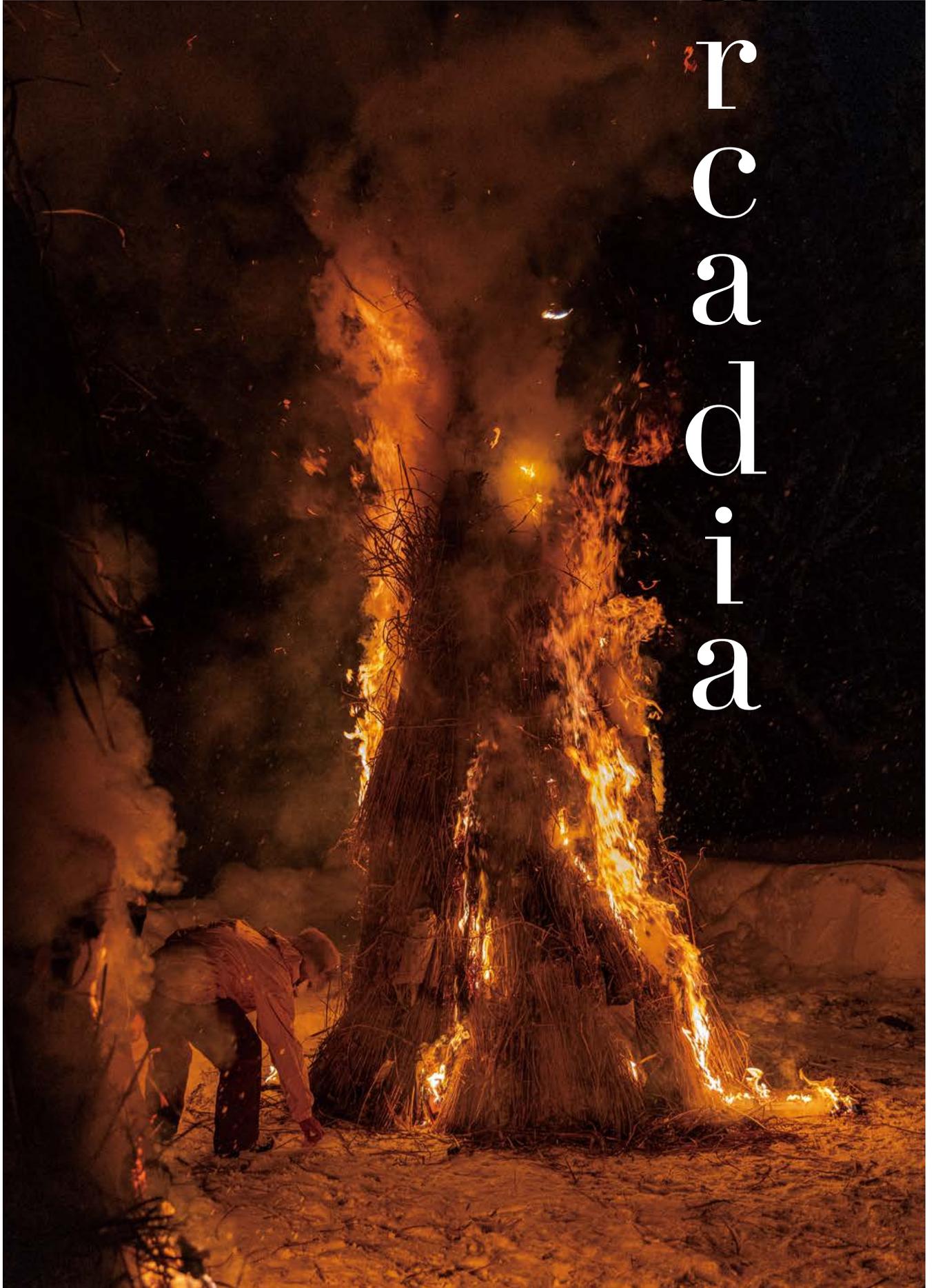


a
r
c
a
d
i
a



ヤハハエロ

BE SAFE and
HEALTHY.

悪を燃やし尽くし、
健康と豊作を祈る

新しい一年が始まりました。

昨年は新型コロナウイルスが世界中で猛威を振るい、様々な困難が襲い掛かりました。しかし、遠くへ行けない状況の中で、おうちで家族と過ごす時間が増えたり、地域のことを見直したり、近場で小さな旅を楽しんだり、少しずつ日常生活の楽しみ方を変えながら、みなさんそれぞれの場所でコロナ禍を過ごされてきたことと思います。

アルカディア地域にとって、冬は寒さと雪にじっと耐えながら、一年の豊作や健康を祈り、これから訪れる春を待ちわびるときです。

今年もしっかりと雪が降り積もり、昨年とは違って雪国らしい冬を迎えています。雪の降る間に微かに見える太陽の光さえも愛おしい季節ですが、やがて訪れる春を待ちわびながら雪と格闘する生活も、春になればそれも悪くなかったと思えるかもしれません。

今年も皆さんにとって、明るく良い年になりますように。
本年もやまがたアルカディア観光局と、季刊誌 arcadia をどうぞよろしくお願いたします。

季刊誌「arcadia」編集部

CONTENTS

02 特集1 ヤハハエロ

健康で豊かな繁栄を願う
小正月の火祭り

08 特集2 OMIKIプロジェクト

有限会社 酒井ワイナリー
イラストレーター 清水裕子

14 目指すのは、地域住民が
誇りを持てる地域づくり

やまがたアルカディア観光局

16 飯豊町の名店・名産品

「いいで応援セット」協力店紹介

18 2市2町フォトスポットマップ

ファインダー越しに見る
東洋のアルカディア

Cover STORY

変化の激しい時代の中でも変わらずにそこにあるもの。姿や形を変えながら守っていくもの。無くなってしまうもの。どれにも想いはあって、きっと正解なんてないだろう。でも、笑いだけは無くしたくない。笑えない世界ほどつまらないものはないから。ほら、みんなで叫ぼう。目くそ鼻くそ飛んでゆけ。ヤハハエロー！



神火に祈りを捧げ

叫び、笑い、

生きる力を呼びおこす

地域に伝わる祈りの 火祭りヤハハエロ

日本国内多くの集落で行われている祭事のひとつに、小正月の火祭りがある。全国的には「どんど焼き」、東北地方では「どんと焼き」、京都や北陸では「左義長」、その他「道祖神祭」「鬼火焚き」などと呼ばれていて、毎年、1月15日前後に開催されている。置賜地方でも様々に呼称されているが、祭事中の掛け声である「ヤハハエロ」と聞けば、慣れ親しんだ祭りのことが思い浮かぶ。

地域によって違いはあるが、稲わらや茅を円錐状に積み上げて「サイト(斎燈、斎塔)」と呼ばれるやぐらを作り、門松やしめ縄などの正月飾り、古いお札、豆殻などを集めて燃やす。身拭き紙を燃やすと健康になるなど、火を使った呪いも多い。神を迎え、悪運を払い、この一年の五穀豊穡、無病息災、子孫繁栄を祈願するのがヤハハエロである。当日、大人はサイトの芯となる立木を山から切り出し、子どもたちは稲わらや門松を集めてサイト作りを手伝い、団子さし(団子木飾り、餅花)を

して夜を待つ。
ヤハハエロがはじまるのは夕方6時を過ぎた頃。雪明かりの中で見知った顔を見つけると挨拶を交わし、子どもたちがはしゃぐ声が聞こえる。サイトは大小二つあり、小さな方は「便所」「雪隠」と呼ばれ先に点火される。大きなサイトに火をつけるのは、年男や年女、15歳の子どもに限られている地域もある。火が音を立てて燃え上がり、人々の顔を照らし出すと「ヤハハエロ」と大きな声が飛び交う。各地域の特色をここで紹介したい。

長井市「ヤハハエロ」

(西根、草岡地区)

掛け声は、最初と最後に「ヤハハエロ」と言い、「センキ、スンバコミナ吹ッ飛ンデンゲ、シヨッテンゲ」「ネプト、ハレモノ、ミナモッテンゲ」、

「シヨッテンゲ」。センキは身体の病氣、スンバコは寄生虫病や癩癧の病氣、ネプト、ハレモノは共に腫れ物のこと。神火によって様々な病気を焼き払い身を清める願いが込められている。「ヤハハエロ」の語源は「弥栄えろ」「家は栄えろ」が訛ったものとされるが定かではない。昔は、蓑笠姿で田植えのまねごとをし、葉山神社の方向に合掌して豊作祈願する雪中田植えも行われていた。これは農業における予祝行事と思われる。

白鷹町「さいとう焼き」

(荒砥新町地区)

7メートル程もある竹を3本組んで土台を作り、稲わらを編み高く組んでいく。掛け声は「ヤハハエロ」、目々クソ鼻クソ飛ンデイゲ」。徐々に火の勢いが増すと竹が爆ぜ、景気のいい音が響く。点火するのは15歳の子どもで「十五の大将」と呼ばれる。昔は子どもが火をつけるのを大人が杉の枝で阻むやりとりを楽しむ娯楽性もあったという。

南陽市「さい燈焼き」

(吉野地区)

秋口に穫った稲わらや芝で作ったサイトには青竹を1本入れ、年男年女が火をつける。「サイトサイト」「目クソナクソ、センキセンバコ、フットンデエゲ」等の掛け声があったという文献もあるが、現在は決まった掛け声はない。雪中田植え、鳥ばい(鳥追い)、綱打ち、と小正月から春にかけて決まった行事をこなし、雪深い冬季間も集落の連携をとっていた。

飯豊町「さいぞう笑い」

(中津川、白川地区)

「貧乏モツテッテ、果報モツテコイ、ヤハハエロ」のほか「嫁モツテコイ」など、言葉を変えて囃し立て笑いを誘うのが特徴。民俗芸能の三河万歳で太夫の相手をする才蔵が人を笑わせる役だったことに由来するという説や、天照大御神と天岩戸の伝説のように、大笑いをして神を迎える儀式の名残という説もある。立木の先端につけた貧乏神(稲わら)が燃え尽きると、良い一年になるといわれている。

P04下：南陽市の「さい燈焼き」。

P05上段：白鷹町荒砥新町のサイトは高く、丁寧に稲わらが組まれている。

中段：手前の小さなサイトは「便所」と呼ばれ、穢れとされている。

下段：竹の枝葉に火が付くと、火の粉が天へと舞い上がる。





ヤハハエロの火で焼いた餅を食べると健康に過ごせるとも。

ヤハハエロの火に込められた「五穀豊穡、無病息災、子孫繁栄」の祈りは、地域と子どもたちが持続的に繁栄することに向けられていて、人々が連携し、子どもが地域に帰属意識と誇りを培う機会になっている。豊かな未来を希求し、神火を囲んで祈りを声に出し、一つにするヤハハエロは、困難が多い現在こそ意義深い。私たちが直面する予想できない環境の変化に適応する上で必要な「生き延びる力」「自発的治癒力」を高める役割が、地域で続く祭りにはあるのではないだろうか。

やまがたアルカディア観光局_お知らせ

やまがたアルカディア観光局では、おうちにいながらアルカディア地域の伝統や文化、素敵な人に触れることができる「オンライン体験プラン」を販売しています。

飯豊町の物産品を応援するため、飯豊町のおいしさを詰め込んだ「いいで応援セット」を販売しています。

今回は、前回販売時に好評だったセットに加え、ドライフルーツとナッツのはちみつ漬けと飲む酢がセットになった「いいで免疫アップセット」や、どぶろくと山菜がセットになった「中津川ローカルセット」、メイプルシロップや放牧酪農ヨーグルト、雪室熟成珈琲がセットになった「いいでのメイプルセット」など合計4種類のセットをご用意。

飯豊町にゆかりのある方も、はじめましての方も、飯豊のおいしいものを食べながら、食を通してアルカディアを旅してみませんか？

いいで応援セット

雪室熟成純米吟醸酒×飯豊産米沢牛800g×
地元のお菓子詰め合わせ

¥5,000 (税込) 送料別

【セット内容】

- 若乃井酒造「純米吟醸 雪解けの誘い」720ml 1本
- 田中屋肉店 飯豊産米沢牛「切り落とし」500g、「牛すじ」300g
- 菓子の丸屋「お菓子詰め合わせセット」7個

中津川ローカルセット

白川荘どぶろく×山菜セット盛り合わせ

¥5,000 (税込) 送料別

【セット内容】

- 白川荘どぶろく 720ml 1本
- 中津川のお母さん手作りの味(くるみなんぼん、山菜水煮、山菜ご飯の素、きょうらぶき) 各1個
- 丸なす粕漬 1本

いいでのメイプルセット

地域限定メイプルシロップ×
ながめやま牧場放牧酪農ヨーグルト×雪室熟成珈琲

¥2,800 (税込) 送料別

【セット内容】

- 飯豊かえでの森メイプルシロップ50ml 1個
- ながめやま牧場放牧酪農 プレーンヨーグルト 400g 2個
- 雪室熟成珈琲ティーバッグ式 5個入り 1セット

いいで免疫アップセット

ドライフルーツとナッツの飯豊産はちみつ漬×
いいで飲む酢「柿酢」「コクワ酢」

¥3,300 (税込) 送料別

【セット内容】

- ドライフルーツとナッツの飯豊産はちみつ漬け ハーフサイズ90g 1個
- いいで飲む酢 柿酢 300ml 1本
- いいで飲む酢 コクワ酢 300ml 1本

期間：令和3年3月末まで販売予定

詳細は、やまがたアルカディア観光局ポータル
サイトをご確認ください。

<https://arcadia-kanko.jp/>



豊かな未来
持続可能な社会への祈り

OMIKI PROJECT

OMIKI PROJECT #6 Omiki Project

有限会社 酒井ワイナリー

さか いっ べい 酒井一平



清水裕子

イラストレーター

南陽市にある老舗、酒井ワイナリーと、ニューヨークで活躍しているイラストレーター清水裕子がコラボレーション。ぶどう畑にいる動物と植物と人とが織りなす世界を、そのまま瓶に詰めたかのようなワインが誕生する。酒井ワイナリーの独自性を感じ、地域の風土が香るワインを目指す。

明治時代に誕生した 東北初のワイナリー

置賜盆地の北部に位置する県内有数のぶどうの産地、南陽市。国道13号線や奥羽本線から見える、十分一山、名子山、かつて米沢街道随一の難所であったとされる鳥上坂の、山肌一面にはぶどう畑が広がっている。山形県のぶどう栽培の歴史は古く、江戸時代には南陽市赤湯地区に甲州種が植えられていたという。言い伝えには、近隣の鉾山に甲州(現、山梨県)から来た鉾夫が甲州ぶどうを持ち込んだ説、出羽三山に通じる街道を通り修験者が持ち込んだ説などがあるが、南陽市周辺一帯の気候・風土がぶどう栽培に適していたことは間違いなく、現在は市内6つのワイナリーが個性的なワインを造り続けている。

赤湯地区にある酒井ワイナリーは創業129年。もともとは温泉旅館を経営していたが、1887(明治20)年に酒井家16代当主弥惣氏が赤湯鳥上坂にぶどう園を開墾。初代県令三島通庸が果樹振興策を施行するとワイン用のぶどうを植え、1892(明治25)年にはぶどう酒醸造業に着手、東北初のワイナリーが誕生した。日本酒が主流の文化や戦争など、困難にあってもワイン醸造を続け、ワイナリーとしては5代目となる酒井一平さんが後を継いでいる。

昔ながらの製法で 新たな挑戦を 続けるワイナリー

赤湯ならではのワインを目指して

山を切り拓いた畑は急斜面で、日当たりが良く水捌けもいい。昼夜の寒暖差もあり良質なぶどうの適地といえるが、急斜面であるがゆえに機械化ができず、生産者の高齢化により耕作放棄が進んでいる状況だ。酒井さんは「古い産地を守りたい」という想いからそれらの畑を引き受け、自社畑として耕作している。畑には様々な品種を植え、新たな特性を見出し、赤湯の個性とは何なのかを突き詰めようとしているところだという。酒井ワイナリーでは、ろ過機を使わないノンフィルターでの瓶詰めや、除草剤や殺虫剤を使わない昔ながらの方法を続けている。さらに10年ほど前からは羊を放牧して雑草をコントロールし、肥料作りを始めた。

「薬剤を使わずに生産するリスクはありますが、植物や動物の力を借りて、山や畑の環境を落ち着いたものにしていきたい。いろいろな生き物がのびのびと生きている環境でこそ地域の個性を映したワインができると考えているので、手問ひまかけています」という酒井さん。今回のプロジェクトでは、そんな酒井ワイナリーの独自性が表現されることを期待しています。「生産本数がかなり限定される商品になります。私たちのことを知っている方々が、新しいラベルを通して、さらに深い理解に達するようなものができたら理想的ですね」と語った。

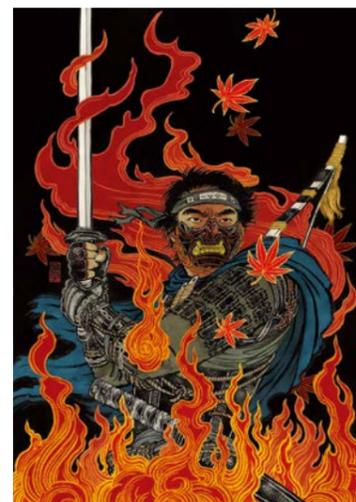




Criterion Collection 昭和ゴジラ映画全コレクションDVD 挿画



ニューヨークブルックリン DUMBO 地区壁画



Entertainment weekly ゲーム Ghost of Tsushima 挿画



FRED ジグソーパズル

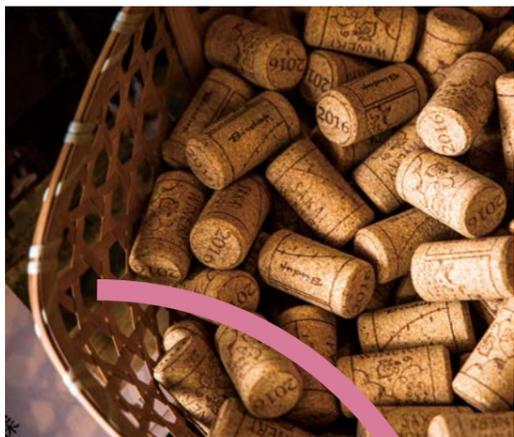


撮影：いしだまこと

清水 裕子

東京生まれ。早稲田大学卒業、某総合商社で11年広報を担当した後30代で渡米、ニューヨーク School of Visual Arts でイラストを学ぶ。修士課程卒業後以来欧米を中心にイラストレーターとして活動、また母校で教鞭を取っている。主なクライアントに、アップル、マイクロソフト、ニューヨークタイムス、タイム、DCコミックスなど。2009年には、ニューズウィークジャパンの世界が尊敬する日本人の一人に選ばれている。

yukoart.com
Instagram: @yukoart



ノンフィルターによる瓶詰めはこだわり。

生き物が絡み合って 生まれるワイン

イラストレーター清水裕子さんは、「畑や地域のことをより深く感じられるようなラベルを創りたい」という酒井さんの意を受け、酒井ワイナリーが行っている循環型農業や、ありのままに取れたぶどうからワインを造るという考え方を、注意深く聞き取った。畑に姿を見せる鳥をラベルのモチーフにした「鳥シリーズ」の話題から、熊や猪の獣害があること、カモシカや羊など四つ足の動物たちも畑を構成する生き物の一つであることを聞くと、「羊の放牧の話はすごく気になってました。イメージがわきますね」と反応。また、南陽市の花である菊や烏帽子山公園の桜、ぶどう畑、飯豊山の美しい写真を目にする「いいとこ

ろですね」と声を弾ませ、「私が日本にいたのは物価が世界一高いと言われてた時代で、海外旅行の方が安かったんです。だから国内旅行をしていないんですよ。アメリカの友人の方が、私より日本のことを知っているくらい。ぜひ行ってみたいですよ」と、ニューヨークから遠く離れた小さなワイナリーに想いを馳せた。

今回のプロジェクトでつくるのは、酒井ワイナリーが最初に開拓した畑である名子山で収穫された、日本特有のぶどう、マスカットベリーAとブラッククイーンを使った赤ワイン。樽を選定し特に良いものを選び出して瓶詰めするバレルセレクションとなる。古くから地域で栽培された品種を使ったワインがどのような姿で生まれ変わるのか、新たな挑戦が始まった。



有限会社 酒井ワイナリー

創業1892年。無ろ過・無清澄・無殺菌の昔ながらの造りを大事に、赤湯ならではのワインを追求しています。

〒999-2211 山形県南陽市赤湯980
TEL:0238-43-2043 FAX:0238-40-3184
営業時間/10:00-16:00 (12:00-13:00 除く)
定休日/水曜 <http://www.sakai-winery.jp>

INFORMATION

私たち山形県 長井市・南陽市・白鷹町・飯豊町が参画する、地域連携DMO(一社)やまがたアルカディア観光局では、東洋のアルカディアと呼ばれる当地域のお土産開発プロジェクトの一環として、日本独自の文化である日本酒を通して世界に当地域を発信すべく、当地域の酒蔵と世界的に著名なグラフィックアーティストがタッグを組み、地域の神社に酒造りの成功をご祈禱していただいた上で、オリジナルの日本酒を開発。観光局のお土産として販売する「OMIKIプロジェクト」を進め、世界に「SAKE」のハイブランドとして「OMIKI」を販売・展開・プロモーションしていくプロジェクトを進めています。



南陽市
東の麓酒造
×
Gravityfree

純米大吟醸 特別栽培米
つや姫 精米歩合:40%
酵母:山形酵母/一升瓶
(桐箱入り)/ラベル和紙:
白鷹町深山和紙2枚貼り/
木箱:東の麓特製桐箱



白鷹町
加茂川酒造
×
TenHundred

純米大吟醸 出羽の里
精米歩合:55% 酵母:山
形酵母/一升瓶(桐箱入
り)/ラベル和紙:白鷹
町深山和紙2枚貼り/木
箱:特製桐箱



飯豊町
若乃井酒造
×
DRAGON76

純米大吟醸 出羽燦々
精米歩合:50%/一升瓶
(桐箱入り)/ラベル和紙:
白鷹町深山和紙2枚貼り
/木箱:特製桐箱



長井市
鈴木酒造店長井蔵
×
長場雄

純米大吟醸 酒米:雄町
精米歩合:45%/四合瓶
(特製紙箱入り)/ラベル:
上質紙箔押し加工/箱:
特製紙箱

詳しくはやまがたアルカディア観光局ECサイトをご覧ください。

<https://tour.arcadia-kanko.jp/>





雪山で見た日の出は世界に色と風を与えていた。

遠回りしても 適切なルートで 地域をつくる



(一社)やまがたアルカディア観光局
戦略会議委員

竹直也氏

「県民。だけどよそ者、けど仲間」の立場から
地域住民の幸福度が高い地域づくりを考える

蔵王温泉で温泉コーディネーション「Zao Onsen 湯旅屋 高湯堂」を経営し、地域活性化に取り組んでいる竹直也さん。やまがたアルカディア観光局(以下、アルカディア観光局)の戦略会議メンバーとしても活動し、地域継承に力を注いでいる。

— 戦略会議ではどのような役割を？

アルカディア観光局立ち上げの時期、私は前職で四国や東北の観光振興や地域づくりのプロデューサーをしていました。長井市の地域づくりの事業に携わり、今あるミッションとビジョンを決める会議のファシリテーターとして関わったという経緯があります。現在は、アルカディア観光局の戦略会議や各種ミーティングで議論がよりスムーズに進行できるように助言したり、場合によっては議題に合わせて講義をさせていただきます。

— アルカディア観光局にはどんな想いを持っていますか？

地域を担う主体者の一人、という想いで活動しています。アルカディア観光局を設立し、観光業とだけ捉えると、地域住民の視点は抜けてしまうことが多く、オーバーツーリズムで地域住民の幸福度が下がってしまうこともあります。

ビジネス視点が過ぎると生産性云々の話になってくるのですが、地域は生産性だけでは語れません。特に東北地方は合理性では全く語れない部分が多い。観光においてはそれはむしろ良くて、遠回りしても適切なルートをたどることが、最短で目指す地域づくりができる土地柄だと思っています。ミッション、ビジョンさらにはブランドコンセプトを軸に、事業計画と行動計画がぶれないようにサポートし、3、4年目の活動につなげていけるようにしたいです。

た2019年前後に出会った方々は、地域の未来を真剣に考える熱い想いで心を満たす人たちばかりで、これからはじまる物語りにとってもワクワクしていました。アルカディア観光局が地域で取り組む、すべての根幹にあたるミッションとビジョンの決定する会議をファシリテーションできたことはとてもいい経験になりましたし、何より関わった皆さんが納得できるミッション、ビジョンになったことが嬉しいです。各分野で活躍している方々が一同に集まり真剣にイマのこと、未来のことを語り合う、私自身よそ者でありながらも地域のみなさんと同じ目線でいたいという想いが強いです。

— 地域振興で大事なことは？

地域の方々が誇りを持てるような地域づくりが大切です。地域振興においては、観光協会、旅行会社、地域の観光関連事業者、そして旅行者を主体に考えていきがちですが、地域を形成する農業、工業など様々な事業者と地域住民がいるという視点を持ち、バランスをみていかなければなりません。地域振興を

MISSION

東洋のアルカディアを子どもたちへ
私たちは、この地に住む人、働く人、訪れる人とともに、精神的にも経済的にも幸福度の高い地域をつくりあげ、次世代につないでいく。

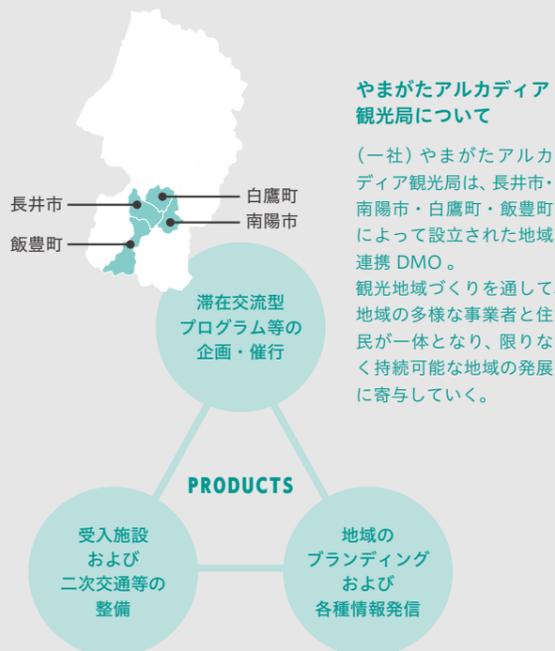
VISION

日本最強のローカル

豊かな風土、持続可能なコミュニティ、
いつでも帰れる、みんなを迎えられる心のふるさとやまがた
緑や花に囲まれた、美しい里山風景。人々が行き交い、まちは住まう人の笑顔に包まれ、活気に満ち溢れている。
住む人、働く人、訪れる人は、「東洋のアルカディア」と呼ばれるこの地に想いを馳せる。
この地に暮らすことを誇り、100年、はるか先まで続く「日本最強のローカル」を目指す。

BRAND CONCEPT

やまがたアルカディア～新たな自分に出逢える郷山～



PROFILE

竹直也(たけ・なおや) 北海道旭川市出身。
株式会社リクルート入社後、蔵王温泉の観光、地域づくりに携わり、2017年に株式会社 LABEL LINK を設立。2020年には蔵王温泉に賑わいを呼ぶため、温泉コーディネーション「高湯堂」をオープン。

INFORMATION

見る・触れる・体験する！

やまがたアルカディア観光局では、置賜地方の豊かな風土と奥深い文化が感じられる、滞在交流型旅行商品を企画・提案しています。「東洋のアルカディア」を体験できる様々なプランをぜひご利用ください。



詳しくは
ツアーHPを
ご覧ください。



一般社団法人やまがたアルカディア観光局
〒993-0003 山形県長井市東町2番50号
TEL.0238-88-1831 FAX.0238-88-1812
<https://arcadia-kanko.jp/>



公式HP



facebook



Instagram



**米沢牛の郷、飯豊町
肉の田中屋**

6代にわたり食肉産業に従事してきた「肉の田中屋」が追求しているのは、味のよさ。飼育環境のいい自社牧場で、いい水といい餌を与えて長期肥育に取り組み、味わい深い米沢牛を生産し提供しています。自社牧場産だからこそできる価格設定と安心感、国産和牛へのこだわりがあり、地域のお客様はもとより、全国のお客様からもお取り寄せ人気が高まっています。

〒999-1113 山形県西置賜郡飯豊町小白川117 Tel/0238-72-2054
定休日/無休 営業時間/9:00~18:00
<https://www.iide-tanakaya.co.jp>
●取扱/道の駅いいで店



白川荘

大自然を満喫する
飯豊山と白川湖畔の美しい風景に囲まれた場所。大自然に触れる体験型アクティビティが多く、飯豊町を知り尽くしたツアーガイドが、プランを提案、絶景スポットに案内してくれます。飯豊産米沢牛や特産のどぶろく、温泉をゆっくり堪能できる宿泊施設です。飯豊町の奥山に自生するイタヤカエデから採れるメイプルシロップをお土産で購入することもできます。

〒999-0424 山形県西置賜郡飯豊町数馬218-1 Tel/0238-77-2124
定休日/不定休 営業時間/9:30~20:00
●料金/9500円~(1泊2食付)、3500円~(日帰り:食事、部屋代、入浴込み)、450円(入浴)



いいで応援セット 協力店舗
飯豊町の名店・名産品
Specialties
IIDE TOWN

飯豊町にある、極上の肉、酒、お菓子とコーヒー。
雪室を利用して熟成する知恵、美しい自然の姿、
あたたかな人柄が感じられるお店です。

臨時休業中や営業時間変更の場合があります。お出かけの際は各店舗にお問い合わせください。



若乃井酒造

酒は縁、造りは和
1890(明治23)年に創業。酒造りによく合う清流野川の超軟水と山形の米で造るのは、口当たりが柔らかくキレイのある酒。まろやかな味わいを醸し出させる雪室貯蔵でおいしさを熟成しています。酒を通じて出会う縁を大事に、OMIKIプロジェクトにも参加。「特別純米酒風」は、「ワイングラスでおいしい日本酒アワード」金賞受賞銘柄です。

若乃井酒造株式会社
〒999-0601 山形県西置賜郡飯豊町中947-3 Tel/0238-72-2020
<http://www.wakanoi.jp/index.html>



雪室熟成珈琲

こしやる合同会社
雪国の知恵である「雪室」が中津川地域にもあります。天然の冷蔵庫で熟成させたコーヒー豆は、雑味がなくすっきりとしていてまろやかな味わい。甘く香ばしいアロマが特徴です。丁寧に焙煎した豆のおいしさを手軽に味わえる、ドリッパバッグやティーバッグ、オリジナルキャニスターが付く定期便も人気。地域資源を活用し、そこで暮らす文化と魅力を発信しています。

〒999-0433 山形県西置賜郡飯豊町大字上屋地192
Tel/0238-87-0255 <https://www.coshall.jp/>
●取扱/道の駅、米沢駅構内、上杉城史苑 食品館256



菓子の丸屋

心温まる郷土菓子
自然豊かな飯豊町で暮らす人々に愛されてきた老舗菓子店。山で採れたコクワをジャムにした「こくわブッセ」や、特産のどぶろくを使った「どぶろくまんじゅう」、町花ユリの根を練りこんだ「ゆりこころ」など、3代目店主の樋口詔雄さんがつくってお菓子は、郷土愛にあふれた心が温かくなるおいしさ。地域と人とのつながりながら、懐かしい味を守り続けています。

〒999-0602 山形県西置賜郡飯豊町大字萩生901
Tel/0238-72-2047 Fax/0238-72-2048
定休日/火曜 営業時間/7:00~19:00
●取扱/道の駅、白川荘、しらさぎ荘



香月

笑顔を届けるお菓子
華やかな洋菓子和菓子と趣きある和菓子が並ぶ「香月」。親しみやすい雰囲気と明るい笑顔で迎えてくれる、まちのお菓子屋さんです。看板メニューはペイクドチーズケーキ。舌触り滑らかで軽やかな食感なのにコク深い、何度でも食べたい味です。飯豊町産のハチミツでナッツやドライフルーツを漬けた「ドライフルーツ・ナッツ入りはちみつ」はお土産にもぴったり。

〒999-0602 山形県西置賜郡飯豊町萩生4400-5 Tel/0238-72-3923
定休日/無休 営業時間/9:00~20:00

市街地エリアMAP



arcadia

photo map

本誌に掲載されている
写真の場所に行ってみませんか？
そしてすこしの間だけ
スマホをしまつて
イザベラバードが感じた
美しい風景を眺めてみてください。



3

P12-P13: 飯豊町体験農園 サポートセンター周辺にて
撮影 date: 2021年1月15日 午前7時頃

4

P14: 白鷹町高玉踏切付近にて
撮影 date: 2021年1月18日 午後1時頃

5

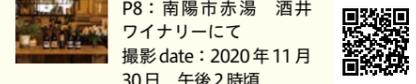
裏表紙: 飯豊町高峰付近にて
撮影 date: 2021年1月6日 午後12時頃

1



表紙・P02-P03・P06:
長井市草岡赤地藏前にて
撮影 date: 2021年1月10日 午後5時20分頃

2



P8: 南陽市赤湯 酒井ワイナリーにて
撮影 date: 2020年11月30日 午後2時頃

arcadia 季刊誌アルカディア

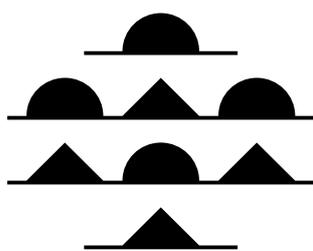
#06
2021年1月発行
(年4回発行)

発行/一般社団法人やまがたアルカディア観光局
編集/株式会社やまがたアルカディア編集社
写真/船山 裕紀 文章/上林 晃子 デザイン/坂井理枝子

next #07
SPRING issue

特集1_発酵
特集2_桜と伝説と
坂上田村麻呂





やまがた
アルカディア
観光局

YAMAGATA
ARCADIA
Tourism Bureau

