

a
r
c
a
d
i
a



料理を料る

2023年、スペインで25万年前の遺跡から人類が意図的に火を使

用していた確固たる痕跡が見つかった。考古学的な資料は残っていないも

の、生物学的特徴の変化から、180万年前には人類は火を利用し始め『料

理』をし始めたのではないかと考える研究者も多い。つまり180万年もの長期

間にわたり、人類は『料理』をし、生き続けてきたということである。

北大路魯山人は「料理」を「理を料る（はかる）」ことであると唱え、料理とはものの道理に合うことであり、合理的なことであると言った。

確かに、理に従わねば良い料理はできぬ。山には山の、海には海の、材料についての地理的な制約を引き受けねば料理は生み出せぬ。あるいは、他地域との交易や交流、社会の情勢といった文化的・社会的な制約も存在する。そうした要素を、合理的に扱い「おいしい」を追求するが故に、人類は世界の各地で、その土地なりの「食文化」を花開かせてきた。

魯山人はまた「真に美味しい料理はどれも付焼刃では出来ません。」「心から好きで、味の分る舌を持たなくては、よい料理は出来ないのであります。」とも言った。

「料理」あるいは「食文化」というのは、その地に生きた人たちの「おいしい」を探究するストーリーの結晶なのだ。東洋のアルカディアの根底にながれるものを「食」という切り口から紐解いていこうではないか。

季刊誌「arcadia」編集部

CONTENTS

04 「おいしい」記憶と探究

辛味噌のラーメンに宿る
家族の記憶と探究の物語

10 石焼きなんばん

途絶えかけた伝統の食文化

14 ぐただの生まれた場所

について考える

やまがたアルカディア観光局

16 お土産・名物

置賜地域に伝わる辛い味

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



やまがたアルカディア観光局がミッションに据える、
「東洋のアルカディアを子どもたちへ」。
その言葉を体現できるような瞬間に、
幸運にも居合わせることができた。
なんて幸せなことだろうか。
僕らが受け取ったボタン、渡したかったボタンってなんだったっけ。



自家製の辛味噌が載った南陽市龍上海の「赤湯からみそラーメン」

南陽市民の辛味としておなじみ大沼とうがらし店の「唐からし粉」



おいしいものは忘れられない



親子の遊びと探究がうみだした名店の味



南陽市のラーメン店「龍上海」、お昼時になると軒先にたくさんの方が列をなす。駐車場には県内ナンバーをはじめ、宮城、新潟、福島、関東圏の文字まで。昭和33年にこの地にオープンした「龍上海」は60年以上もの間、地元の人たちの「おいしい」をつくりつづけてきた。

「元々は父が母と一緒に食堂を始めたのが始まりなんです」二代目・佐藤春美さんは店の歩みについて語ってくれた。「戦後間もなく、わたしがまだ子どもの頃、作文を書いたんです。父は遊び人だ、っていうような内容の。それを読んだ父が奮起して、子どものために仕事を残そうと食堂を始めました。一つのことにとことんこだわる父がつくるカレーは絶品でした。」

〃赤湯町の食堂としてオープンした「龍上海」のメニューには、とりがらスープで仕込まれた〃中華そば〃もあった。「当時は〃中華そば〃といえば高級なもので、めったに食べれるものではなかった。うちでは祖母が、店で余ったスープを味噌汁に合わせて食卓に出してくれていたんです。」

「ある日、父に中華そばが食べたいというと、自分で作るならいいと言われました。」この日から、春美少年のラーメン探究という遊びが始まる。父の姿を見つめ、見よう見まねにラーメンを作ってみる。父にも試食をお願いし、「もう少し麺は固い方がいい」「何か辛味があるといい」そういったアドバイスを受け取りながら、自分なりの「おいしさ」を探究しつづけた。

そして、ある日、家にあつた〃んにく〃と〃南蛮・唐辛子〃を加えた〃辛みそラーメン〃が誕生した。

これこそ、今では多くの人に愛される「龍上海」の辛みそラーメンの源流である。



P04／龍上海三代目、佐藤元保さんが取り仕切る厨房は、エネルギーと緊張感が漲る

P05下／昭和35年、二代目、佐藤春美さん（前中央、左）が中学生の頃の店舗と、家族、スタッフ

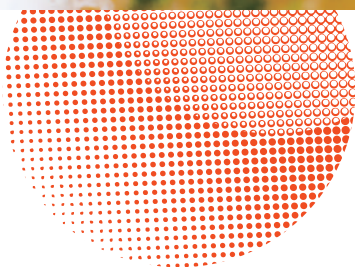


それは、親と子、それぞれの視点から「おいしい」を追いかけた探究の結晶と言えるかもしれない。そこから月日は流れ、春美少年は18歳になった。「龍上海」は地域に愛される店として繁盛している中、彼は父からこう言い渡された「今日で俺は引退する。あとはお前に任せる。」元々、わたしに渡すための仕事として始めたこともあったし、当時はわたしも若くて、多店舗展開する！と常連のお客さんに豪語したりもしていました。二代目として店を担うことになった春美さんの心には、かつて行商人として生計を立てた祖母の言葉があった。

「10人人間がいれば、10通りの違う考え方をする。全員が納得する答えはなかなか見つからない。けれど、関係性を大事にしながら、お客さんが飽きないようにすること。それこそ『商い』」



上／一杯にかける集中力、情熱。お客さん一人ひとりが感じる「おいしい」に向かっていく
下／初代が導き、二代目が創り出し、三代目が引き継ぐ伝統の味。龍上海の辛味噌



彼に一切の妥協はなかった。スープに合う麺をつくるために、新たな機材を導入し、ゼロから材料の配合を試し、スープを残して帰るお客さんがいれば、店の外まで追いかけて「なにかまずかつたか？」と質問する。「一度食べたおいしいものは、忘れられない。おいしいという記憶は忘れられないと思うんだ」彼は、人に「おいしい」という記憶を抱いてもらうために、スープと、麺と遊び、探究し続けた。

そして、今日、その探究のバトンは三代目の手へと渡っている。「今では三代目に任せている。味のチェックはするけど、ほとんど三代目が主体的にきりもりしてくれている」

常にお客さんへの感謝を忘れず、知名度や人気に驕ることなく、雨の日も、風の日も、かわらず「おいしい」を追い求める探究者の姿が、ここ赤湯にはある。

名店「龍上海」のいいしさは、この地で「おいしい」を追い求める家族のバトンリレーのストーリーでもある。



上／看板商品「赤湯からみそラーメン」。太く縮れた麺が深い味わいのスープと絡み合う

下／「出前でも出来立てのような美味しさを届けたい」という二代目の思いから、こだわりの麺が誕生した





手渡されたバトン、僕も以前受け取ったはずだ。どこだったか、頭の中を探し回った。
導かれるように入った山の中で、僕が受け取った大切なバトン。思い出した。

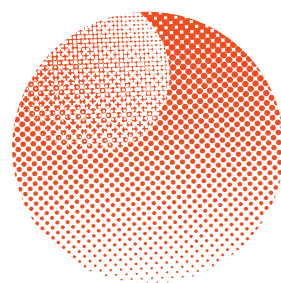
途絶えかけた伝統の辛味



赤湯に伝わる「石焼きなんばん」

開湯930年の歴史が残る赤湯温泉。烏帽子山の麓から湧き出る温泉が古くから人々を癒し、江戸時代（1722年、享保7年）に甘湯、森の湯が発見されると湯町としての賑わいは盛んになっていった。当時、個人や団体での参詣者を多く集めた全国的に有名な寺院の門前には七味唐辛子を売る店舗が店を構え、「薬味」を謳う七味唐辛子はお土産物として重宝されていたという。赤湯温泉で旅館を営んできた方々に話を聞くと、記録は残っていないが赤湯温泉のお土産として唐辛子製品は代々取り扱いをしていて、今でも売り場には欠かせない商品になっているそうだ。

米沢藩領内で確認される産物を記した『米澤産物集』（1737年、元文2年）には、唐辛子類である「釘蕃椒、酸醬蕃椒、八寶蕃椒」が南陽市梨郷地区で栽培されていることが認められる。湯治客や出羽三山の登拝者、商人たちが集まる赤湯温泉で、長く愛されてきた「唐辛子」の姿が浮かび上がる。



かつて赤湯名物に「石焼きなんばん」があった。江戸時代から赤湯温泉で販売されてきたが、継承者が高齢のため2016年に途絶えてしまった幻の伝統食品である。植物遺伝資源学分野の専門家で山形在来作物研究家の江頭宏昌教授は、最後の一軒となった南陽市柗塚の農家を2012年に取材している。作り方は、赤黒く熟す直前に収穫しよく乾燥させた唐辛子に、少量の小麦粉で練った麻の実を詰め、鉄板で挟み芳ばしく焼くというもの。唐辛子の皮ごと食べるもので、サクサクとした食感とじんわりとした辛味がとても美味しかったという。「石焼きなんばんのような唐辛子の食べ方は唐辛子料理が豊富な韓国にも類例がありません。どうやってこんな食べ方を作り出したんでしょうね。世界で唯一の、南陽市オリジナルの食文化だと思います」。

「石焼きなんばん」に使われる唐辛子は、程よい辛さで、長さ10センチ前後の大型の実で皮が厚く、直径は太いのが特徴。一般的な「八房」とは別品種だと思われるが特定はできていない。製造者からの聞き取りによると180年以上前から栽培されている品種で「この唐辛子でないと石焼きなんばんは作れない」という。



P10／赤湯名物「石焼きなんばん」の唐辛子
P11 右上／江頭宏昌農学博士。山形大学農学部教授。在来作物研究、保存活動に取り組んでいる
左上／渡沢 寿さん。山形おきたま産直センター代表理事組合長。有機栽培に取り組む農家
右下／栽培が取りやめになると知り製造者のもとへ飛んで行った、という江頭教授。「江戸時代から作られてきた品種がなくなるのはもったいない」の一念だった





1



2



3



4



5



6



7

- 1 / 小麦粉をつなぎにした麻の実を、唐辛子の中に一つずつ詰めていく
- 2 / 中身を詰めた唐辛子。直径が太いものを使用する
- 3 / 専用の鉄板に挟み焼く。明治時代以前は石に挟んで焼いていたと考えられる
- 4 / 豆炭の火で両面を焼いていくと、香ばしい香りが立ち上がる
- 5 / 出来上がり。皮は黒く焦げているが苦さはあまり感じないという
- 6 / この袋に「石焼きなばん」を2、3本入れ販売されていた。粉状の「石焼き唐からし」も同じ袋で売られていた時期がある。絵柄は江戸時代の七味唐辛子売りの衣装で、引き札の流れが感じられるデザイン
- 7 / 昭和50年代頃の南陽市^{くぬぎつか}栲塚の風景。いっばいに吊るされた唐辛子が家屋の壁面を赤く染めている。製造者の家に残された写真を江頭教授が撮影記録したもの(写真提供/江頭宏昌)



唐辛子の成育のほか、焼き技術の習得など課題はあるが種は受け継がれた

龍上海^{りゅうしやう}二代目、佐藤春美氏は幼少の頃、秋になると

農家の軒下にカーテンのように長く唐辛子が吊り下げられている風景や、屋外で焼いた石に押しつけるように唐辛子を焼き、せんべいのように食べていた人の記憶があると語った。今はもう見られなくなった景色であるが、南陽の唐辛子の記憶を持つ人は他にもいて「石焼きなんばん」の復活を目指す動きもある。

南陽市で有機農業に取り組む渡沢寿さんは、父親から「石焼きなんばん」の存在を伝え聞いた。「赤湯のなんばん粉は有名ですが、唐辛子を丸ごと食べるというのは想像していませんでした。いったいどういう味なのか」。また名物をよみがえらせることができるかも

しれないと、渡沢さんは「石焼きなんばん」唐辛子の種を最後に貰い受けた江頭教授のもとを訪れた。一度栽培し収穫した果実を乾燥させ冷蔵保存していた唐辛子は、収穫から4年経過しているとは思えないほどふっくらと張りのある姿で種を包んでいた。

江戸時代から南陽市で継がれていた種が、研究者の熱意を通して新たな作り手に渡った。種は苗となり、再び南陽の土に根をはり豊かな実をつけるだろう。この地域で生まれ、失われた食文化がよみがえり人々の記憶となる物語が始まる。

当たり前前の日常 “ただの生まれた場所” について考える

(一社)やまがたアルカディア観光局

戦略会議委員

高橋 直記氏
たかはし なおき

生まれ育った地域に対する心のリアル
自分にとってのアルカディアとは？

2019年2月に設立した「一般社団法人やまがたアルカディア観光局」(以下、アルカディア観光局)は、今年5年度目を迎えます。本号から最終号となる19号まで、これまで誌面に登場した4人の方々に、現在感じていること「あなたにとってのアルカディア」について伺っていきます。

高橋直記さんは、アルカディア観光局の前身「やまがた長井観光局」の頃から情報発信の分野で関わり、戦略会議委員としてさまざまなチームの活動メンバーを集めて繋げる役割を担ってきました。

— これまでの活動を振り返って改めて感じることは？

「長井市で、なぜ観光なの？」という問いをずっと持っていて、自分の中で整理しながらの活動でした。東京で就職し山形に帰ってきて15年になりますが、地元長井市に「観光」のイメージは全くありませんでしたから。2015年頃からとにかく、置賜地域でやりたいことや戦略を持っている人を集め引き合

わせてきましたね。そうやって設立から3年間、コンテンツは作ったな、という感覚はあります。今までの観光ピリアルにありがちなフワッとした浅いものではなく、深い印象を残す映像、写真、翻訳文をインターネットに上げましたし、〈OMIKI PROJECT〉や、知る人ぞ知る風景をツアーパッケージで売り出すこともできました。反面、それが然るべき人に届いているか？という点は現時点の課題です。

— 活動を通して見えてきたことは？

世の中は予算で動いている、ということですね(笑)。一方で、情報を受け取って来る人にとっては「どこそこの予算紐付いてるから、これ発信しています」というのは全く関係のない話。情報発信やコンテンツ作りにはどうしたって予算は紐づくわけだから、予算の段階で広域でまとめていかないと、ターゲットに対していいコンテンツになりにくいだろうなど。

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

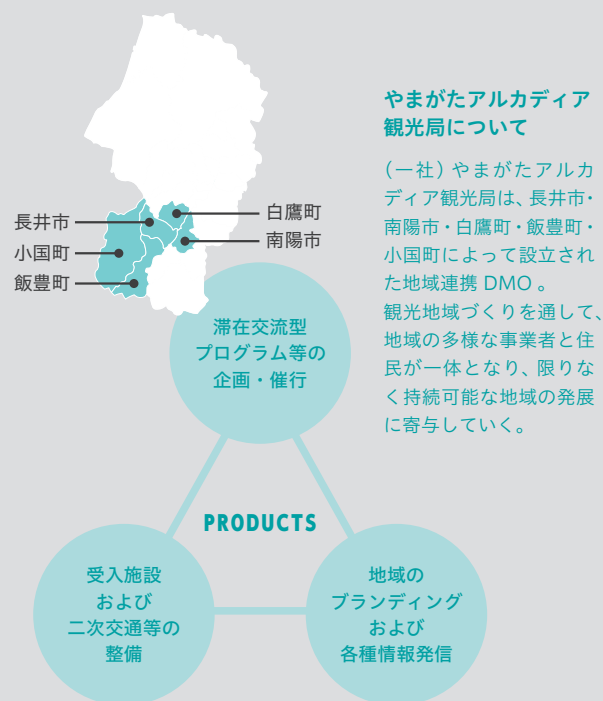
日本最強のローカル

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・小国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。



PROFILE

高橋直記(たかはし・なおき) 長井市生まれ。東京の広告プロダクション勤務後、CGデザイナーとして独立。企画会社で10年勤めた後、日本アルカディアネットワークに入社。アルカディア観光局の前身「やまがた長井観光局」の頃から情報発信の分野で関わる。古代の丘「星の広場」が心のアルカディア。

— 高橋さんにとって「アルカディア」は、今
どのように映っているのでしょうか
言葉としては「自己肯定感の手がかり」と
いうか「ちっぽけな誇り」というか。突き詰
めると「ただの生まれた所」。この土地以外の
人に「ここはアルカディアだ」と言ってもら
えたなら、本当になるんじゃないかという気
がします。普通にここで生まれ育ち、地域に
対して誇りも肯定感もないまま暮らしてい
る人にとっては「何もない所」と感じるリア
ルがあつて。そこで「自分にとってのアルカ
ディアって何だろう?」というお題を、それ
ぞれが考え続けていくプロジェクトのなか
と感じています。

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



LINE

お土産・名物

置賜地域の辛味、薬味

SPICE

置賜地域に伝わる唐辛子を使った

調味料や郷土料理。

当たり前にある地域の産物が家庭の味をつくり、食の記憶となって残っていきます。

独自性があり、現在も味わうことができる置賜の辛味をご紹介します。

Souvenir/Specialty

Okitama region's
KARAMI and YAKUMI

※時期により生産されていない場合があります。
事前に店舗へご確認ください。

大沼とうがらし店

唐からし粉

香ばしく風味豊かな四味の粉末唐辛子。1961（昭和36）年に大沼きよさんが、唐辛子、山椒、青のり、黒ごまを炒って混ぜ、手作業で瓶詰めする「唐からし粉」を考案。その手法を受け継ぎつつ香り立つような辛味を追求し、現在の絶妙な味が完成しました。開封後は要冷蔵。蕎麦や煮物、汁物、アヒージョなどの洋風料理にも合う深い味わいです。



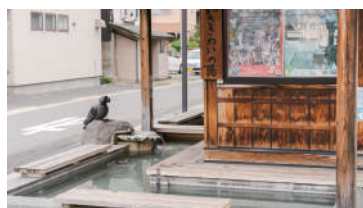
桜井物産

なんばんこ

「石焼きなんばん」に使われていた唐辛子の種を譲り受け、唐辛子文化を継承した桜井物産の「なんばんこ」。自社で植え付けをしている地産の唐辛子を乾燥させ粉末にしたもの。唐辛子そのものの辛味が強く舌先をピリリと刺激します。定番の赤唐辛子の他、青唐辛子を使用した「青なんばん」は爽やかな辛味で、煮物、焼き物、スープの調味にも便利です。



赤湯温泉観光センター ゆーなびからころ館（取扱店）
〒999-2211 山形県南陽市赤湯 754-2 Tel / 0238-43-3114
営業時間 / 9:00 ~ 20:00（土曜18時まで） ※冬季間は時間が異なります
休館日 / 水曜（祝日の場合翌日休館） <http://www.karakorokan.jp>



SPICE



物産品直売所 白い森のくまさん
〒999-1363 山形県西置賜郡小国町小国小坂町 616-1 Tel / 0238-62-3719
営業時間 / 9:00 ~ 18:00 休館日 / 1月1日(その他) <http://michinoeki-oguni.jp/>

(有)小国町農業振興公社 なんばん味噌

小国町産の味噌に刻んだ唐辛子を混ぜたシンプルな辛味噌。粒味噌の食感とほのかに広がる辛味が感じられます。小国町では唐辛子を作る家が多く、収穫し干さずに生のまま刻み味噌に混ぜ込んだり、唐辛子が余ると冷凍し必要な時に料理に使うという食文化も。素材の味を生かす「なんばん味噌」は、生野菜や豆腐に添えるほか、焼きおにぎりにもおすすめです。



作り手の一人、
農家民宿いからし
新家、五十嵐
さん

白川荘 (取扱店)
〒999-0424 山形県西置賜郡飯豊町数馬 218-1 Tel / 0238-77-2124
営業時間 / 9:30 ~ 20:00 定休日 / 不定休

なかつがわ農家民宿組合 くるみなんばん

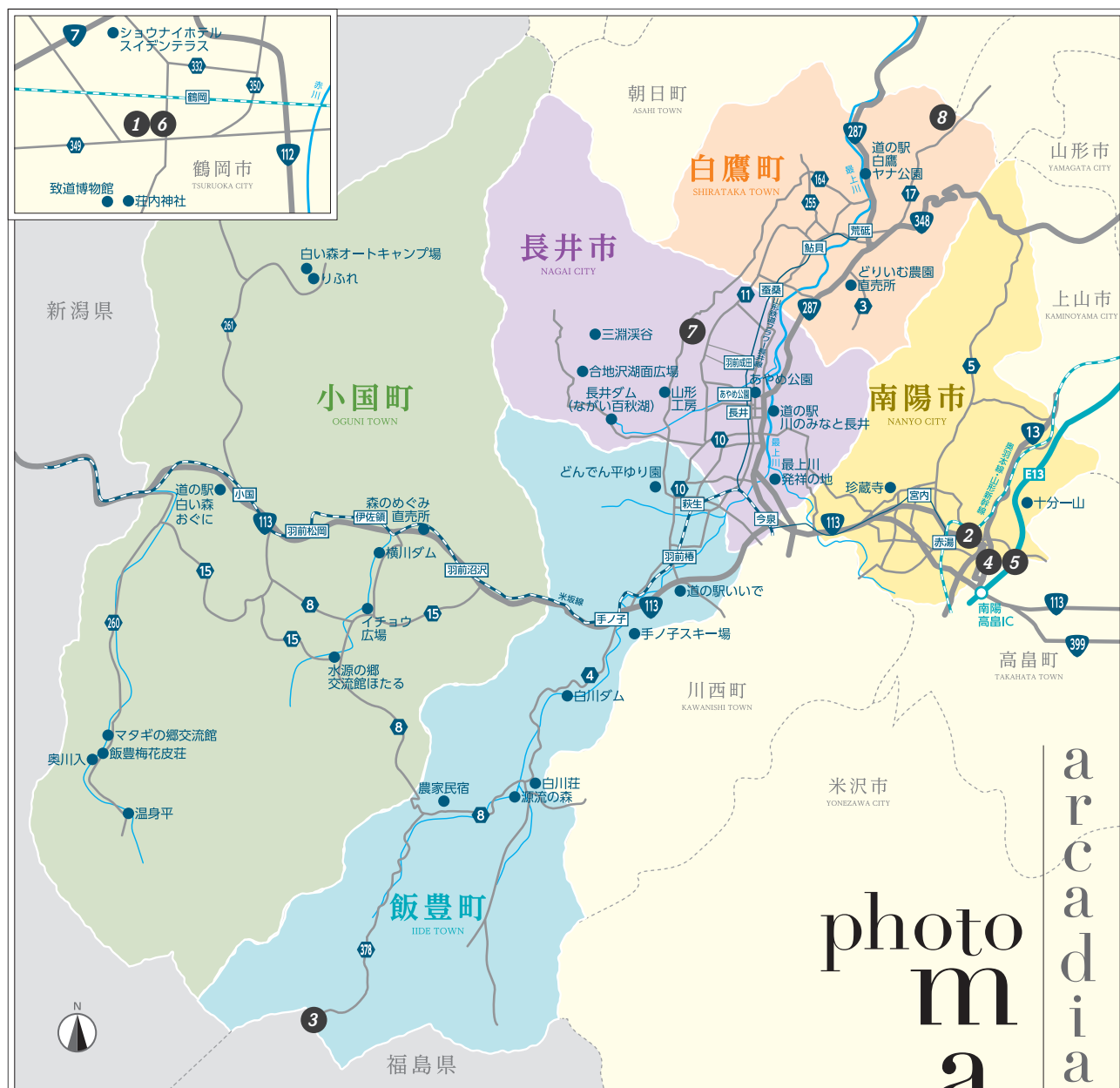
飯豊町中津川地区の山で採れたくるみとシソの葉、粉唐辛子を自家製みそに加えて作る「くるみなんばん」。辛味は控えめで、くるみのやさしい甘みと風味、歯応えがどこか上品な印象。昔から中津川の家庭で作られていましたが、旅人に振る舞ったところ評判が良くお土産物として求められるようになったという一品。地元食材を活かした知恵とおいしさを感じられます。

やまいちしょうゆ 山一醤油製造所 あけがらし



山一醤油製造所
〒993-0006 山形県長井市あら町 6-57 Tel & Fax / 0238-88-2068
営業時間 / 9:00 ~ 17:00 定休日 / 土、日、祝 <http://akegarashi.jp/framepage1.htm>

1789年創業の歴史ある醤油醸造所で、一族の長男が結婚式をする際にだけ仕込まれ、薬として伝承されてきた「あけがらし」。米麹、からし、麻の実、生絞りしょうゆ、三温糖を使用した独自製法で、他にはないほどの芳醇な味わいです。一般販売が始まって25年ほど、海外の人々にも愛される人気商品となり、置賜地域のお土産や贈り物としても喜ばれる逸品。



arcadia photo map

1



表紙：鶴岡市（山形大学農学部） 石焼なんばんに使用する唐辛子
撮影 date：2023 年 6 月 8 日 午後 3 時 10 分頃



5



P12 左下：南陽市們塚 佐藤さん宅
撮影 date：不明（昭和50年代）



2



P04：南陽市赤湯 龍上海
撮影 date：2023 年 5 月 26 日 午前 11 時 40 分頃



6



P13：鶴岡市（山形大学農学部） 江頭先生と渡沢さん
撮影 date：2023 年 6 月 8 日 午後 2 時 10 分頃



3



P08-09：飯豊町岩倉 川入切合登山口より登る（飯豊トンネル付近）
撮影 date：2021 年 8 月 18 日 午前 11 時 50 分頃



7



P14：長井市草岡 古代の丘 縄文の森 星の広場西側元炊事棟付近
撮影 date：2023 年 5 月 26 日 午後 2 時 50 分頃



4



P12 左上：南陽市們塚 佐藤さん宅
撮影 date：2012 年 6 月 10 日



8



裏表紙：白鷹町中山 中山大紅花畑
撮影 date：2022 年 7 月 20 日 午前 6 時 45 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。



特集1・特集2 未定



やまがた
アルカディア
観光局

YAMAGATA
ARCADIA
Tourism Bureau