

さあ、宝箱を開けましょう。

ようこそ「山形」へ。

食通がうなった食材、

そして、山形人が築いてきた食文化。

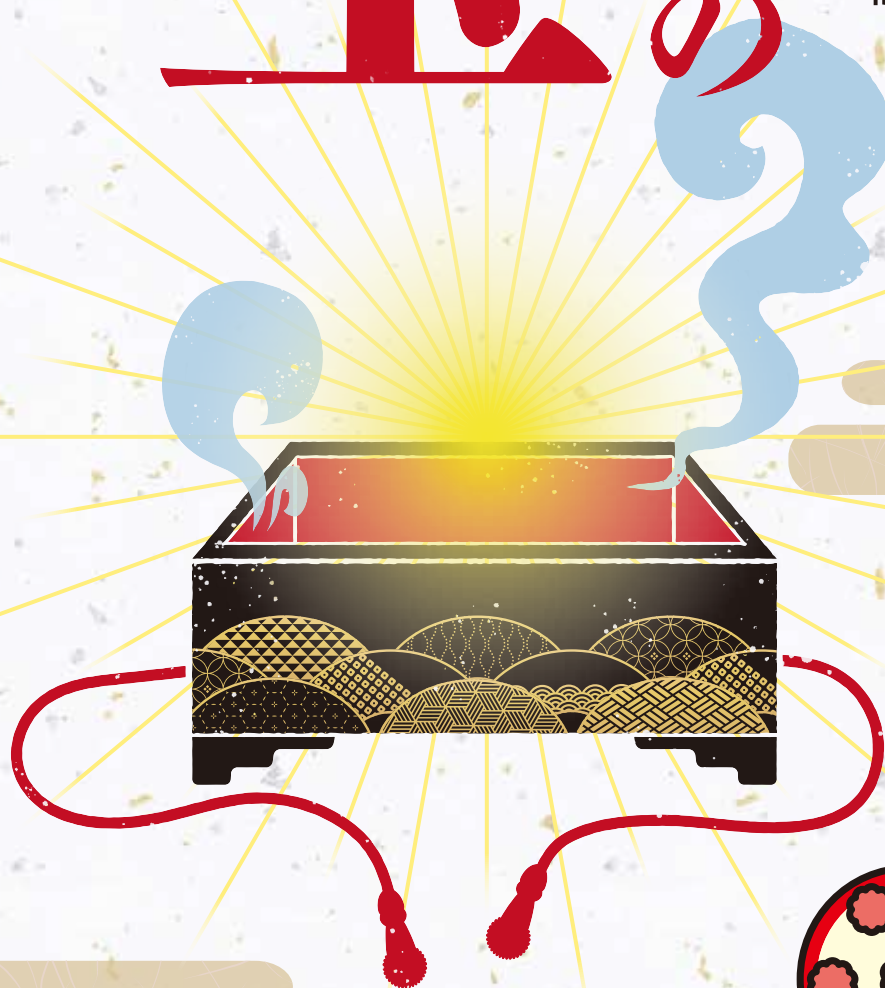
# 山形市のお宝

悠久の歴史の中で培われた

山形の匠の伝統工芸品。

選りすぐりの山形の「お宝」も、

ご堪能ください。



山形市のお宝広報大使

はながたべこちゃん



山形市

# 郷土料理

## 山形 いも 煮



ふるさと納税  
特設サイト

市内馬見ヶ崎川河川敷で  
鍋を囲む光景は、山形の風物詩。

里芋、牛肉、こんにゃく、長ねぎを醤油で味付けする山形の郷土料理「芋煮」。山形では秋になると仲間や家族と一緒に河川敷に集い、参加者全員が役割分担して作り上げるふるさと山形の味覚だ。山形市の馬見ヶ崎川河川敷では、毎年9月に直径6.5メートルの大鍋で3万食以上を作り上げる「日本一の芋煮会フェスティバル」が開催され山形の秋の風物詩となっている。

清らかな水と蔵元伝統の技が冴える  
全国有数の酒処。



ふるさと納税  
特設サイト

山形市内に蔵元は3社あり、最も古い蔵で約300年の歴史を誇る。軟水・硬水の仕込み水の違いが味の個性となり、それぞれが伝統の酒造りを続けている。

山形市内で採れた米を、地元の水を使い地元の蔵人が醸す“オール山形”の酒も人気である。



## 地 酒



## 山形のそば



全国の食通をうならせる旨いそば。

ふるさと納税  
特設サイト

喉ごしが良い「更科そば」、香り豊かで素朴な「田舎そば」、寒ざらしそば・板そば・天保そばなど、山形のそばは味も種類も食べ方も多種多様。そば栽培に適した寒暖の差、清らかな水、挽きたて・打ちたて・茹でたての「三たて」にこだわる職人気質と熟練の技など、様々な好条件が山形そばの美味しさを支えている。





# 四季折々の豊かな食材を使った山形ならではの食文化



ラ  
ー  
メ  
ン  
冷  
や  
し

山形が発祥の冷たいスープで食す、夏にぴったりの一品。

山形市発祥の夏グルメで、今から約70年前、老舗そば店の店主が具材、脂、風味など研究に研究を重ねて完成させたのが始まり。氷の浮いた清涼感のあるスープ、ギュッと引きしめられたもちり麺が食欲を引き立てる。山形の気候風土・探究心・食へのこだわりが生み出した逸品。



ふうき豆

青えんどう豆特有の風味を活かした名物菓子。誕生は明治時代といわれ、上品で優しい甘さと豊かな風味は、郷土の味として広く親しまれている。



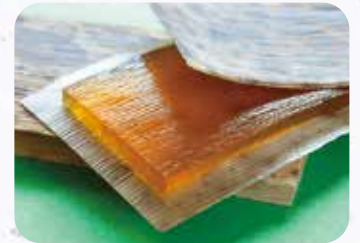
玉こんにゃく

130年以上もの間、市民や観光客に愛されてきた、伝統のファストフード。スルメだしの醤油で煮込まれたアツアツの玉こんにゃくに、和がらしをびりりと効かせた素朴な味わいが魅力。



だんだん焼き

山形のお祭りには欠かせない「だんだん焼き」。東京のもんじゃ焼きが屋台用に変化したものと言われ、ソース味が一般的。



のし梅

江戸時代、梅に黒砂糖を混ぜて調合した気付け薬として販売されたのが起源といわれている。爽やかな梅の酸味がおいしい菓子として紅花商人らが全国へ広めた。



稲花餅

蔵王温泉名物として古くから親しまれている稲花餅。ふんわりモチモチした食感の白い餅の中は甘さ控えめのこし餡で、稲穂をイメージした黄色く染めた米粒が添えられている。

## 家庭郷土料理



納豆汁



山形の漬物



ひばりうどん



山形のだし



くじら汁



凍み大根



くき菜煮



いなごの佃煮



からかい煮・棒鱈煮



あけび料理



ひょうを使った料理



なす干しの煮物



# 農畜産物

さくらんぼ



山形  
ふるさと納税  
特設サイト

山形の初夏を代表する、  
果物の宝石。

生産者が手間を惜しまず育て上げる「山形の果物」の代名詞。さくらんぼの国内での生産量は山形が7割を占めている。甘酸っぱい美味しさだけでなく、ビタミンCやクエン酸などさまざまな栄養素があり、疲労回復、高血圧予防の効果も期待できる。

■食べられる時期

3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月
----	----	----	----	----	----	----	-----	-----	-----	----	----

繊細でまろやかな肉質、  
上質な霜降りと甘みが絶品のブランド牛。

山形牛はだいたい月齢8～11ヶ月の子牛から育てられ、30～36ヶ月目に出荷される。肉質がきめ細やかでとろけるような旨味を持ち、ステーキ、焼肉、すき焼き、しゃぶしゃぶとどの食べ方にも適している。

■食べられる時期

3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月
----	----	----	----	----	----	----	-----	-----	-----	----	----



山形  
ふるさと納税  
特設サイト

山形牛

米



山形  
ふるさと納税  
特設サイト

粘り、つや、コシ、甘み  
すべてにおいて高い評価の山形米。

粘り、つや、コシ、甘みすべてにおいて高い評価の山形米。米の食味ランキングで最高ランクの「特A」を何度も受賞しているつや姫、はえぬき、コシヒカリが代表格だ。平成30年デビューの新品種「雪若丸」は、粘りと硬さのバランスが他品種にはない新食感が楽しめる。

■食べられる時期

3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月
----	----	----	----	----	----	----	-----	-----	-----	----	----

苦みが少なく筋までやわらかい、瑞々しいおいしさのGIブランド。  
セラーとは、英語表記celelyを仏語なまりで読んだもの。東北では山形が唯一の産地となる。野菜の中でも栽培が難しいとされ、約50年の試行錯誤を経て、市場・消費者から高い評価を得るプレミアムブランドとしての地位を確立した。

■食べられる時期：5月下旬～6月下旬  
10月中旬～11月下旬

山形セラー



セラー  
山形



# 山形の自然が美味しさを引き立てる



### ラ・フランス

芳醇な香りと果汁したたる甘い果肉の味わいから、フルーツ界の女王と呼ばれている。山形ならではの秋の味覚。



### ぶどう

甘さ抜群で人気のぶどう。ブドウ糖や果糖のほか、ビタミンやミネラルをたっぷり含んでいて、疲労回復、栄養補給に役立つ。山形のぶどう生産量は全国3位。



### 悪戸いも

市西部の肥沃な土地で栽培される里芋。大きさは小ぶりで食味が良く粘り気や柔らかさが特徴で、山形の郷土料理いも煮を始め、様々な料理に使われている。



### 山形赤根ほうれんそう

市北部で栽培される日本では珍しい東洋種のほうれんそう。根元の部分がもっとも甘く、アクが少ない美味しいほうれんそうと評判である。



### なす(蔵王サファイヤ)

市北西部で生産される蔵王サファイヤは、小ぶりで皮が柔らかく、紫色に輝き、漬物にする絶品。



### きゅうり

山形市は、きゅうりの一大産地。身がしまって歯ざわりのよい上質なきゅうりは夏野菜の定番として食卓に欠かせない。



### 堀込せり

市南部で豊富な地下水を利用し生産され、食感と香りが特徴的な堀込せり。冬の鍋料理に欠かせない。



### 啓翁桜

山形は日本一の産地。淡い薄紅色の小さめの花びらが特徴で、いち早く春の訪れを告げる冬の桜として人気である。



ふるさと納税特設サイト

■時期

ラ・フランス 3月 4月 5月 6月 7月 8月 9月 10月 11月 12月 1月 2月

蔵王サファイヤ 3月 4月 5月 6月 7月 8月 9月 10月 11月 12月 1月 2月

ぶどう 3月 4月 5月 6月 7月 8月 9月 10月 11月 12月 1月 2月

きゅうり 3月 4月 5月 6月 7月 8月 9月 10月 11月 12月 1月 2月

悪戸いも 3月 4月 5月 6月 7月 8月 9月 10月 11月 12月 1月 2月

堀込せり 3月 4月 5月 6月 7月 8月 9月 10月 11月 12月 1月 2月

赤根ほうれんそう 3月 4月 5月 6月 7月 8月 9月 10月 11月 12月 1月 2月

啓翁桜 3月 4月 5月 6月 7月 8月 9月 10月 11月 12月 1月 2月



### 紅花

室町時代末期から栽培が始まり、口紅や赤色の染料の原料とされた山形市の花。7月上旬、産地高瀬地区では一面の紅花畑が見られる。

■開花時期:7月上旬~8月上旬



### 蔵王かぼちゃ

「マサカリかぼちゃ」とも呼ばれるほど固いかぼちゃ。青磁色で底にある大きなおへソが特徴。地域の伝統野菜として様々な料理への活用が期待されている。

■食べられる時期:9月中旬~9月下旬



### 食用菊

生産量日本一。おひたし、酢の物のほか胡麻あえや天ぷらでも味わえる、山形を代表する見た目も美しい食材。

■食べられる時期:10月中旬~11月中旬



### おかひじき

江戸時代初期に最上川を通して内陸地方に伝えられ栽培されたのが始まり。ビタミンやミネラルが豊富で、シャキシャキした食感が魅力。

■食べられる時期:通年




# 伝統工芸

900余年の時を経て受け継がれる伝承の技。

平安時代の康平年間(1060年頃)に源頼義が奥州平定のため山形に転戦した際、従軍した鋳物師が馬見ヶ崎河畔の砂と土質が鋳造に適しているのを発見し、この地に留まったことが始まりとされ、最上義光(1546~1614年)が城下町をつくり鋳物師を保護してから産地として発展していったといわれる。

## 山形 鋳物



  
ふるさと納税  
特設サイト

  
ふるさと納税  
特設サイト

## こけし



工人の個性が宿る、素朴さと表情豊かな愛らしさ。

こけしができたのは江戸時代末期頃で、当時は子どもの遊び玩具として東北各地の温泉場のみやげ物屋で売られていたのが始まり。昔からの郷愁をそそる伝統こけしが人気で、山形市内には山形系、蔵王高湯系などが伝承されている。

国の伝統的工芸品指定を受ける日本最北の仏壇産地。

元禄年間(1688年~1704年)、上方との交易で人々の往来も盛んになった頃、寺院建立のため京から招いた仏師と宮大工から仏壇作りの技法を伝えられたのが始まりとされ、享保年間(1716~1736年)に江戸で学んだ木彫り技術を柱に、漆塗師、蒔絵師、金具飾職人などを統合して産地を形成していった。

## 山形 仏壇



# 風土と気質、そして城下町が育んだ匠の技



ふるさと納税  
特設サイト



## 打刃物・のこぎり

室町時代の延文元年(1356年)、斯波兼頼が出羽の国に入部の折、召抱えの鍛冶師らによって鍛冶集落が形成され、武具や農具を作り始めたのが始まりとされる。江戸時代末期には鎌、包丁、箆笥金具などで需要が拡大し、明治30年頃、農機具の元祖といわれる「稲扱機」で全国的な支持を獲得した。



## 籐工芸

平安時代に伝来してきた南洋材「籐」を用い、山形に伝わる昔ながらのつる細工の伝統的な技術を取り入れながら、現代の暮らしに合った籐工芸品が造られている。生活用品から育児製品、そしてデザイン性が求められるインテリア製品へと、時代と共に変遷を遂げてきた。



## 平清水焼

江戸時代の文化年間(1804~1818年)、相馬藩士を招いて開窯したといわれるが、平安時代に慈覚大師が千歳山の土を使って教えたとも伝えられる。千歳山の原土を用い、麓には「陶芸の里」もあって別名・千歳焼とも呼ばれる。伝統技術の中にも窯独自の創意工夫もこらされており、素朴さと味わいを醸し出している。



## 和傘

江戸時代から水野藩の奨励で盛んに作られるようになり、東北一の生産額があった。一時期百軒を越えた和傘業者も、現在では一軒のみとなった。作品は表面にベンガラを施し、亜麻仁油、桐油で防水仕上げをしている。



## 張子

幕末安政の頃、京都の土渡江長四郎が山形下条町に土着し、京都嵯峨人形の手法を伝えたのが起こりとされる。木型に和紙を水張りし、上質紙をのり張りして天日で乾燥させ、白いハマグリをすりつぶした顔料を塗っていく。描かれる表情にはどこか愛嬌があり、見る者の心を和ませる。



## 建具

山形建具の技術で作られる、木造家屋には欠かせない伝統的な襖・障子などは古来から堅牢さが好評を博してきた。近年では、現代建築に合わせたデザインの製品も作られ、全国的に技術が評価されている。



## 漆器

山形漆器はおよそ300年前に始まり、美しい花塗(塗立塗)を主体に発展してきたが、現在は「権之助塗」が継承されている。特に、使えば使うほどに色艶が増す「朱蒔法」という独特の仕上げ法を用いて、盆・銘々皿・菓子器・茶托などが作られ、気品のある美しさは、わたしたちの日常生活に潤いを与えている。



## ACCESS



◎山形市のお宝情報を紹介しています。

<https://www.yamagatakara.jp>



◎はながたベニちゃんのインスタグラムでも情報を発信中

[instagram.com/yamagatashi\\_benichan](https://www.instagram.com/yamagatashi_benichan)



◎はながたベニちゃんも山形のお宝情報をツイート

[twitter.com/h\\_benichan](https://twitter.com/h_benichan)



山形市 商工観光部 山形ブランド推進課

〒990-8540 山形市旅籠町2-3-25

Tel.023-641-1212(代表)



## ふるさと納税 特設サイト

ふるさと納税とは、納税者が応援したい自治体に寄附することで、その自治体に貢献できる制度です。山形市に寄附をくださった方には、お礼として山形市の特産品をお贈りしています。

山形の魅力がつまった  
特産物の数々を  
ご堪能ください



<https://furusato-yamagata.jp/product/>