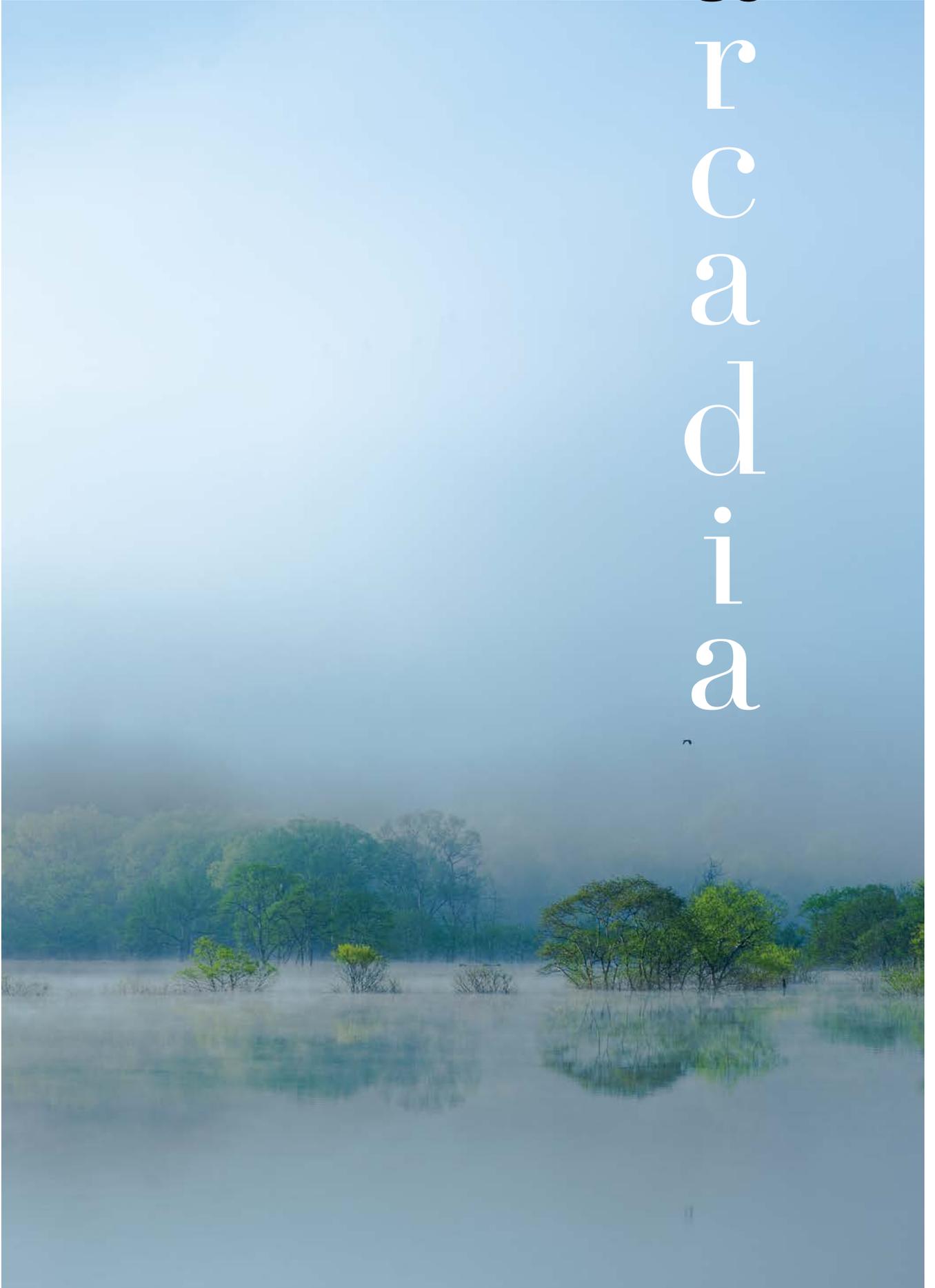


a
r
c
a
d
i
a



伝統野菜と郷土料理

The Seeds
and
The Sowers

アルカディアに
守り継がれた
種と食
つなく美味しさ。

「地域の食を味わう」というのは、旅の最大の目的の一つと言っても過言ではありません。

B級グルメ、ブランド食材など様々なジャンルがありますが、特に古くからその土地で親しまれてきた作物や郷土料理は、その土地を知るための大事な要素です。

しかし、時代の中で、大量生産をするため、効率化、均質化、規格化に合う野菜が求められ、在来種は絶滅の危機に瀕し、生活の変化により昔からの郷土料理を作れる人も減ってきている現状があります。

それでも、ここ数年地産地消の流れに加え、ローカル文化の見直しがされ、「伝統野菜」や「郷土料理」が注目を浴びています。

季節ごとに旬があり、その時期にその食べ物を食べてきたのには、きちんとした理由があります。

昔の人が繋いでくれた食文化には、今をよりよく生きるヒントがたくさんあるのではと感じます。

未来を生きる子どもたちへ、「おばあちゃんの知恵」が一つでも多く繋がりますように。

まずは自分が知ることから始めようと思います。

季刊誌「arcadia」編集部

CONTENTS

04 特集1 伝統野菜と郷土料理

原点の種を継ぐ人
郷土の味を守る人

12 伝統の味

アルカディア地域に伝わる
食と伝統の魅力

14 特集2

三淵渓谷×はちみつプロジェクト

板垣養蜂園 養蜂家 板垣 洋二

16 置賜らしさを大切に
その先へ

株式会社ソトコト・プラネット
代表取締役 指出 一正

18 2市3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

冬に雪を蓄え、暖かい春にそれを解かし、
生命の水として地に還す山々。飛ぶ鳥。
偶然と曖昧性が織りなす、不安定で美しき未来。
合理と論理に導かれる、創造的な過去。
結局のところ、まあいいか。今日も良い日だと思うのだ。



原始は種、一番は土。

置賜の伝統野菜

伝統野菜と呼ばれる野菜がある。その土地で古くから作られてきた在来品種で、採種を繰り返していく中で、土地の気候風土に合った野菜として確立されてきたもの、と定義されている。地方野菜、在来作物とも言い、全国各地に存在する。置賜、村山、最上、庄内地域それぞれに在来作物は存在し、その数は150品種を超える。

山形県では「食の至宝 雪国やまがた伝統野菜」として87品目を認定(※1)。置賜地域では、市町等から推薦のあった伝統野菜のうち、概ね1945(昭和20)年以前から栽培されている在来種で、置賜地域の歴史と食文化を伝える19品目を「山形おきたま伝統野菜振興協議会」が「おきたま伝統野菜」に認定。地域に残された伝統野菜の普及と振興に努めている。伝統野菜は長い年月をかけて土地に馴染み、農法と種、食文化が受け継がれてきたが、その多くは形が不揃いであつたり収穫量が少ない。日本が高度経済成長期に入り、生鮮食品の安定供給が求められるようになると、大量生産に向かない伝統野菜の作付けをする農家は減少していった。形や大きさの揃いがよく、成長も早くて収穫しやすい野菜の品種改良が進み、農家も消費者もそちらを選ぶ時代になった。その中で伝統野菜を託され、受け取り、作り続けている人がいる。

※1：2020年3月時点

種を守り、継ぐ人

白鷹町広野地区で60年以上、農家を営んでいる新野惣司(のぎじ)さんは「畔藤きゅうり」の栽培者である。現在流通している種とは違い、黒イボ種で皮が厚く肉質が柔らかいのが特徴。色は淡い緑色で、約30〜35センチの長さがある。小さくて収量性の高い白イボ種が流行すると、畔藤きゅうりの栽培面積は減少し、昭和40年台に入ると市場から姿を消した。自家採種で栽培を続けていた新野さんはビニルハウスの栽培や生産組合結成などに尽力したが、経済性を追う流れが大きくなり一度「畔藤きゅうり」の生産から離れた。

それから12年ほど経ったとき、高齢で栽培ができなくなったという農家から種を受け取った。再び手にした種。しかし成ったきゅうりは新野さんの記憶にある「姿のいいきゅうり」ではなくなっていたという。10年ほどかけて原始の姿に戻すため研究と模索を重ね、すらりとした姿で食味がいい「畔藤きゅうり」は蘇った。それからまた月日が経ち、現在、広野地区で栽培しているのは新野さんのみとなった。種の継承者が切望される。

長井市時庭(ときば)地区で「馬のかみしめ」を栽培している遠藤孝志(えんどうたかし)さんは、県外で郵便局員を経て代々続く農家を継いだ。安定した生活から、自然を相手に耕し植え収穫する農家へ。その決意の根幹には、楽しそうに面白そうに農業を行う父、孝太郎さんの姿があったという。孝太郎さんは、幻の米



畔藤きゅうりの栽培者、新野惣司さん。一度手放した種を、なぜまた他の人にはない熱量を持って育てているのかを問うと「病気でしょ。こだわりの強い病気でしょ。こだわりの強い病気でしょ」と笑った。畔藤きゅうりを食べたら他のきゅうりは食べられない、と、現在は畔藤きゅうりのみを作っている。後継者不在で種を継ぐ人が求められている。

アルカディアの地で

紡がれる

種と人の物語。



「機械選別に向かず推奨品種から外れたりすると、農作物は一気に切り替わってしまう。決まった品種だけを作る画一的な農業の流れの中で、そうじゃない人がいてもいいと思うんです。自分が食べてうまいと思うものを、ぜひみんなに食べてもらいたい」という遠藤孝志さん。伝統野菜を使った商品開発にも精力的だ。





とも呼ばれる希少品種「さわのはな」の種子栽培に取り組む「さわのはな倶楽部」の中心人物。失われそうな種を守り、おいしい作物を作って広めようと力を注ぐ父の背中、考え方に影響を受けた。郵便局員として働くかたわら繁忙期には帰郷し作業を手伝っていたが、責任を持たないまま手がける農作業で得られる経験の乏しさに疑問を持った。「農作物は基本的に1年を通して1回しか作れない。生きているうちにあと何回できるだろう」そう考えたとき、遠藤さんは居ても立ってもいられず就農を決めたという。

「馬のかみしめ」は、もともと別の農家が作り続けていて、作付けが困難になり相談を受けたことから遠藤家に種がもたらされた。周囲の人に、どういう豆なのかを聞くと「すぐくうまい豆だ」という声が返ってきた。昔は置賜地域全般で多く作られていたというが、栽培方法など記録は残されていない。試行錯誤をしながら栽培を始めた「馬のかみしめ」は、驚くほど豆の香りが立ち上がる、他にはない味の濃い豆だった。

南陽市和田地区で14代にわたり農家をしている土屋清さんは、「おかひじき」の専門家である。「おかひじき」はもともと日本に自生していた野菜で、最上川舟運により庄内から伝えられたと考えられている。シャキシャキとした食感でクセがなくミネラルが豊富な特徴があり、伝統野菜としては珍しく、スーパードで見かけることも多い。そんな「おかひじき」も病害が数年続いた時期があり、30人

以上いた栽培者が5名程まで減ったことがあった。土屋さんは、そのときに残った一人だ。

なぜ続けたのか、なぜ「おかひじき」だったのか。「仕方なくだよ」と照れたように笑う土屋さんの手は、優しく種をなで続けていた。「これ(種)は貴重だと思っている。伝統野菜は、種だもんね。原点がこれだから」。紡いだ言葉には、子どもの頃から父と農作業に勤しみ、祖父から種を受け継いだ人の、想いが込められていた。

生きる喜びの種を蒔く

飯豊町中津川地区宇津沢集落に伝わる「宇津沢かぼちゃ」は、屋号の「八郎家」で100年以上前から受け継がれた「八郎かぼちゃ」に由来する。橙色の皮と山吹色の果肉、甘くほくほくとした食感が特徴だ。作付け面積は少ないものの、そのおいしさが評判となり宇津沢地区全体へと広がった。中津川地区のほとんどの家には畑があり、おいしいと思った作物の種を取り、植える暮らし方がこの伝統野菜を作ったと言える。「飯豊町にある伝統野菜は宇津沢かぼちゃだけ。みんながおいしいと食べてくれるから、少しでも長く作り守ってほしい」と、栽培者の一人である渡部順子さんは語った。

小国町の「そうざい清水」では、地域の野菜が味わえる郷土料理を提供している。店内には春に山から採ってきたワラビ、ウド、フキ、夏に採れ



「宇津沢かぼちゃ」の品質の維持と普及に努める「宇津沢かぼちゃの里」は、女性が中心となっている。苗の手入れがしやすいポット栽培が多い中、「八郎家」の山口泰子さんは直播きを続けている。栽培法のほか、郷土料理や中津川の暮らしについて同うと「私たちは自然と共に生きてるから」という言葉が自然と聞かれた。



「JA山形おきたま南陽おかひじき部会」の部長も務めた土屋清さん。子どもの頃から身近に農業があり、自然な流れで就農。おかひじきの栽培に適した産地を守る気持ちから自家採種した種を大事に守っている。「やっぱり南陽のおかひじきじゃない」という購入者の喜びの声が、栽培の意欲につながっている。



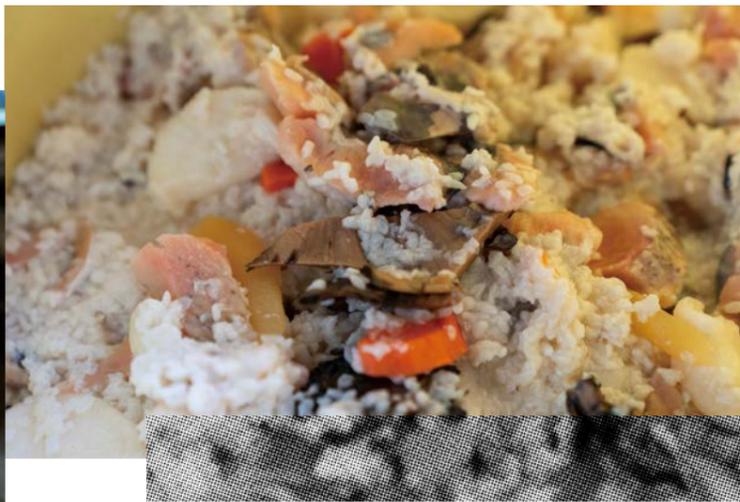
飯豊町中津川地区はワラビの産地で、春から初夏にかけて山に自生するワラビを採り、塩漬けにする。生姜とニンジンの千切り、シソの実を醤油と鰹だし、みりん和える醤油漬はさっぱりとしていて、シャキシャキとした瑞々しい食感が残る。5月中旬から7月初旬頃になると、産直などで新鮮なワラビを手に入れる。



るトビタケなどの塩漬けを使った料理が大皿いっぱいになり、小国町で50年以上、郷土料理を作り続けている鈴木慶子さんが手間ひまかけて作った料理は、昼過ぎになると残り少なくなるほど地域の人に愛されている。「この土地で採れたものをおいしく食べられるように工夫するのが昔から好きなんです。喜んで食べてくれるのが一番嬉しい」と、さまざまな料理の作り方や小国町の風土まで教えてくれた。

種を受け継ぎ次の世代に伝えることは、ごく自然な人の営みでありながら、ときに困難だ。それでも人々を突き動かしてきたものは何か。託された人、育んだ土、大地が差し出す恵みに喜びを感じた記憶。それらが深い愛情でつながり、一歩、また一歩と種をつないできたのではないだろうか。手のひらに種を取ると、互いが馴染むように生気を宿す。種子という物質を保存し情報を共有していく以上の結びつきが、アルカディア地域にはある。

小国町の「そうざい清水」を営む鈴木慶子さん。料理が好きで50年以上前から独学で料理を研究し、総菜を作り販売してきた。地域の食材を使う郷土料理の中でも、塩ますや大根、ニンジン、トビタケを米麴に漬けた「すし」は人気。12月になると大きな樽に仕込むが、常連客のリピーターが多く、春までに3度仕込むことも。



「買って植えるのが当たり前の時代だけど、種を採ってまた次につなげていくことをしてるからこそ、見えてくるものもある」。伝統野菜と呼ばれるものもそうでないものも、今ここにこの形で残っているという面白さがあり、全ての種に託された思いがある。今、あなたが受け取り、次の人に渡したいものはなんだろうか。

雪上に満点の星、バトンを繋いできた先人の足跡か。





生産者：宇津沢かぼちゃの里の皆さん

中津川の秋の味
宇津沢かぼちゃ(飯豊町)
 飯豊町中津川地区宇津沢集落で、約100年前から栽培されているかぼちゃ。別名「八郎かぼちゃ」とも。橙色の果皮と甘くホクホクとした食感が特徴。日持ちしないため、9月中旬から11月中旬に収穫され、冬至頃までに食べるのが良いとされています。茎の太いものがおいしく、煮物、天ぷら、スープやサラダなど、和洋問わず料理全般に使える伝統野菜です。

宇津沢かぼちゃの里(飯豊町中津川公民館 あぶれ)
 〒999-0427 山形県西置賜郡飯豊町上原469
 Tel/0238-77-2020 営業時間/8:30~17:00 定休日/土日祝
 ●取扱店/めざみの里観光物産館、白川荘



懐かしの郷土菓子
のりもち・からこ(飯豊町)
 稲刈りが終わり、秋が深まる頃に食べられていた郷土菓子。米粉と水、砂糖、クルミなどを加え練ったもので、ほろりとほろける食感と、クルミの香り、砂糖の甘さが口いっぱい広がります。子どもたちが米を白で突き、練って固めたものを切り分けるときにワクワクしている様子、囲炉裏を囲んでお茶を楽しんだ、懐かしい故郷の時間を思い起こさせてくれます。

のりもち・からこ
 小国町、飯豊町の家庭で作られているお菓子です。現在は商品化されていません。



生産者：土屋 清さん

日本古来の在来種
おかひじき(南陽市)
 江戸時代に最上川舟運を通じて、自生していた庄内地方から南陽市砂塚地区に伝わったとされています。カロテンを含む緑黄色野菜でありながらクセがなく、シャキシャキとした食感。さつと茹でて、からし醤油でおひたしにして食べるのが一般的です。おかひじき専家の土屋さんによると、年に5回収穫するうち、3月下旬頃に出回る初物が一番おいしいそうです。

〒992-0479 山形県南陽市和田2176
 Tel/0238-47-7403
 ●取扱店/JA山形おきたま直売所、スーパー各店



鈴木慶子さん

雪国の正月料理
すし・すし漬け(小国町)
 12月頃になると仕込み始め、お正月にいただく晴れの日の料理。「そうざい清水」では塩ますを酢でしめてから米麴、トビタケ、大根、ニンジン、山椒の葉を加え1ヶ月ほど寝かせます。米麴ではなく、米と酒、砂糖、笹の葉を重ねて入れる伝統的なレシピも残っています。飯豊町では、キャベツ、ブナハリタケを加えたものを、飯ずし、かのこ寿司と呼んでいます。

そうざい清水
 〒999-1351 山形県小国町大字小国町156
 Tel/0238-62-3539
 営業時間/11:00~18:00 定休日/日月祝



— 受け継がれた種と食文化 —
 在来作物を味わう

アルカディア地域に伝わる、食と伝統の魅力
**山形おきたま
 伝統野菜と郷土料理**

置賜地域では、概ね昭和20年以前から栽培されている在来種で地域の歴史と食文化を伝えるものを「山形おきたま伝統野菜」に認定。現在まで受け継がれてきた種と味、その一部をご紹介します。

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。



生産者：新野惣司さん

昔ながらの甘みと旨み
畔藤きゅうり(白鷹町)
 白鷹町畔藤地区の地名が名前の由来となったきゅうり。黒い品種ですらりと長い姿が特徴的。皮は厚く、中はしつとりと柔らかい。苦味がなく、甘みと旨みを感じられる昔ながらの味です。生産者の新野さんが一番におすすめするのは、きゅうりそのものの味が生きる生食。産直に並び始める4月下旬から6月いっぱいまで、町の飲食店でも味噌を添えて提供しています。

〒992-0851 山形県白鷹町大字広野1627
 Tel/090-5236-3312
 ●取扱店/どりいむ農園(白鷹町産直)



生産者：遠藤孝志さん

記憶に残るうまい豆
馬のかみしめ(長井市)
 かつては置賜地域で広く作られていた青豆。扁平形で豆の表面に馬が咬んだような跡があることから名付けられたと言われています。大粒で、一度食べればわかる味の濃さ、噛んだときに立ち上がる豆の香りが特徴的。選別に手間がかかるため生産者が減り一度は途絶えたかに見えた品種でしたが、篤農家が協力し生産量は増加。菓子店と協力し新製品も開発しています。

ひなた村 〒993-0035 山形県長井市時庭1409
 Tel/0238-84-6449 営業時間/9:00~17:00
 定休日/日曜 <https://hinatamura.jp/archives/124>
 ●取扱店/道の駅川のみなと長井、おらんだ市場菜なポート

はちみつ

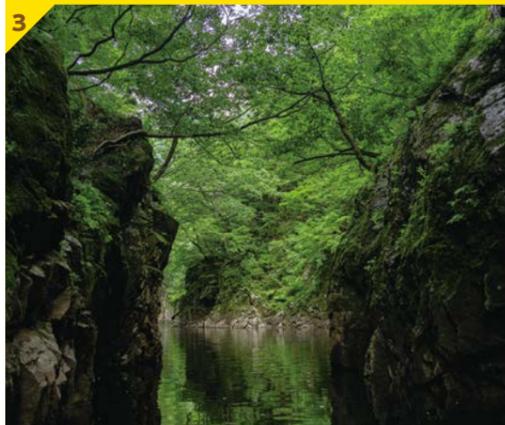
ARCADIA PURE HONEY

プロジェクト

生命をつなぐ
みつばちたちの
恵みを感じて



P14 養蜂を始めて16年目の板垣さん P15 1: 巣板を取り出し女王蜂の産卵や餌が足りているかをチェック 2: ミツバチは自分たちの巣を清潔な状態に保つ 3: 農地がなく殺虫剤や農薬使用の心配がない三淵渓谷 4: 砂糖より分子構造が細かい単糖類で甘みがしみ込みやすい 5: 新商品「三淵のはちみつ」



INFORMATION

ARCADIA PURE HONEY
—三淵のはちみつ—
300g 瓶 / 2,900 円



販売ページはこちら

いたがきょうほうえん
板垣養蜂園

置賜地域の花が咲く時期が終わると、ミツバチは千葉、埼玉に巣箱を移動し冬を越します。南の桜が終わる頃、置賜の桜が咲く頃にまたこの地に戻ってきます。
取扱店：漆山果樹園、イチヨウカフェ、ジェラートエン、オンラインショップ他
個人販売はしていません。園内見学などのお問い合わせは Facebook から。

三淵渓谷からの贈り物

置賜野川の上流部にある秘境、三淵渓谷の周辺の豊かな自然から採取した天然のはちみつ「ARCADIA PURE HONEY」の商品化が進んでいる。山形県南陽市宮内にある板垣養蜂園と、やまがたアルカディア観光局の共同プロジェクトだ。ミツバチは花の蜜を集める以上に水を探取して、幼虫に給餌する際にはちみつを薄めるために使っている。また、巣の内部が高温になったときには水を撒き、羽ばたいて気化熱で温度を下げ、内部の温度調節をするという生態がある。草花が豊かに咲く環境に加え、綺麗な水があることはミツバチにとって好条件なのである。

今回発売される3種類のはちみつは、採蜜した時期と蜜源の違いにより味がはっきりと異なる個性的な味になっている。春はアカシアの花が主な蜜源となり、すっきりとした味わいでそのままでも料理に使ってもベースにある味の邪魔をしない甘さ。初夏はイタチハギで、口に含んだ瞬間はさらりとして鼻から抜ける香りはまるで南国のフルーツのようなフレーバー。山形が梅雨入りする6月末から、ブナや野生の和栗は花が咲き始め、その後花を付けるケンボナシが夏の味になっている。養蜂家の板垣洋二さんは「夏の和栗はちょっと玄人向けのクセの強い味。ウォッシュチーズなどにかけるとお互いのクセを打ち消しあうて旨みだけ残り、とてもおいしくお召し上がりいただけると思っています。料理人や菓子職人の方にも使ってみてほしいですね」と、味の良さに自信を覗かせた。

アルカディアのはちみつが伝えたいこと

ミツバチは、花々を受粉させて山の実りを豊かにしている。木の実が豊富にあれば獣が里に降りることもなく山で暮らし、栄養を含んだ水が地下水となり海に流れ着く。海水中にプランクトンが増えれば魚や貝が生育し海の生態系が守られる。この大きな循環の重要な役割をミツバチが担っていることを、私たちはしばしば忘れてしまう。もし、ミツバチがいなくなったら多くの植物の種子は作られず、私たちも長く生命をつないでいくことは困難になるのだ。

「現在流通しているのはちみつの95%は海外産です。そして日本の養蜂は後継者不足の状況にあり、養蜂家が減ってきています。巣箱の移動に体力が必要だったり、刺されたら痛い、ということが要因だと考えられますが、もっとはちみつ全体の消費量が伸びれば状況が変わるのではないのでしょうか。SDGsの観点からみても、精製するのに大量の石油を使う砂糖よりはちみつの方が環境に優しいでしょう。各家庭にはちみつが常備されていて、料理など日常的に使ってもらえるようになると思います」と語る、板垣さん。外部への講演や、菓子メーカーや小学生の見学を積極的に受け入れ、ミツバチに実際に触れる機会を作り、はちみつへの理解を深めるように働きかけている。

ミツバチが増えれば、森が豊かになる。「ARCADIA PURE HONEY」には、未来への願いが込められている。

置賜らしさを 大切に その先へ

株式会社ソトコト・プラネット

代表取締役

さしで かずまさ
指出一正氏



©Hiroshi Takaoka

出会いを楽しみ、感じる、冒険のような旅
越境し開拓した、イザベラ・バードのように

「現代のイザベラ・バード」と呼びたくなるような女性たちが置賜地域を訪れ、旅する様子を収めた短編動画シリーズ『ライク・ア・バード okitama』。監修を務めた、雑誌『ソトコト』の編集長、指出一正さんにお話を伺いました。

— 置賜地域と出会ったきっかけは？

僕は魚釣りが好きで山や川によく出かけます。山形出身の後輩から置賜盆地の白竜湖を中心としたエリアには淡水魚がたくさんいると聞き、1人で訪れたのが最初です。初めて行ったとき、まるで釣り大会が開かれているかのように淡水魚がいっぱいいる光景に驚きました。その後いつ行っても変わらず魚がいるのでなぜかと調べたら、広く置賜のこのエリアは、減農薬による稲作など環境への配慮が長年なされている地域だということがわかりました。土堀の水路が残されていて、生き物の循環、多様性がすごく残されている。これは素晴らしいなと、置賜の田園地帯と山間地域を好きになりましたね。私が20代の頃か

ら約25年間、毎年必ず、夏から秋にかけて複数回訪れています。

— 『ライク・ア・バード okitama』を着想された理由は？

僕はもともとイザベラ・バードが好きなんですよ。本棚に大事に關連の本を置いていて「いつかNHKの朝ドラになってもいいのにな」と思ったりしながら過ごしてきました。だからすぐにバードのことが頭に浮かんだというの、ありますね。やまがたアルカディア観光局さんは「東洋のアルカディア」という言葉を大事にされているので、そこにきちんとリンクするプロジェクトが一番いいと思います。そこで「現代のイザベラ・バードとは誰か？」を考えたときに、それはもう「旅をする人」だけではなく、職業を超えていたり、制限されているものの先に踏み出していくような女性なんじゃないかな、と思ったんです。

「ソトコト」を通じて知り合った写真家や起業家、建築家、アーティストなど、職域を超えて未来に向かっていくような素敵な女性

の方々を推挙させてもらい、観光局さんと相談しながら、5人のバードが決まりました。

— 旅人の方々の反応はいかがでしたか？

「こんないい場所があったなら早く教えてよ」と、よく言われました(笑)。皆さん、複合的に地域の良さを見る視点を持っている方々です。置賜のそれぞれのまちの風景、人、時間を満喫し、胸が踊るような経験をされていたようでした。

置賜地域の皆さんのあたたかさ、ユーモア、コミュニケーションは僕もとてもいいなと感じています。人と自然の絶妙な共生感もかっこいい。このプロジェクトを通じて、旅人だけでなくそれを見る人も実際に置賜に足を運び、人や風景と出会い、置賜の関係人口として地域の方々と仲良くなっていくなら素敵ですね。

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。

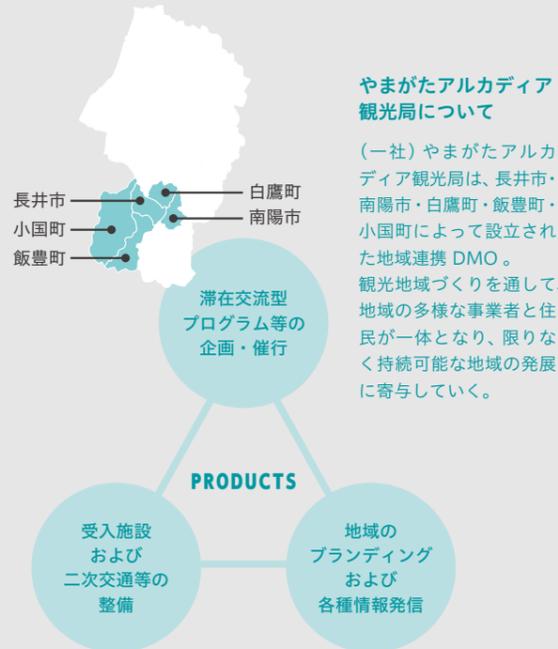
VISION

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

指出 一正(さしで かずまさ) 株式会社ソトコト・プラネット代表取締役。未来をつくるSDGsマガジン『ソトコト』編集長。2021年度から小国町の委託を受け「白い森サステイナブルデザインスクール」のメイン講師と監修を務めている。

ライク・ア・バードokitamaプロジェクト

“旅のその先へ。”

イザベラ・バードのように、軽やかな1羽の鳥のように、

英国人女性旅行作家のイザベラ・バードが「東洋のアルカディア(桃源郷)」と賞賛した山形県・置賜地方を舞台に、「現代のイザベラ・バード」と呼びたくなるような女性たちが訪れます。そんな旅の様子を収めた短編動画シリーズ「やまがたアルカディア観光局 presents ライク・ア・バードokitama」。

長井編・南陽編・白鷹編・飯豊編・小国編すべての動画が公開となりました。動画に出演する女性のみなさんの紹介や動画本編は、やまがたアルカディア観光局関係案内所HPからご覧いただけます。

like a bird
okitama

やまがたアルカディア観光局
Presents



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



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。

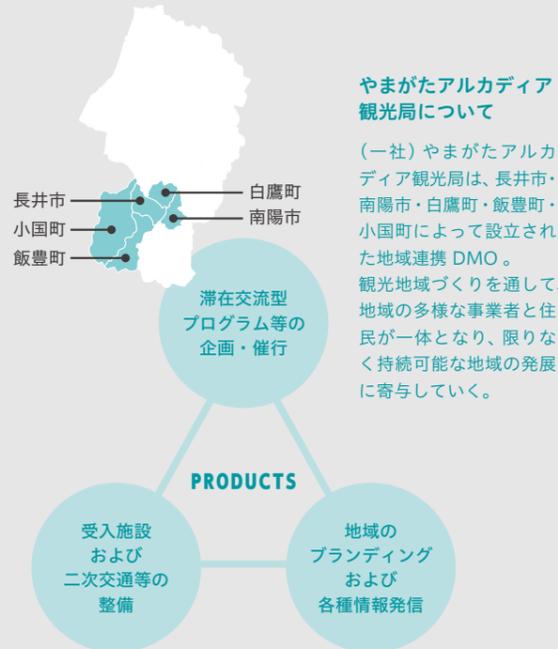
VISION

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

指出 一正(さしで かずまさ) 株式会社ソトコト・プラネット代表取締役。未来をつくるSDGsマガジン『ソトコト』編集長。2021年度から小国町の委託を受け「白い森サステイナブルデザインスクール」のメイン講師と監修を務めている。

ライク・ア・バードokitamaプロジェクト

“旅のその先へ。”

イザベラ・バードのように、軽やかな1羽の鳥のように、

英国人女性旅行作家のイザベラ・バードが「東洋のアルカディア(桃源郷)」と賞賛した山形県・置賜地方を舞台に、「現代のイザベラ・バード」と呼びたくなるような女性たちが訪れます。そんな旅の様子を収めた短編動画シリーズ「やまがたアルカディア観光局 presents ライク・ア・バードokitama」。

長井編・南陽編・白鷹編・飯豊編・小国編すべての動画が公開となりました。動画に出演する女性のみなさんの紹介や動画本編は、やまがたアルカディア観光局関係案内所HPからご覧いただけます。

like a bird
okitama

やまがたアルカディア観光局
Presents



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



市街地エリアMAP



arcadia
photo
map

arcadia 季刊誌アルカディア

#11 2022年3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 #12
SUMMER issue

特集1_縄文
特集2_信仰とアルカディア
大宮子易両神社



1 表紙：飯豊町中津川
白川ダム湖畔公園にて
撮影 date：2019年5月
5日 午前5時20分頃

2 P02-03：南陽市和田
おかひじきのハウスにて
撮影 date：2022年3月
3日 午後3時50分頃

3 P06：飯豊町中津川
中津川地区公民館にて
撮影 date：2022年3月
5日 午前10時30分頃

4 P08：小国町大字小国町
そうざい清水にて
撮影 date：2022年3月
2日 午後1時40分頃

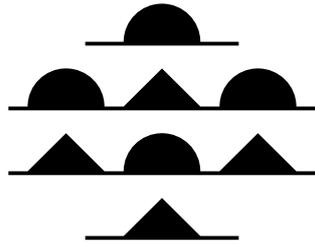
5 P09：長井市時庭
ひなた村にて
撮影 date：2019年5月
14日 午前10時10分頃

6 P10-11：小国町叶水
横川ダムにて
撮影 date：2022年3月
5日 午前7時50分頃

7 P15：長井市川原沢
三淵渓谷にて
撮影 date：2020年6月
27日 午後1時10分頃

8 裏表紙：白鷹町広野
新野惣司さん宅にて
撮影 date：2022年2月
21日 午後1時30分頃

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っ
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。



やまがた
アルカディア
観光局

YAMAGATA
ARCADIA
Tourism Bureau

