



1～2日目は庄内エリア で在来作物を「知る」



point 4:

夜は農家民宿「菜あ」さんで 生産者の方と交流会

鶴岡市には多くの魅力的な生産者さんがいらっ
しゃいますが、限られた時間で全てを訪れることは
出来ません。そこで、初日の夜に生産者さんと交流
できる時間を設けることにしました。

宿泊する「菜あ」さんでは、ご自身で循環型農業
による野菜作りもされていますので、若旦那の熱い
お話もどうぞお楽しみに。

point 1: だだちゃ豆の殻むきからスタート

在来作物と聞くと、知らないものばかりというイメージがありますが、
なかには一般によく知られたものもあります。その一つが「だだちゃ豆」。
鶴岡市で江戸時代から作られてきた大豆の殻むきをしながら、そもそも
在来作物とは何を指すのか、普通の枝豆とは何が違うのか、そしてその
魅力などを教えていただきます。初日に宿泊する農家民宿「菜あ」の若
旦那・小野寺紀允さんと一緒に手を動かしましょう。



小野寺紀允さん

point 2: 庄巻の「焼畑あつみかぶ」を見るに

黒く焼けた山の斜面を隙間無く覆うように生えるか
ぶの様子は、その風景だけでも一見の価値あり。400
年以上前から温海（あつみ）地域で焼畑により栽培さ
れてきたので「焼畑あつみかぶ」と呼ばれています。
後継の危機にある伝統農法を引き継ごうとしている温
海町森林組合さんの所へ行き、なぜ焼き畑なのか、ど
うして森林組合が立ち上がったのかなどを伺います。
例年であればかぶの間引きの季節です。



甚五右エ門芋



だだちゃ豆



焼き畑後の斜面を覆い尽くす 焼畑あつみかぶ

point 3:

2年前に見つかった在来種「越沢三角そば」



新しく見つかった在来種「越沢三角そば」▶



◀山形で有名なそば品種「でわかおり」

鶴岡市の越沢集落で、100 年以上前から栽培
されてきた「三角そば」。地元で愛されてきたそ
ばが在来作物であることが判明したのは、なんと
つい2年前のことだといいます。こうして今でも
新たに見つかることがある在来作物の魅力を実
際におそばを食べながら感じてみましょう。人口
減少が懸念される土地で取り組まれている村お
こしの様子も見させていただきます。

3日目は、新庄から最上エリアへかけて、「継ぎ手」に会いに



point 5:

高橋さん親子の「さわのはな」の田んぼへ

カフェスローの定番メニューで使われるお
米「さわのはな」の田んぼにも足を運びます。
噛めば噛むほど味が出る、もちもち甘い玄米
です。その味の良さの一方、作りづらく収量
も少ないため、作り手が減少し「幻の米」と
言われるようにもなりました。稲刈りは終わ
りの季節になりますが、田んぼを訪れてお話
を伺います。



高橋さん親子

Cafe Slow

スローツアー発足のきっかけとなったカフェ
です。地域と都市の「つながりなおし」をコ
ンセプトに、自然食品やフェアトレード商品の販売、環境イベント
の開催などを行ってきました。
看板メニューの「スロープレート」には、いつも高橋さん親子
が作る「さわのはな」が使われ
ており、長くカフェを支えてい
たでています。



▲スタッフで田んぼを訪ねた時の様子

point 6: 森の中で作られる甚五右エ門芋

なんと室町時代から 400 年以上も続くという一子相伝の里芋が真室川の森の
中で育てられていると言います。その粘りの強さと、柔らかく口なかで溶けるよ
うな食感が大変美味しい「甚五右エ門芋」。その生産を祖父から受け継いだ佐藤
春樹さんの畑に伺い、お話を伺います。

最後に芋の収穫体験をさせていただき、掘った芋はそのままお土産としていた
だけの予定となっています。



佐藤春樹さん



旅の案内人

— 1～2日目〔庄内エリア〕—



松本典子さん

山形の文化を未来の世代に残したいという
思いで、食べ物付き情報誌『山形食べる通
信』を立ち上げ、編集長に。2児の母でも
あり、子育てをしながら地域の魅力を精力
的に発信しています。

『山形食べる通信』

2ヵ月に 1 度、山形の伝統野菜や山・海の
幸のなかから 1～2 つの食材にフォーカス
して届けられる食べ物付き情報誌。生産者
の想いやストー
リー、おいしい食
べ方など知りたい
情報が満載です。
ご興味のある方、
是非ご購入を！



taberu.me/yamagata

多様な環境で育てられる 山形県の在来作物

各所で時代の流れとともに静かにそ
の姿を消しつつある在来作物ですが、
山形県にはいまだ160種を超える在

生きた文化財と言われる
「在来作物」とは？
南北に長く、海があれば山もあり、
四季が明確な日本では、古くから各土
地の風土にあった作物が育てられてき
ました。その形や味は驚くほどに多種
多様で、日本各地に個性豊かな食文化
が生まれるきっかけとなりました。
日々食べる農作物は、その土地の暮
らしそのもので、その背景を紐解
いていくと、各地の文化や歴史背景が
見えてきます。そうしたことから「生
きた文化財」とも表現される在来作物
をテーマに、山形県各地を訪れてみま
せんか。

カフェスローでお馴染み 「さわのはな」の田んぼにも

来作物が育てられており、その数は日
本最多だといえます。世代を超えて種
を継いできた農家さんの存在はもちろ
んのこと、山形県には伝統農法の意義
を探る研究者や、素材の特性を活かし
た料理を作る料理人の姿があり、地域
をあげて豊かな食を楽しむ風土があり
ます。空の広い庄内平野や、あつみ温
泉の山間部、雄大な田んぼが広がる新
庄市、さらに最上地方最北の真室川の
森の中まで、様々な環境で育てられる
作物を巡っていきます。どんな作物に
出会えるか、今から楽しみです。

いつもカフェスローの料理の中心に
ある「さわのはな」。新庄市の高橋さ
ん親子が作るお米の田んぼにも伺いま
す。いつも食べている美味しいお米が
どのように作られているか、是非ご覧
いただきます。