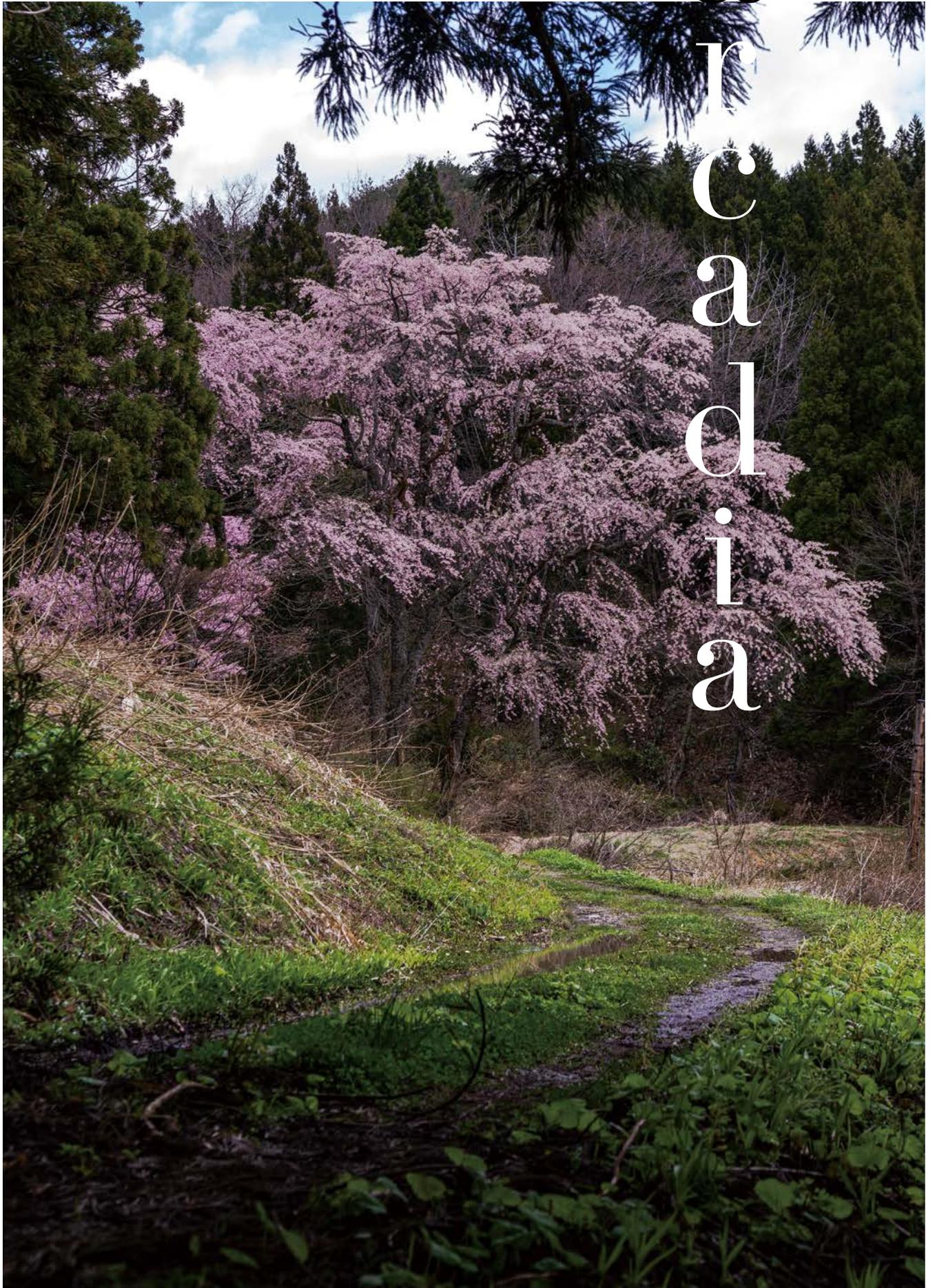


a
r
c
a
d
i
a



しょうゆ

醤油と味噌

みそ

発酵と微生物と人間と食品の関係



Cover STORY

二年越しの天狗山二ノ鳥居付近に咲くしだれ桜。山奥で孤独に咲く幻の桜とも言えるかもしれない。だが、そこに立っていたのは凛とし、悠々と枝葉を広げ花を咲かせる立派な桜だった。豊かさとは何か。共生とは何かを問いかけられているようだった。

P02-P03 : (資) 山一醤油製造所にて、発酵の泡

CONTENTS

02

特集1 しょうゆと味噌

発酵がもたらす自然と調和した食文化

08

特集2 坂上田村麻呂と桜伝説

置賜の桜と英雄にまつわる3つの伝説

14

人とのつながりがまちの魅力を広げていく

「何か楽しそうな雰囲気づくり、まちの魅力向上に

16

みそ・しょうゆの名店・名産品

地域で発酵文化を守る店を紹介

18

2市2町フォトスポットマップ

ファイナダー越しに見る東洋のアルカディア

今年雪が多かったと思ったら、あつという間に春がやってきてくれたかのような穏やかな天候が続いています。

毎年この季節になると、雪解け水があたたかい日差しに照らされキラキラと輝き、雪が解けて見え始めた田んぼの端にふきのとうが顔を出し、日差しや空気、いろんな風景からアルカディアの春を感じます。

今年の桜はどんな花を咲かせてくれるのでしょうか。なかなか先が見えない世の中ですが、桜の咲く季節は胸が高鳴り明るい気持ちになります。

桜の下で大声で笑い合える時が早く訪れますように。

これまで長い間この地域を見守ってきてくれた、アルカディア地域の古典桜に願います。

季刊誌「arcadia」編集部

土地に刻まれた

発酵の歴史

民族の記憶



和食の根幹、 発酵の原点をたどる

日本の伝統的な食文化として、「和食」はユネスコの無形文化遺産に登録されている。料理そのものというより、自然を尊ぶ日本人の気質に基づいた「食」に関する「習わし」が評価されての登録だった。海、山、里の表情豊かな自然が広がる日本では、各地で地域に根差した多様な食材が用いられ、素材の味わいを活かす調理技術や道具も発達している。食材の保存性を高め旨みや栄養価を高める「発酵」は、取り分け大きな存在だ。

和食の味の基礎は、みそ、しょうゆ、酒、みりん、酢などの調味料でつくれる。また、納豆、漬物、豆腐などは和食の定番で、いずれも発酵食品である。発酵技術は有史以前から存在していると考えられているが、日本最古の記録にあるのは奈良時代の瓜の塩漬けだ。平安時代になると酢漬けや粕漬けなどさまざまな漬物がつくられ、発酵の元となる麹が販売されていたという記録が残っている。塩蔵品または塩蔵によりペースト状になった調味料を指す「醬」の歴史は紀元前まで遡り、中国の「醬」をつくる技術が飛鳥時代に伝わっ

たとされる。「醬」は、原料となる主な食品が肉であれば肉醬、魚は魚醬、果実や野菜、海草は草醬、そして穀物の由来の穀醬に分けられる。みその起源は醬に工夫を加えた「未醬」であると考えられており、みそから液状に発展したものが、現在のしょうゆである。

気候風土が育む 味と記憶

飯豊町中津川地区では60年ほど前まで、各家庭で手作りしたみそを布袋に入れ、吊るし、垂れてきた汁を「すまし」と呼び、しょうゆとして使っていたという。当時しょうゆは貴重品で、漬け込んだ食材の腐敗を防ぎ、栄養価と旨みを高めてくれるみそもまた大切な冬の備えであったため、「すまし」は正月など特別なときのお吸い物に使われていた。また、置賜地方には現在も大豆に限らず自家製の青豆や秘伝豆などでみそを仕込んでいる家庭が数多くあるという。みそやしょうゆの歴史をひもとけば、人が暮らしのなかで知恵と工夫をはたらかせながら、多様な発酵文化が醸成されてきたことを窺い知ることができる。



P04上：麹菌を米の一粒一粒に運わせる技術は日本独特のもの。 下：目に見えない微生物と人の手が造る世界。
P05：山一醤油製造所の仕込み場、醸造蔵、店舗の3棟は国の登録有形文化財に指定されている。

やまがたアルカディア観光局_お知らせ

東北デスティネーションキャンペーンが始まります

東北DCは、東北6県の自治体や観光関係者とJR6社などが一体となって行う大型の観光キャンペーンです。

開催期間は2021年4月1日(木)～9月30日(木)で、東北6県で6ヶ月の開催は初めての取組です。

震災から10年の節目に開催する「東北DC」では、各県の力をかけ合わせて東北の大きな力にし、東北の魅力を国内外へ発信することによって東北観光のブランド化を推進していきます。

この機会に多くの方が東北を訪問し、復興に向けて歩む姿を見ていただきたいと思います。



巡るたび、
出会う旅。
東北
東北
デスティネーション
キャンペーン
2021.4.1～9.30

やまがたアルカディア観光局 東北DC特別プラン

やまがたアルカディア観光局では、東北DCに合わせた特別プランを企画しています。

飯豊町「白川湖の水没林」赤湯温泉送迎プラン～1日1組限定～

飯豊町の白川湖では、ダム湖が満水になる4月中旬から5月中旬の一ヶ月間のみ、水没林を見ることができます。早朝、木々に朝霧がかかると、よりいっそう幻想的な風景となります。今回のツアーは、赤湯温泉宿泊者限定の送迎ツアーです。1日1組限定なので、コロナ禍でも安心してご乗車いただけます。

旅行期日：令和3年4月18日(日)、25日(日)、29日(祝・木)、5月1日(土)、2日(日)、3日(祝・月)、4日(祝・火)、5日(祝・水)、9日(日)、16日(日)

旅行代金：大人(中学生以上)3,500円(税込)、子ども(3歳以上小学生まで)1,500円(税込)

定員：1日1組限定(最少2名～最大9名)
お申込み人数が2名～4名の場合は小型タクシー、

5名～9名の場合はジャンボタクシーとなります。

参加条件：コロナ禍のため、緊急事態宣言の対象となった都道府県以外に在住の方のみお申込みいただけます。また、今後のコロナウイルス感染拡大状況によっては、お申込みをお断りすることがありますので、ご了承ください。

【ツアー行程】

朝5:30出発 お客様がご宿泊の旅館にタクシーがお迎えに参ります。玄関前にお越しくください。
6:20～ 飯豊町中津川地区白川ダム湖岸公園「水没林」を各自でご見学(約30分間)
7:10 白川荘(お手洗い、お土産)
8:00到着予定 お客様がご宿泊の旅館に到着

熊野山夜明けトレック

田んぼいっぱいの水面に朝日が反射する。

散居集落を包み込む、幻想的な朱(あか)の時間。

長井ダムの周辺には、「やまがた百名山」の一つ「熊野山」があります。そこから望む、散居集落の夜明けの風景。

朝日が水鏡に反射し、散居集落全体が朱に染まる風景は、田植えの時期限定の景色。

真っ暗な深夜3時、ヘッドライトの灯りのみを頼りに山を登ります。およそ1時間ほどで展望スポットへ到着となります。

暖かい飲み物を飲みながら、夜が明けるのを待ちましょう。絶景の夜明けの風景を堪能したのち、熊野山山頂(標高670m)に向かって足を伸ばします。

途中には長井ダムや祝瓶山の展望、山頂からは置賜盆地が一望出来ます。早朝の景色とトレッキングをお楽しみください。その後下山し、午前7時頃には、出発場所に帰ってこれる行程となっております。

案内を務めていただくのは、日本山岳ガイド協会認定ガイドの八木文明さん。山を知り尽くしたガイドによる安心・安全なトレッキングとなります。

旅行期日：令和3年5月22日(土)、23日(日)、24日(月)、28日(金)、29日(土)、30日(日)、31日(月)、6月4日(金)、5日(土)、6日(日)

時間：3:00～7:00(日の出の時間により若干の変更あり)

旅行代金：3,300円(税込)

定員：2名～8名

申込締切：出発日の3日前まで

【ツアー行程】

3:00 道照寺平スキー場ロτζ前集合・出発(熊野山登山口/標高約300m)
4:00頃 展望スポット 熊野神社前到着(標高約590m)
朝日が出るのを、温かい飲み物(コーヒーやお茶、スープなど)を飲みながらお待ちください。
5:20頃 熊野山山頂到着(標高約670m)
7:00頃 道照寺平スキー場ロτζ前到着
長井市名産の果物などのお振る舞い。熊野山オリジナル登頂証明書、ステッカーのお渡し。

【お得な宿泊プラン】

「はぎ苑」1泊2食付 7,500円(消費税、入湯税込)
県産米つや姫、雪若丸の食べ比べが大好評のご朝食にも15分間に合います!源泉かけ流しの温泉に入って、トレッキングの疲れを癒してください。

【タクシー送迎プラン】

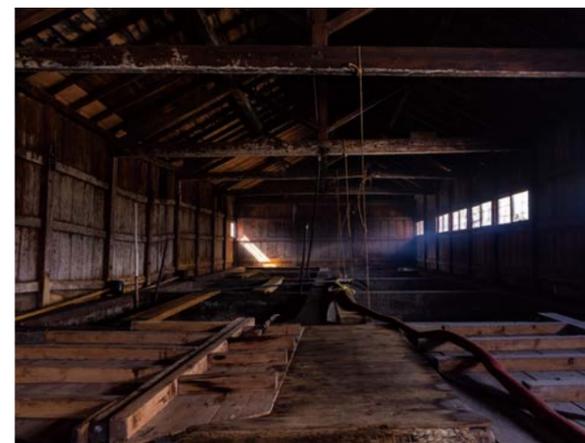
深夜の出発ですが、タクシーの手配も可能です!

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/>



上：醸造蔵の天井は高く、梁や壁に蔵付きの菌の気配がある。
下：大千醤油店の歴史を感じる商業帳簿。
大福帳は江戸、明治時代に普及した。



上：質上醤油店の醸造タンク。仕込みは年に一度、3月頃に行われる。
下：蒸した米をかき出すと、肌寒い仕込み場に蒸気が立ち込める。

取材協力/
合資会社山一醤油製造所 齋藤弥助
有限会社大千醤油店 飯澤敦司
質上醤油味噌醸造元 井上雅晴
有限会社すずき味噌店 鈴木徳則

世界の発酵食品と、
日本の麹菌

世界的に見ると、ワインは中東で8千年前、ヨーグルトは7千年前、チーズは7千年前に中央ヨーロッパで製造された可能性が示唆されていて、ビールはメソポタミアからエジプトへ5千年前に伝わったといわれている。欧州、中央文化圏は単純に酵母で醸されたものが多いのに対し、東アジア圏ではカ

ビが乳酸菌や酵母と複雑に結びついて醸されている特徴がある。特に日本では、ニホンコウジカビ(麹菌)という日本固有の微生物のはたらきが大きい。みそやしょうゆを造るときには、蒸した米に麹菌をまぶして麹室で50～60時間ほど生育させるが、麹菌はその過程でビタミン類を生成し、酵素をだす。酵素はデンプンやタンパク質を分解して、アミノ酸やオリゴ糖など、旨みや甘み、コクとなる成分をつくりだす。

オリゴ糖は腸内の善玉菌に作用するため、甘酒などを飲むと腸内の環境が整い、免疫細胞が活性化することは一般的にも知られていることだろう。麹菌は日本人の味覚に合う柔らかい甘みをつくり出す一方、雑菌が付きやすく、温度と湿度を管理しなければならぬ。みそやしょうゆの醸造元では、麹菌の状態変化に細心の注意を払い、試行錯誤を繰り返しながら、米一粒一粒に麹菌を這わせる技術を獲得し高めてきた

のである。
発酵は、目に見えない微生物と人間が、数千年かけて作ってきた知恵の賜物であり、いくつもの発酵食品が並ぶ食卓は、時空を越えた奇跡のプレゼントのようなものだ。いま一度、発酵文化に目を向け、地域で醸造された、みそやしょうゆを選ぶことができるしあわせを噛みしめたい。

坂上 田村麻呂と 桜伝説

桜の名所が多い置賜地方には樹齢1,200年ともいわれる巨樹があり、古くからこの地で人々に春の訪れを知らせてきた。その起源とされる伝説に登場するのは、日本初の征夷大將軍、さかのうえのたむらまろ坂上田村麻呂。美しい桜のはじまりには、英雄の存在と悲恋の物語があった。

稀代の英雄、置賜に桜を植える

坂上田村麻呂は、平安時代初期の公卿くまぎらで4代の天皇に仕え、忠臣として名高い。また、武芸に優れ寛容で器量よし。「行動は機敏で、立ち振舞いは理にかなう。怒れば猛獣もたちまち倒れ、笑えば幼児もなつく」ともいわれ、征討せいとうに行く先々で田村麻呂を慕い従うものが多く、ついてくるすべての人に馬を支給できないほどだったという。京都の清水寺を建立したことは知られているが、それ以外にも田村麻呂が由来になっている寺社や、田村麻呂を祀る神社は全国にある。それだけ絶大な人気をもつ、英雄のような存在だったと思われる。

日本で最初の征夷大將軍に任ぜられたのは、797(延暦16)年。その後、二度にわたり奥州平定のために遠征をしている。田村麻呂が置賜に植えたといわれる桜は5本。伊佐沢の久保ザクラ、白鷹町高玉の薬師ザクラ、草岡の大明神ザクラの3本が現存し、白鷹町深山と長井市勸進代にあった桜は枯れて失われてしまった。

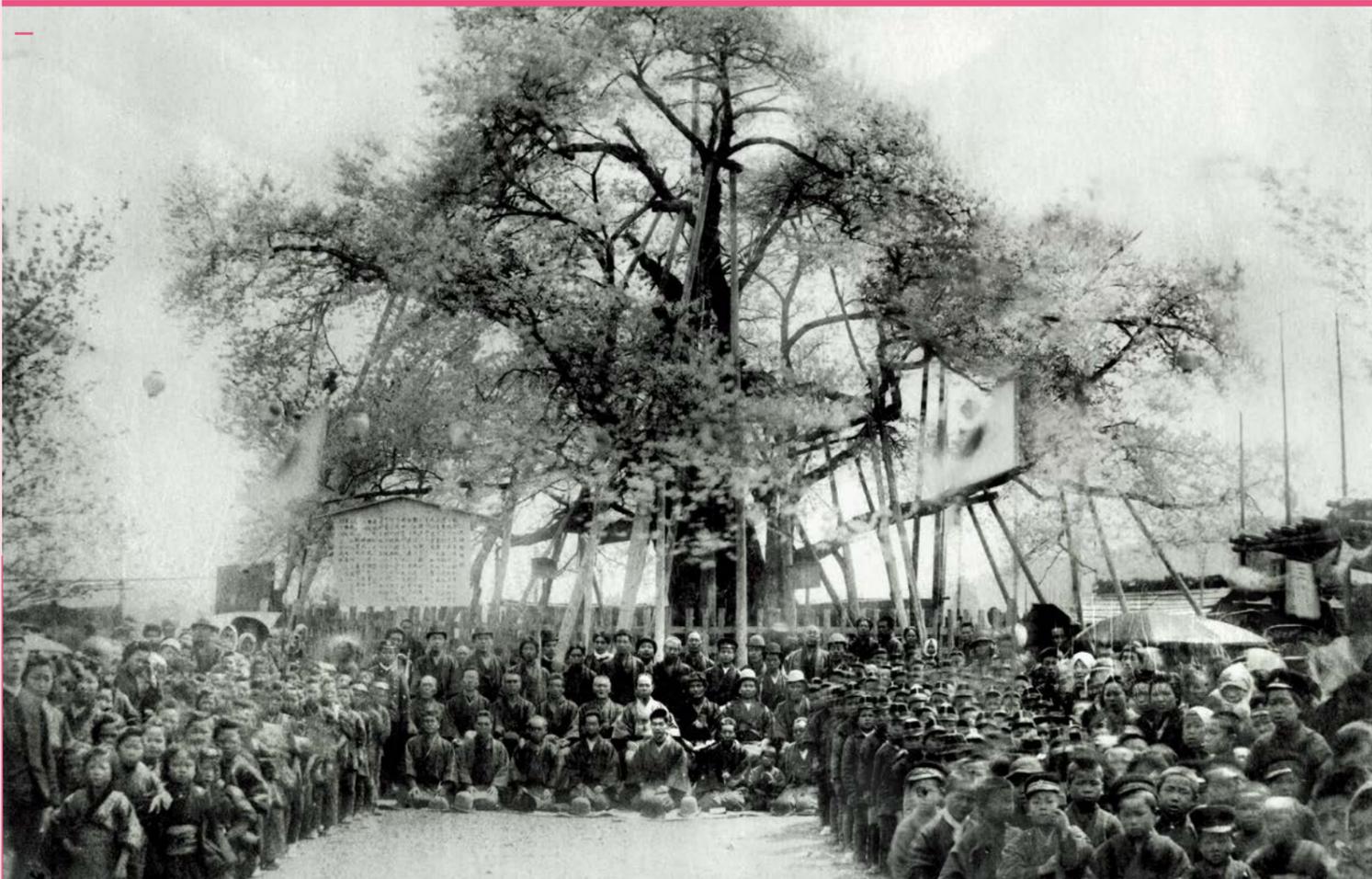
お玉の悲恋「伊佐沢の久保ザクラ」

田村麻呂は、この地を訪れた折に豪族である久保家の家に宿泊し娘のお玉と結ばれたが、奥州の征討が済むと軍を収めて帰京してしまった。お玉は恋慕の情に耐えきれず、病にかかり、亡くなってしまふ。再び東北にきた田村麻呂がそれを知り、哀情あいじょうから摂津国摩耶山の桜を取り寄せ、お玉の墓に手植えて墓標にしたという。起源については、桜の苗を送ったという説や、地元の豪族が妻(お玉)と子の死を悼いたみ手植えたものという説もある。いずれも「お玉」という女性が登場することから「お玉桜」の名でも親しまれている。

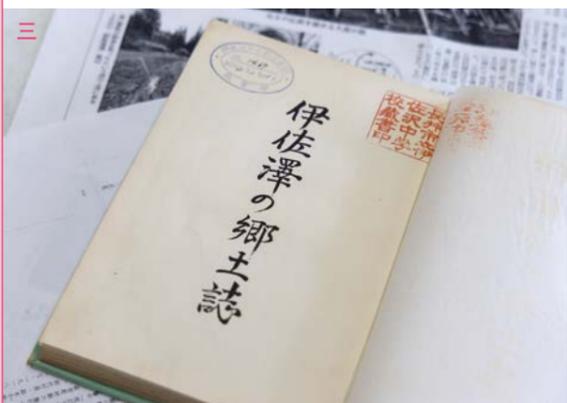
幻想的で儂い、恋と戦いの物語「薬師ザクラ」

白鷹町高玉にある薬師堂と桜については、伊佐沢の伝説の後日譚ごじつたんのように語られている。お玉の死により悲嘆に暮れていた田村麻呂は、沼のほとりで作った笛に想いを託し夜中に吹いていた。その音色に誘われたかのように一人の女性が姿を現し、笛を吹いている間は静かに佇むようになった。次第に田村麻呂の傷ついた心は癒され、心惹かれ合った二人は結ばれる。

沼のほとりには女性の家があり、その近くに産所を建て子どもを産みたいという女性。「満月に産み、半月になる頃には將軍のもとへ戻るので、産所には誰も近づけないように」と言われていたが、待ちきれず産所に向かってしまふ田村麻呂。そこで見たのは、大きな白蛇がトグロを巻き、黄金色の懐剣を抱いて眠る姿だった。母と子が大蛇の餌食になったのかと憤怒した田村麻呂だったが、女性との出会いからこれまでの不可解なことを思い起し、そのまま暗い気持ちで家に帰る。数日後、田村麻呂を訪ねた女性は、自分が沼の主であることを告げると、武勇を宿して産み落としたという一振りの黄金の剣を残して消えてしまった。



国立図書館コレクション「日本之名勝」に掲載されている久保ザクラ



二：昭和時代の草岡の大明神ザクラ。モノクロ写真でも美しさが伝わる。
三：開花時に踊られる「伊佐沢念仏踊り」が地域に伝承されている。

M A P

A: 伊佐沢の久保ザクラ

〒993-0021 山形県長井市上伊佐沢 207
 駐車場: 有
 見頃: 4月中旬～4月下旬
 国指定天然記念物

B: 薬師ザクラ

〒992-0773 山形県白鷹町高玉 3663
 駐車場: 無(釜の越農村公園をご利用下さい。)
 見頃: 4月中旬～4月下旬
 県指定天然記念物

C: 草岡の大明神ザクラ

〒993-0063 山形県長井市草岡 694
 駐車場: 有
 見頃: 4月下旬～5月上旬
 国指定天然記念物



起源については、田村麻呂が奥州を平定した際に記念として植えられたとだけ伝えられている。1580年代に伊達政宗が鮎貝攻略の初陣で敗北し、人がひとり入るだけの洞があった桜の木に身を隠し生き延びたという口伝がある。政宗は「桜子の 散り来る方を 頼み草 岡にて又も 花を咲かせん」と詠み、家臣の横山勘解油を遣わせ、手厚く保護にあたらせたという。現在もその子孫が住む敷地に桜がある。

エドヒガンザクラは幹が堅く、腐りにくいため桜のなかでは最も長寿だ。しかし昨年の大雪の重みに耐えきれず、太い幹が折れてしまったものもある。それでも、年を重ね懸命に生きる姿は尊く、私たちは古木に芽吹く淡い蕾に、待ち遠しかった春の訪れを感じとるだろう。どんなときも春になれば花を咲かせ、伝説になるほど長く人と共に長い歴史を紡いできた桜。その存在は、私たちの心の拠り所となっている。

伊達政宗との縁「草岡の大明神ザクラ」

ある夜、夢枕に女性が立ち、三日後に別の沼の大蛇の一族が自分の住む沼を襲いにくるので倒してほしい、と泣きながら哀願した。願いを聞き黄金の剣で大蛇の首領を退治したが、里の長老が大蛇の祟りを恐れた。田村麻呂もその死を哀れんで塚に一本の桜を手植えし、そばに御堂を建立。黄金の剣を納め、祭祀を修めたのが由来だとされている。



四



五

I N F O R M A T I O N

アルカディアのガイドブックが完成しました。

アルカディア地域を訪れてくれた方に、もっとアルカディアでの時間を満喫していただき、「旅の先にあるもの」を感じていただけるようなガイドブックを制作しました。

ガイドブックは、日本語・英語・中国語(繁体字)をご用意しております。

やまがたアルカディア観光局の事務所がある、道の駅川のみなと長井のほか、アルカディア地域の観光施設等で配布予定です。ぜひ見かけた際は手にとってご覧ください。



ポスターとクリアファイルが完成しました。

アルカディア地域の絶景に、観光局のミッション「東洋のアルカディアを子どもたちへ」というメッセージを込めたポスターとクリアファイルを制作しました。

ポスターは、アルカディア地域の関係施設で掲示していただいています。新たに掲示していただけるお店や施設の方はぜひご連絡ください。

また、ポスターとクリアファイルは観光局でご購入いただけます。

OMIKI Project #05 / Yu Nagaba
限定オリジナルグッズ 発売中

2020年7月7日から大好評発売中の「Arcadia OMIKI Project #05 / 長場雄×鈴木酒造店長井蔵〜磐城寿」のデザインで、オリジナルグッズの発売が決定しました。

千年の古より続く長井の黒獅子と卯の花姫伝説を、長場雄氏独特のシンプルなラインで、完成された現代的なアートワークに昇華させました。

数量限定のアルカディア限定商品となります。

Tシャツ ¥4,180 (税込)
 トートバッグ ¥4,180 (税込)
 パーカー ¥7,000 (税込) color: ホワイト・グレー





とてもとても寒い朝、堅雪の上を歩いて行った先に暁月。まだ居るか、もう去るか。

人とのつながりが まちの魅力を 広げていく

横山 敬生 氏

(一社)やまがたアルカディア観光局
戦略会議委員



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。

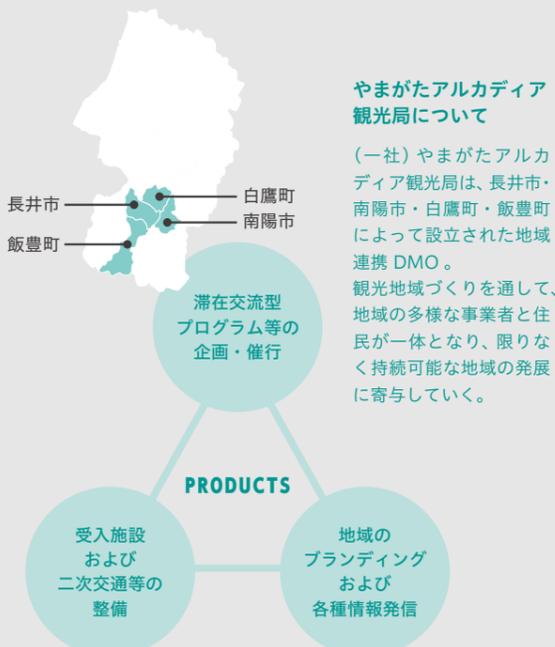
VISION

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～



やまがたアルカディア観光局について

(一社)やまがたアルカディア観光局は、長井市・南陽市・白鷹町・飯豊町によって設立された地域連携 DMO。観光地域づくりを通して、地域の多様な事業者と住民が一体となり、限りなく持続可能な地域の発展に寄与していく。

「なにか楽しい」雰囲気と場所をつくること 大都市圏とは違う、人との関わり方

長井市の駅前通りで花店を経営し、まちづくり事業を手がける「俺たちの株式会社楽街」の取締役を務めている横山敬生さん。2020年の6月からやまがたアルカディア観光局(以下、アルカディア観光局)の理事、戦略会議メンバーとして活動している。

—アルカディア観光局に入られた経緯は?

2019年10月に、駅前通りの長井中央商店街振興会の会長に就任しました。その直後に、アルカディア観光局で、長井、南陽、白鷹、飯豊からそれぞれ1名ずつメンバーを増員したいという話があり、私に声がかかりました。長井市としては商店街エリアで商業に詳しい人を、という意図があったようです。理事として新たに加わり戦略会議のメンバーにもなっています。

—現在の活動内容は?

戦略会議に参加して活動報告を聞いて意見したりしています。お土産の開発や、地域の特色を生かしたアクティビティ企画など9つのチームがあり、それぞれの動きがとても活

発。月に1、2回、チームの企画経過や方向性を議論しますが、30代前半から半ばくらいの方が多く、40代の私から見ると考え方が柔軟に感じます。自分が生まれ育った街の魅力をどうやって磨き上げていこうか、という視点がすごく新しい。20人ほどのメンバーが持つてくる企画や発する言葉には、その人の背景にある地域の特性がよく表れていて、同じ置賜でも、それぞれの市町で違いが出てくるのがいいなと思っています。

—市街地で花店を営む立場から、見えてくるものはありますか?

まず、私はたまたま長井市に生まれ、花店の長男で跡を継いだわけですが「ここに生まれてよかったなあ」と思っています。花は人生の節目に寄り添ってくれるもので、気持ちを伝えるもの。お客さんと直接関わり、自分が手がけた品物で誰かを喜ばせることができます。仕事は、嬉しいものです。

事業を引き継いで25年になり、お客さんのニーズや希望に沿える店になってきました。花の量は多くないけれど、お客さん一人一人

の顔や来店ペースを思い浮かべて仕入れる品種を決めたり、フラワースクールを開いて花を楽しむ機会を設けたりして、人とのつながりが持てる店です。フラワースクールは妻が主催していて、最初は7、8人だった参加者が15年経って120人を超えるようになりました。「私がこんなに楽しんだからあの人も連れて行きたい」という風に、生徒さんが増えていったんです。それと同じように、アルカディア地域が魅力を発信していけばそれに気付く人がいて、出会い、結びついて移住定住者が増えていくでしょう。その見通しを立てていくことが、アルカディア観光局が果たす役割だと考えています。



PROFILE

横山 敬生 (よこやま・たかお) 長井市出身。長井駅前通りのムスメヤ花店の三代目。「俺たちの株式会社楽街」の設立メンバーであり、「自分たちのまちは、自分たちで面白くする!」を信条に、住民が主役となって楽しめるまちづくりを目指している。

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



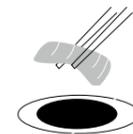
Instagram

地域に息づく発酵文化

みそ・しょうゆの名店・名産品



Specialties Miso & Shoyu



全国的に、みそ・しょうゆの消費量減少に伴い醸造所の数も減少しています。

地域の気候や風土を反映した独自性ある発酵文化は、

気付かないうちに失われてしまうかもしれません。

この土地で造られた、みそ・しょうゆを選んでみませんか？

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。

隠れ味「あけがらし」

合資会社 山一醤油製造所

最上川舟運で多くの物資が行き交い、置賜の商都として栄えた長井市。その歴史感じる商家の佇まいを残した山一醤油は1789年創業。仕込み場、醸造蔵、店舗の3棟が国の登録有形文化財に指定されています。米麴、からし、麻の実、生絞りしよ、うゆ、三温糖を使用した「あけがらし」は、200余年にわたり一族に伝承されたもので、プロの料理人も認める味。



〒993-0006 山形県長井市あら町6-57 Tel&Fax/0238-88-2068
定休日/土、日、祝 営業時間/9:00～17:00
<http://akegarashi.jp/framepage1.htm>

手前味噌の文化を守る

有限会社 すずき味噌店

麹屋として長く培った麴づくりの技能を生かして、発酵文化を支える小さなみそ蔵。厳選した素材と丁寧についた生麴を使い、添加物を一切加えず加熱処理をしない、昔ながらの製法を貫いています。酵母や乳酸菌が生きている生みそは、温度によっては、発酵が進むことも。自家製の米や豆で造る「手前味噌」文化を大切に、各家庭ごとに仕込む委託加工も行っています。



〒992-0852 山形県西置賜郡白鷹町浅立3614 Tel/0238-85-2443 Fax/0238-85-3277
営業時間/9:00～17:00(来店の際はお電話ください) 定休日/不定休
●取扱い/道の駅、菜なポート、マックスバリュ

天然醸造のこだわり

賀上醤油味噌醸造元

「代々使っている賀上のしょうゆじゃない」との声が、1918(大正7)年から続く店を支えています。大豆と小麦から仕込む数少ない醸造元でも、もろみ自体に独自の味が表れているのが特徴。麹菌が成長するまで手間をかけて最適な環境をつくり、成長した菌が活発に活動してみそやしょうゆを醸し、人の身体に良い環境をつくるという循環が続いています。



〒993-0087 山形県長井市横町19-27 Tel/0238-88-2205 Fax/0238-88-2165
定休日/日、祝 営業時間/9:00～18:00

里山の味「くるみなんばん」

なかつがわ農家民宿組合

飯豊町のなかつがわ農家民宿組合では、年に1度、地域の人々と一緒に手造りみそを仕込んでいます。地産地消が根付いた土地柄から、保存食の種類が多く技術も高い中津川地区。自家製みそに、山で採れたくるみとシソの葉、粉唐辛子を加えた「くるみなんばん」は、旅人に振る舞ったところ大好評を得て商品化したもの。白いご飯に乗せて食べるほか、炒め物にも。



〒999-0432 山形県西置賜郡飯豊町大字白川410-3(農家民宿 あえる村)
Tel/0238-77-2584
●取扱い/道の駅、白川荘

おいしい製品づくりを追求

有限会社 大千醤油店

1891(明治24)年に醸造業を始め、江戸時代には袖問屋を営み上杉米沢藩からの信頼厚く名字帯刀を許されたという大千醤油店。現在に至る1世紀以上の間には、戦争、恐慌などの幾多の社会の困難を乗り越え、郷土の食文化を支えています。常においしい製品を探索し、「こいぐちしょうゆ(松印)」が令和初の第47回全国醤油品評会で優秀賞を受賞しています。



〒993-0075 山形県長井市成田1632 Tel/0238-88-2029 Fax/0238-88-5456
定休日/日、祝 営業時間/8:00～17:00

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。



放
嚴
禁



やまがた
アルカディア
観光局

YAMAGATA
ALCANTARA
Tourism Bureau

