられません。庄内平野に生まれ育った農民・阿部亀治氏が育種した亀ノ尾は日本水稲優良三大品種の一つと言われ、現在一番人気のコシヒカリの祖先種です。

そして、この亀ノ尾を受け継いだ高品質・良食味品種つや姫が、鶴岡市内の山形県立農業試験場庄内支場(現 山形県農業総合研究センター水田農業試験場)で開発され、2010 年にデビューしました。つや姫は農業総合研究センターの食味官能試験(実際に食べてみて、食味を判断する)でコシヒカリを上回る結果となりました。また、日本穀物検定協会の試験でも「艶がある」「粒が揃っている」外観、「甘みがある」「うまみがある」味、という評価を得ました。



庄内平野で出土した木簡



つや姫のレーズ

阿部亀治

新品種：つや姫



慶應義塾大学先端生命科学研究所 (IAB)

井腰飯

バンドリ

なお、鶴岡市に慶應義塾大学先端生命科学研究所が 2001 年に設置されました。慶應義塾大学はアジアで最も古い起源を持つ私立大学で、同研究所は最先端のバイオテクノロジーと IT を駆使した生命科学の研究拠点です。そして同研究所の分析でもつや姫の美味しさについて科学的裏づけが得られています。

一方、食のグローバル化等により、日本国内の米の消費量は年々減少し、稲作を基幹産業とする地域の深刻な課題となっています。鶴岡市では、日本の米の消費の拡大や生産振興に貢献したいと考え、地元の料理人と連携して『たんぼの味～庄内・やまがたのお米でつくるレシピ集～』(2012 年)を発行しています。

米を使った庄内地方独特な食事として弁慶飯があります。これはおにぎりに味噌をつけて焼いたものです。おにぎりとは炊いた米に味をつけたり、具を入れたりし、三角形または俵形などに握ってまるめる日本の食べ物です。おにぎりは遠足における携行食や弁当、作り置きのお昼食など、日本の家庭で日常的に食されています。

その他、庄内平野の人々は稲から籾^{もみ}を採取した後の藁^{わら}を生活で活用し、生活の哲学として伝承しています。具体的には、緋^ひう、繕^よる、編む、束ねる、結ぶといった藁細工によって、しめ縄、わら苅^{むしろ}、雪靴、草鞋、バンドリ(背負い作業の背当)、ペンケイ(保存用の串刺し)など、暮らしに使う生活用具を手作業で製作しています。鶴岡市ではこうした稲藁文化の価値を再発見し、後世に伝承するため、「日本藁文化大祭」を開催しています。



魚

海の食文化 ● 鮮魚の食文化

● 山、川、里が一体となった海の資源管理

対馬暖流の影響を受ける庄内地方の浜には、寒流系、暖流系、双方の魚が生息しており、季節ごとに様々な旬の地魚が計 200 種類も水揚げされます。これら新鮮な地魚を将来も食べ続けることができるよう、水産資源を増やすための様々な取組が行われています。



庄内浜で捕れる豊富な海の幸



寿司・職人

「魚の森づくり事業」による下刈り活動

一つ目は、持続可能な資源管理型漁業の実施です。山形県では庄内の漁業資源回復計画を策定しています。同計画に基づき、市場荷受サイズに満たない小型魚まで混獲してしまう懸念のある底引き網漁は7月と8月に禁漁となっています。その他、ハタハタ、マガレイ、ヒラメ、キスについても、魚種毎の資源回復計画に取り組んでいます。

二つ目は、つくり育てる漁業の推進です。庄内沿岸では、アワビ、ヒラメ、クロダイ等の稚魚(貝)を毎年放流しており、有用水産資源の底上げを図っています。

三つ目は、漁場の整備です。海中に魚礁ブロックを沈めて人工の漁場を造成するなど、対象魚種を増やすための増殖施設を海中に設置する事業を行っています。

また、海の資源を維持・保全するためには、山・川・里も一体となった生態系の循環システムを考える必要があります。そこで鶴岡市では、地域住民やボランティアによる植林活動「魚の森づくり事業」を推進しています。

最近では、漁船において冷却した海水や、冷却効果の高いシャーベット状の氷で漁獲物の鮮度を保ったまま港まで運搬したり、漁獲の直後、船上において血抜きや神経抜きなどの鮮度処理を施すなど、生産者が漁獲物の鮮度保持に努力するようになり、ますます活きの良い地魚が水揚げされるようになってきました。

こうした取り組みを背景に、鶴岡では寒鰯^{かんだら}やサクラマスなどの旬の新鮮な魚を食する文化が現在も継承されているのです。



●寒鱈の食文化

鱈(真鱈)は漢字で「魚偏」に「雪」と書きますが、その表現の通り、雪のように白い身を持ち、雪が降る頃から美味しさを増す魚です。一年のうちで一番寒い1月下旬から2月中旬までの時期に旬を迎える真鱈を庄内地方では寒鱈と呼んでおり、冬の味覚として親しまれています。

寒鱈は身が軟化しやすいため、鮮度の管理が重要となります。そのため、鶴岡市鼠ヶ関港の底びき網漁船はすべて船上衛生管理システム殺菌水生成装置搭載船となっており、寒鱈を漁獲後すぐに氷を入れた発泡スチロールに箱詰めし、冷却した海水と氷で鮮度を管理して市場に出しています。

寒鱈の代表的な食べ方は「どんがら汁」です。どんがらとは魚の頭、内臓、骨、ヒレなどの総称です。つくり方は、寒鱈の身とどんがらをぶつ切りにし、熱湯をかけたものを、昆布の出し汁を沸騰させた大鍋に入れて煮込み、肝臓(あぶらわた)と味噌で味を決めます。好みで豆腐や葱を加え、碗に盛ってから庄内地方特産の岩海苔を添えます。

この「どんがら汁」を味わう食文化のフェスティバル「寒鱈まつり」が庄内地方各地で開催されており、毎年多くの人たちで賑わっています。



寒鱈

どんがら汁

日本海寒鱈まつり



●サクラマスの食文化

サクラマスは溪流の魚であるヤマメと同一の種で、海に下った魚をサクラマス、一生川で過ごす魚をヤマメと言います。生まれて1年半で川から海に下り、1年かけてオホーツク海まで回遊した後に、産卵のために生まれた川を遡上してきます。近年は数が減ってきているため、1995年に山形県は最上川上流に日本初の専用ふ化場を整備しました。このふ化場でふ化して放流された稚魚は親魚になって最上川などに戻ってきます。

このサクラマスの繊細な味覚は、マス類の中で最も美味とされています。サクラマスの名称は、桜の咲く頃川を遡上するからとも、身の色がサクラのようなピンク色をしているからとも言われ、庄内地方では、毎年4月中旬の桜の咲く頃の「春祭り」のときのご馳走として、サクラマスを素焼き、煮付け、あんかけ等で食べる慣習があります。

サクラマス

「大黒様の御歳夜」の料理

●季節の伝統行事と一体となった食文化

庄内地方では12月9日の夜は「大黒様の御歳夜」と言って、子孫繁栄につながるとされる子持ちの「ハタハタの田楽」などを神棚に上げ、家内全員がそのお裾分けに預かる風習があります。このように、庄内・鶴岡における魚の食文化は、季節の伝統行事などの生活文化と一体となって継承されているのです。

また庄内の魚は、サクラマスや青山ガンブツ、寒鱈のように、魚の名前の前に季節を表現する言葉が付き、季節感と一体となった名称の場合がよくあります。青山ガンブツとは、雪が解けて山が青々としてくる時期が美味しいソウハチガレイのことです。



●「浜の阿婆」から「産直カー」へ

鶴岡市は日本海に面しているとはいえ、海岸線から中心市街地までは10km以上離れています。交通事情の良くなかった江戸時代から近年までの鶴岡では、魚を売り歩く行商の女性たち「浜の阿婆」が市街地の一軒一軒をまわり、新鮮な魚を供給していました。

「浜の阿婆」の高齢化により、その独特の文化は残念ながら存続が困難となっていますが、それに代わるものとして、鶴岡市では2009年9月から「海の産直カー」が活躍しています。「海の産直カー」は由良漁港や鼠ヶ関港で水揚げされた海産物を仕入れ、市街地や中山間地を回り、出張販売しています。この「海の産直カー」は、現代版「浜の阿婆」ということもできます。



魚を売り歩く「浜の阿婆」

海の産直カー



庄内浜文化伝道師(講習会の様子)

地魚の調理技術について解説する庄内浜文化伝道師

●庄内浜文化伝道師及び伝道師マイスター

一方で、日本人の食生活の変化などから、魚のさばき方や旬を知らない人が増えています。そのため山形県では、庄内浜の魚食文化を伝え、地魚の消費拡大につなげていくために「庄内浜文化伝道師」の認定を行っています。この「庄内浜文化伝道師」は料理教室の講師や、消費者に馴染みの薄い漁師のまかない魚の料理法や販売等についてのアイデア提供などで活躍しています。

また、伝道師の調理技術をさらに高めていこうと「伝道師マイスター」も認定しています。マイスターは庄内浜の魚食文化に関する豊富な知識や高度な調理技術を活かして、地魚料理教室の講師となるほか、伝道師の指導役も委嘱されています。



肥沃な大地を生み出す月山

ラムサール条約湿地に認定された下池と高館山

トチの実の灰汁抜きの様子

山の食文化 ● 山菜などの食文化

● 出羽三山が生み出す鶴岡の自然と食材

鶴岡市域の約73%は森林で、そこでは多様な自然や生態系、四季折々の美しい風景や伝統文化が多く残っています。また、鶴岡市は2,000m級の高山からゼロメートルの海までの高低差があることで幅広い温度帯をつくり出しており、多種多様な農産物や山菜に恵まれています。

鶴岡市の山々に冬の湿った北西の季節風と雲がぶつかり、庄内平野に多量の雪を降らせます。この豊富な降雪と夏まで残る万年雪、さらに長年積み重なってきた腐葉土が、乾燥を嫌い、冷たく湿ったところを好む月山筍などの山菜に最適な環境をつくり上げています。



月山筍

● マタギ料理としての「キジ汁」と「クマ汁」

日本の東北地方では、山間部において伝統的な方法を用いて狩猟を行う狩猟者集団マタギの文化が継承されています。そして山間部の独特の気候は、猟師料理やマタギ料理などの独特の食文化も培ってきました。鶴岡市朝日地域においても、このマタギの文化が色濃く残っています。

朝日地域では複数の猟友会があり、狩猟したキジを「キジ汁」などの料理で昔から食してきました。キジ肉は非常に淡白で癖がなく、低カロリーの食材です。同地域においては、毎年1月に「新春キジ汁祭り」が開催されています。

また、同地域では熊猟も行っており、「クマ汁」も伝統食の一つです。クマ汁はからどり（ずいき芋の茎）を入れて長時間煮込むことで柔らかく、味も良くなるといわれます。

その他、庄内海浜県立自然公園に指定されている高館山は標高274mの低山ですが植生が多く、野草の宝庫といわれています。高館山は林野庁の「森林浴の森100選」にも指定されています。さらに山の麓には、国際的に重要な湿地を保全するラムサール条約湿地として認定されている大山上池・下池があります。

● 灰を利用する食文化

伝統的に日本では、煮炊きや暖をとった後に、木灰を食品の防腐、肥料、酒づくり、やきものの釉薬など多様に利活用してきました。

鶴岡市では灰を利用して豊かな食べものをつくる文化が今も継承されています。木灰は、ワラビなどの山菜や、とち餅の材料であるトチの実などの灰汁抜きによく利用されます。特に、行事食の一つである笹巻きは、ササの葉で包んだもち米を灰汁で煮ることにより、独特の食感とともに保存のきく食品となります。

持続可能な暮らしや農林業をどのように構築していくかが問われている中、鶴岡市にある山形大学農学部の研究により、灰を利用する食文化が再評価されています。



景

食の文化的景観

庄内地方独自の食文化と地域固有の美しい景観には、相互に密接な関係があります。

たとえば、古来から稲作を中心とする農耕の歴史によって作り上げられてきた日本の農村風景は、日本人の文化的原風景とされています。庄内平野においては、先人の農民たちによる耕地整理および現在の農民たちの農作業の賜物として、整然と整備された美田が広がっています。そして、初夏の田植え後には、早苗の緑がまぶしいほどに輝き、また、秋の稲刈りの季節には、庄内平野は稲の穂によって黄金色のじゅうたんのよう染め上がります。



夏の水田



里山の棚田

天然のブナ林

大山地区の酒蔵

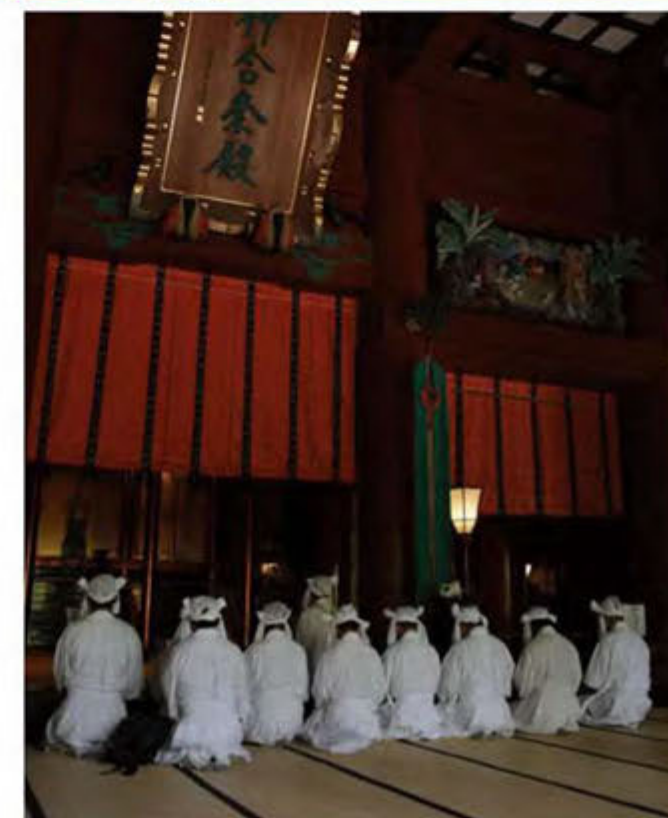
また、平野部の田園だけでなく、里山に囲まれた棚田は、その景観や自然環境が昔ながらに残され、安らぎを与えてくれる貴重な空間ともなっています。鶴岡市内の棚田のうち4ヶ所(大網・暮坪・越沢・たらのき代)は、「やまがたの棚田20選」に選定されています。

そして、鶴岡市の天然林の大部分はブナの木が占めています。このブナは日本の冷温帯林を代表する樹で、鶴岡市の樹にも指定されています。ブナを中心とした広葉樹林は四季折々に美しさを見せてくれますが、特に秋が深まる時期にブナは美しく紅葉します。

出羽三山のブナ林は、その果実が多く哺乳類の餌として重要であるほか、庄内平野を潤す貴重な水源ともなっています。ブナの森は、その繊毛状の根や地表に積もった腐葉土によって雨をろ過しながら保水します。こうしてブナは美味しい水を造る工場の役目を果たしており、緑のダムとも呼ばれています。

このような出羽三山の美味しい水を活用して、酒蔵の街として発展したのが鶴岡市大山地区です。大山地区においては、酒蔵を始め近世・近代に建築された上質な民家が相当数残されており、良好な町並み景観が形成されています。また、慶応元年作成の村絵図によれば、町割等がほぼ当時のまま現在も残されていることがわかります。

日本の 食文化の原風景



祈りの食文化

日本人は、人間を超越する神秘的な自然を古代より信仰の対象としてきましたが、特に庄内・鶴岡では目には見えない存在（霊性）を大切にしています。

米づくりに関しても、昔から続く伝統的な祈りの行事が、現在も鶴岡市の農家の一部に継承されています。

例えば、3月中旬には当年の豊作を祈願するため、餅をついて田の神様に供えてお迎えする行事「田の神おろし」が行われています。また田植えが終わると、餅をついて田の神様に供える「田の神祭」が行なわれますが、同日、農家は休養日となり、これを「さなぶり」と呼んでいます。そして11月23日は、餅をついてその年の収穫に感謝し、一日休みとする行事「田の神上げ」が行なわれています。



田の神上げ膳

また、鶴岡市の羽黒山は、東日本を代表する修験道の山です。修験道とは、日本古来の山岳信仰と仏教が融合した日本独特の宗教です。この修験道では、霊験のある山にこもって厳しい修行を行うことにより、不可思議な力を得る事を目的としています。修験道の祭り「松例祭」は、農耕に係る一種の呪術行為です。同祭では、長老の修験者二名が来年作付する穀物の種と対峙して100日間も祈りをささげ、その祈りが一粒一粒の種に憑依します。その霊を宿した稲魂を、修験者たちが鶴岡はもとより、庄内全域に届けるのです。

さらに、出羽三山は農耕信仰の山でもあります。昔から大勢の参拝者が出羽三山を訪れる際に野菜の種を持ってきて、当地でそれらを交換してきたという歴史があります。

松例祭

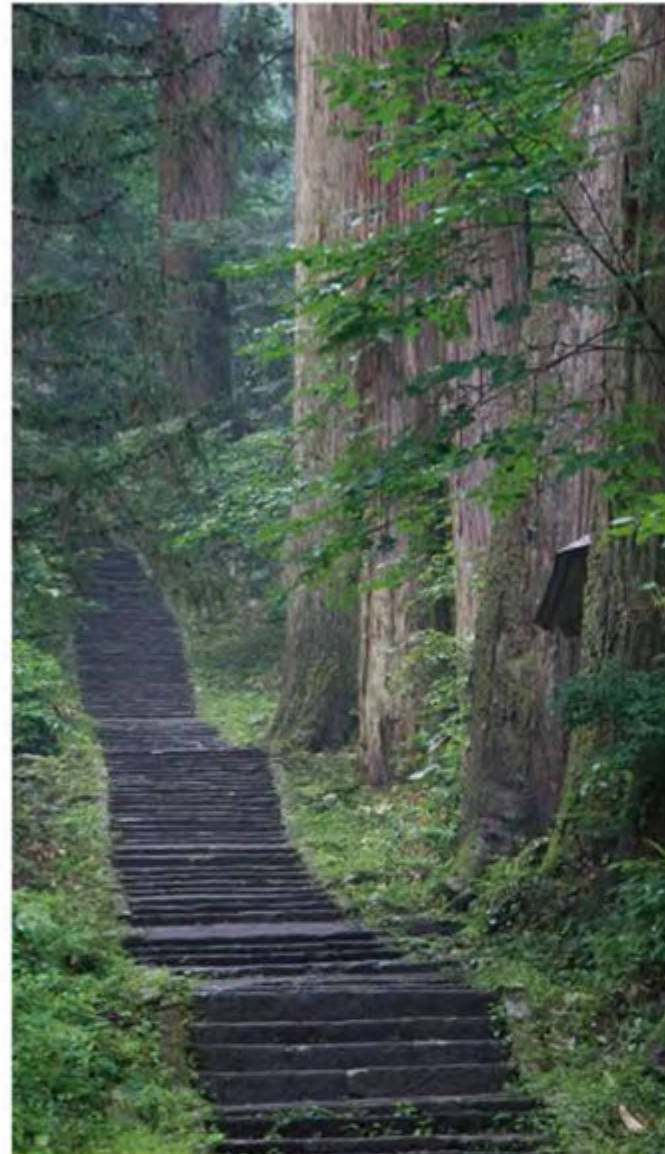
松例祭

修行の様子

この羽黒山のふもとから出羽三山神社の山門まで約1キロにわたって約30軒の宿坊があり、宿坊街を形成しています。宿坊とは、もともとは仏教寺院などで修行中の僧侶が寝泊りをする建物のことですが、鶴岡市羽黒の宿坊は出羽三山を参拝する人々が参拝の支度を整えるために宿泊した特別な場所です。

宿坊で提供される精進料理は、僧侶たちの精神修養のための食べ物僧房料理を起源とする、山菜が中心の料理です。精進料理は、もともとは仏教では僧は戒律五戒で殺生が禁じられており、大乘仏教で肉食も禁止されたため、僧への布施として野菜や豆類、穀類を工夫して調理したものです。特に出羽三山の精進料理は、月山などの奥深い山で生活するために、生きるための食として継承されてきました。そのため、必要な食材を山の恵みとして採取し、厳しい冬を乗り越えるために、あく抜きや水煮といった時間と手間のかかる調理方法や保存技術が編み出されてきました。このような調理や保存に関する知恵は後世の日本料理に大きな影響を与え、料理分野全体の水準向上に貢献してきたと言われています。

2011年には、日本の地方料理の代表として国際交流基金の採択を受け、料理人と山伏をバリエーション及びブダペストに派遣し、精進料理に関するレクチャー・デモンストレーションを実施するとともに出羽三山地方の修験道文化を紹介しており、海外における日本の食文化の理解促進に寄与しています。



羽黒山石段
宿坊



精進料理
注蓮寺

また、出羽三山の奥の院・湯殿山には、特別な祈りの食文化が存在します。それは即身仏です。この即身仏とは、修験者が自らの命と引き換えにこの世の平穏を願い、穀物を絶つ厳しい修行のすえ、土中に作られた石室の中に隠って、生きながらミイラ仏となったものです。即身仏になるために一千日から五千日の間、五穀・十穀を断ち、山草・木の実だけを食べる木食行を行い、肉体の脂肪・水分を極限まで落とします。木食行を何十年もくりかえして実施することにより、身体内の窒素を消耗しつくして、腐敗雑菌の発生を防ぎ、朽ちない身となるのです。このように普通の“食”を断つことによって達成される即身仏とは、「食」というものの大切さとそれを生み出す自然に対する畏怖の念を表象する極めて特殊な食文化でもあるのです。なお、日本では18体の即身仏が確認されており、その3分の1に当たる6体が庄内地方に、うち4体が鶴岡市に存在します。

日本の食文化の原風景



行事食

鶴岡市黒川地区では、地区を守護するために祀られた春日神社の神事能「黒川能」が、氏子たちの手によって500年以上ものあいだ連綿と守り伝えられています。

能楽は日本を代表する伝統芸能で、日本の重要無形文化財、ユネスコ無形文化遺産に指定されています。能楽は、俳優「シテ」の歌舞を中心に伴奏である地謡や囃子などを伴って構成された音楽劇・仮面劇である能、能が成立する以前の様式を留めており、天下泰平・国土安穩・五穀豊稔を祝祷する神事的な芸能である式三番、滑稽味を洗練させた笑劇である狂言、という三つの分野から構成されています。

黒川能の役者は、囃子方を含めて子供から長老まで約150人。能面250点、能装束500点、演目数は能540番、狂言50番というように民俗芸能としてはたいへん大きな規模となっています。そして、生活に根ざした貴重な民俗芸能として、1976年には国の重要無形民俗文化財にも指定されています。

この黒川能で最も重要な祭りが「王祇祭」で、毎年2月に夜を徹して演じられます。この「王祇祭」の席で「凍み豆腐」が大量に提供されるので、別名「豆腐祭り」とも言われ、「凍み豆腐」は黒川能のもうひとつの名物にもなっています。

「凍み豆腐」は、焼いた豆腐を1週間ほど凍らせたうえ、味噌で煮込んでからもう一度冷やし、王祇祭当日に「二番」と呼ばれる醤油ベースの汁に浸して振舞われます。ちなみに、「一番」とは杉の樽に入った熱燗のことです。豆腐焼きの作業では、地域の住民が2日間にわたって約8千本の豆腐を大きな囲炉裏の炭火で焼き続けます。焼いた後で凍らせる理由は味のしみこみが良くなり、日持ちするためです。

一般の人が黒川能の食文化に接することができるのは、「王祇祭」の場だけですが、実は「王祇祭」の準備とそれに伴う食の儀式は、実施される約10年も前から準備が始まっており、黒川の生活は王祇祭を中心にまわっているとも言われています。研究によると、「王祇祭」を迎えるまでに伝統的な作法に基づく食事の回数は約40回、のべ2,700人分の食事が提供されとのことです。このような王祇祭の食文化の作法はマニュアルも無く、人から人へと伝承されていますが、祭りと生活と食が一体となることで、伝統的な食文化が崩れずに現在まで残っているのです。

黒川能

豆腐焼きの様子

食の儀式

日本の食文化の原風景



湯田川温泉

おかみ乃おへぎ

温泉の食

鶴岡は、大小20の温泉が点在しており、「いで湯の里」とも呼ばれています。特に湯野浜温泉、湯田川温泉、あつみ温泉は、江戸時代の温泉番付『諸国温泉効能鑑』にもその名が刻まれた名湯です。各温泉地には、美しい景観を楽しみ、ゆったりと温泉につかり、会席膳を中心として旬の地元食材を用いた料理を味わうため、多くの旅行者が訪れます。



あつみ温泉

2012年に開湯1300年を迎えた、歴史ある湯田川温泉では、湯田川温泉女将会の6軒の旅館で、旬の食材にこだわった昔ながらの庄内の伝統料理でお客様をおもてなしする「おかみ乃おへぎ」と題した季節の小鉢料理3品を、夕食膳に加えて提供されています。

おかみ女将とは、旅館を取り仕切る女性のことで、おへぎとは、もともとは神社や神棚などに供え物を捧げる際に用いたお盆のことを言い、のちに一般にも食を供する際の食台として広く使われるようになりました。

女将会では、江戸中期の創業以来培ってきた庄内の食をおへぎ料理として、地元の新鮮な食材や近年見直されてきた在来作物を使って、旬を大切に季節ごとの献立を考え、おへぎに乗せて、お客に提供しています。

日本の食文化の原風景



当時の磯釣りの様子

庄内竿

日本最古の魚拓「錦糸堀の鮎」

武士の食文化

江戸時代には大名たちの統率・管理を行うために、幕府の命令によって大名の領地を他に移す転封が頻繁に実施されていましたが、庄内藩は一度も転封が無かった数少ない藩の一つです。そしてこのような地域特性を背景として、致道館学をはじめとする独自の学問の伝統が開きました。

そして江戸時代、庄内藩では心身鍛錬の一助として、藩士たちに磯釣りや竿の先に鳥もちをつけて小鳥を捕える鳥刺しを奨励しました。



鶴岡城下の図

特に磯釣りは盛んで、藩士たちは暇をみつけては、何本かの自作の釣り竿を肩に、日本海まで片道十数キロを物ともせずに通いつめ、釣果を問うのに「今日の勝負はいかがでしたか」と言い合ったといいます。この“勝負”が大勝だったときには、親しい人を招いて、酒宴を張り釣果を披露する風習もありました。

磯釣りは武道と同じように尊重され、竿も刀と同じように大切にされましたが、それが庄内竿として今に受け継がれています。庄内竿の材料は、鶴岡に自生する苦竹で、本来は延べ竿（つなぎのない1本竿）として作られていました。庄内竿の特徴は、魚が喰らいつくときの魚信がとても敏感なことで、魚が餌をなめればすぐに“しなり”を手元に感じることができます。

また、日本の釣りにおいては、釣り上げた魚を永く記念し、鑑賞するため、「魚拓」という創作が行われています。魚拓とは、版画の技法を用いて、魚に墨を塗り、魚の姿を紙に写しとったもので、合わせて釣り上げた日時や場所、魚の全長、重さも記載しています。そして、鶴岡には日本最古（1839年）の魚拓である「錦糸堀の鮎」が保存されています。これは庄内藩主 11代酒井忠器が釣り上げた鮎であるとされています。



坂本屋で再現した「献上膳」

坂本屋

そして、自然環境が多様な個々の生物を養育するように、庄内鶴岡の料理人たちも、古くは精進料理から、最近では予約の取りにくいほど人気のレストランや農家民宿に至るまで、素材の個性を活かし、素材の良さを引き出す料理術を磨き続けてきました。

なお、鶴岡市三瀬の老舗旅館坂本屋では、今から 200 年以上前に庄内藩主に献上したとされる料理を、9 代目当主であり、庄内浜文化伝道師協会長・石塚亮氏が「献上膳」として再現しています。

藩校致道館では、知行一致を重んずる徂徠学を藩学とし、個性を重視した教育を実践していました。

徂徠学の祖・荻生徂徠は、「米はいつ迄も米、豆はいつまでも豆にて候」（答問書中）と述べており、このような学問と伝統が、鶴岡人の個性を尊重する気風を形作ってきています。

致道館は、鶴岡の文化・教育の殿堂であり、館内で「少年少女古典素読教室」を開催するなど、その教えは連綿として受け継がれてきています。



致道館

荻生徂徠

素読教室

●「救荒食」「備荒食」

庄内・鶴岡には、凶作や災害への対応策として「救荒食」「備荒食」と呼ばれる食文化が継承されています。

かつての飢饉の際、普段は食べない山菜などを調理した代用食「かてもの」、藁を用いた餅状の食物「藁餅」、トチの実をアク抜きしたものをもち米と一緒に蒸す「とち餅」などを救荒食・備荒食として乗り切ってきました。

このように、救荒食・備荒食は今も応用可能な、食糧不足に対応する優れたマネジメント手法と評価できます。

日本の食文化の原風景



学校給食の様子

食の教育

食文化を支える人材の育成のためには、子どもや家庭の教育もたいへん重要です。

鶴岡市の3世代同居率は22.3%（平成22年）と全国平均（7.1%、同年）を大きく上回っていますが、祖母と母親、そして次の世代を担う子どもの3世代が同居していることにより、地域の日常生活や伝統行事等と結びついた食材や料理、特色ある食文化が多くの家庭において継承されています。

そして、鶴岡市では、豊かな自然の中で生産された農林水産物を地域ならではの資源として活かしながら、歴史や風土によって育まれた鶴岡市の食文化を再発掘するとともに、市民それぞれ主体的に食育の取り組みを実践し、命を育む食に対する感謝の心を培い、健やかで心豊かな暮らしを営めるようにするため、2008年に「食文化つるおか食育計画」を策定しています。

また、市民による食生活改善推進員が組織され、692名の会員が、健康づくりの3つの柱である食生活・運動・休養を基本に、適切な食生活の普及や食育・地産地消の啓発などを通じて、地域の健康づくり活動を推進しています。



学校給食発祥の地：大曾寺

生産者の食材搬入の様子

農場見学会

なお、日本では、幼稚園や保育園から小学校、中学校で昼食が提供されており、これを学校給食と呼びます。鶴岡市は日本の学校給食の発祥の地で、1889年に学校給食が開始されています。現在、鶴岡市の学校給食では、地元JAなど生産者との協定や、全ての食材を鶴岡産でまかなう地産地消給食の実施など、地元産食材の利用拡大が推進されています。

また、鶴岡市では生産者と児童が交流することで、食の大切さや地域の農林水産業へ理解や関心を持ってもらおうと、市内でとれた農林水産物を使用する学校給食「オール鶴岡産給食の日」を2002年から毎年実施しています。そして、2008年には、このオール鶴岡産給食献立が全国「地産地消給食等メニューコンテスト」で入賞をしました。

さらに、鶴岡市では国の規制緩和を図る構造改革特区に2004年に申請し、「地産地消で育つ元気なこどもの楽しい給食特区」が認定されています。当時の児童福祉法では、保育所への給食の外部搬入が認められていませんでしたが、この規制を緩和するものです。

その他、学校給食用に納入するための農産物を生産する地元の生産者グループも結成されており、こうした生産者グループでは、保護者も巻き込んだ農場見学会や子ども達に農作業の苦勞や楽しいエピソードを話し聞かせる給食交流会等を実施しています。

日本の食文化の原風景



鶴岡のスローフード

鶴岡においては、スローな食文化が振る舞われるレストランや食材が販売される施設も充実しています。また、2009 年には、「スローフード全国大会」が鶴岡市で開催されました。

●鶴岡のシェフが日本の食文化振興に貢献

在来作物など旬の地元産こだわり食材を使い、生産者の顔の見えるメニューを提供している鶴岡市内のイタリアン・レストラン アル・ケッチャーノは2000年に開業しました。

同店オーナーシェフの奥田政行氏は、料理を通じて庄内の食材の素晴らしさを地域内外へ伝えることを目的に、庄内の食材にこだわる料理人に山形県が委嘱する「食の都庄内・親善大使」にも任命されています。



奥田政行氏



イタリアン・レストラン「アル・ケッチャーノ」

農家レストラン「知恵軒」

農家民宿「農家の宿 母屋」

2006 年には、スローフード協会国際本部主催の「テッラ・マードレ」で、世界の料理人 1000 人に選出されており、日本でのスローフードの第一人者となっています。

また2010年には、農林水産分野の発展に貢献している料理人を顕彰する「料理マスタース」(ブロンズ賞)として農林水産省から選定されました。

さらに、サンマリノ共和国から「食の平和大使」に任命され、2012 年には、ローマ法王への謁見が許されて日本の食材を献上するなど、世界各国において食文化の振興に貢献する活動を行っています。

●日本で一番の農家レストラン

鶴岡市では、生産者による農産加工をはじめ、観光農園や農家民宿、農家レストランなど、農林水産業を発展させる多様な取組みが展開されています。

市内には農家民宿や農家レストランが 7 軒ありますが、財団法人都市農山漁村交流活性化機構が実施した「農林漁家民宿おかあさん 100 選」において、知恵軒と農家の宿 母屋の 2 軒が選出されました。

知恵軒は、日本を代表する新聞 日本経済新聞の 2009 年の記事で「夏休みに行きたい農園レストラン」の第 1 位に選ばれました。この農家レストランは予約制で、自宅で取れた庄内米や畑から摘んできたばかりの旬の野菜を使った、化学調味料を一切使わない料理を、築50年の落ち着いた農家建築の中で味わうことをコンセプトとしています。

農家の宿 母屋は、築100年を超える自宅を活用しており、自ら生産する有機栽培米や在来作物を使った料理を味わうことができます。また、グリーン・ツーリズムや食育に積極的で、都市部の子どもたちを積極的に受け入れ、食と農の大切さを伝える活動を行っています。

●スローフードの場「産直」

産直とは、産地直結、産地直送、産地直売の略で、生鮮食料品や特産品などを卸売市場など通常の流通経路を通さずに生産者から消費者へ直接供給することやその店舗を意味しています。

鶴岡市内には、生産者および生産者団体が運営する 14 件の産直施設をはじめとして、多数の産直が立地しており、朝採りの新鮮な野菜をはじめとして、さまざまなスローフードが市民に身近な場所で販売されています。

●食材の多様性の保全に貢献する活動

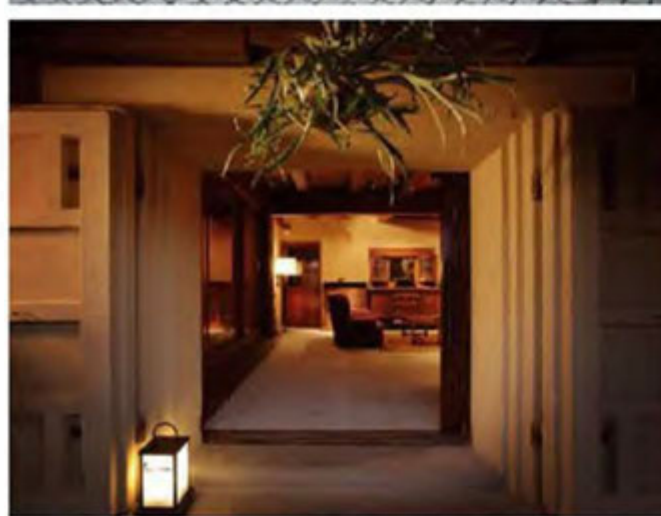
日本で唯一の国際機関である国連大学は、持続可能性と生物多様性を大きなテーマに活動しており、大学前の公開空地では、生産者と都市に暮らす人々の交流と対話により相互理解を進める産直市「Farmer's Market」が開催されています。

鶴岡市は 2011 年に出席し、在来作物など市内の多様な農産物の振興につなげる情報発信や首都圏の料理人とのネットワークをつくる活動を行っています。

●歴史的建造物で味わう鶴岡の食文化

鶴岡市では、歴史的建造物が多数存在しており、地域の歴史や文化を伝える価値のある建築物を保存し、レストランなどに活用されています。

中には築 300 年を超える建築もあり、羽黒山参籠所「斎館」や「蔵屋敷 LUNA」、松ヶ岡開墾場内「荘内藩」、「新茶屋」、つけもの処「本長」のほか、寺院、酒蔵、農家民宿など多くの場所において鶴岡の食文化が提供されています。



販わう屋敷(しゃきつと)

Farmer's Market

歴史的建造物を活用したレストラン



食から職を創造する活動

鶴岡食文化女性リポーター

おうち御膳

●食から職を創造する鶴岡市の活動

鶴岡市は、2012 年から、厚生労働省の採択を受け、新しい食産業を担う人材の育成と雇用機会を積極的に創出するため、鶴岡市の食文化の強みを活かした職の創造や食と異分野との連携による新たなビジネスモデル開発などの総合的な産業振興プロジェクトを実施しています。

●市民による鶴岡食文化女性リポーター活動

鶴岡市は、2011年に「鶴岡食文化女性リポーター」を組織しており、市民が伝統的な食材を生産する生産者や料理人と交流し、インターネット等で情報を発信する活動をサポートしています。この活動によって、食文化をテーマとするクリエイティブ・ツーリズムが生まれ、活気のある食のコミュニティの振興などにつながっています。

●伝統食を保全する活動

鶴岡市では地域・家庭に受け継がれている郷土料理や行事食の食文化を後世に残し、地産地消を推進することを目的に、旬の食材を使った郷土料理のレシピ集「つるおか おうち御膳」を2010年に発行しました。