

ちょっと箸休め

奥山心一朗
(本誌編集部)

せつかく山形に来たからには、映画
だけじゃなく「山形の“んまいも
の”を食べなければもったいない！
秋の山形グルメガイド！

あけび——山形の秋の味覚のひとつ。
村山地方や置賜地方が主産地となり、
近年は全国生産量150トンの大半を山
形県産が占める。熟すと果皮が割れて、
中の果実をそのまま食べることができ
るが、山形では主に果実ではなく果皮
を食す（筆者も生まれてこのかた果実を食
べたことがない）。果皮はほろ苦く、内
部にひき肉を詰めて油で揚げたり、刻
んで味噌炒めにして食べるのが主流だ。
山形の辛口の地酒のつまみに抜群。

芋煮——言わずと知れた山形の郷土料
理の代表格。秋になると家族や友人た
ちで河原に集まり「芋煮会」を行うの

が山形の風物詩。毎年9月の上旬には
山形市の馬見ヶ崎河川敷にて、6メー
トルの大鍋で芋煮を作って振る舞う「日
本一の芋煮会フェスティバル」が行わ
れる。山形県の村山地方では醤油ベ
ースの汁に牛肉を使用するが、庄内地
方では味噌ベースの汁に豚肉を使用し
たりと、地域によって味付けもさまざ
ま。始まりは江戸時代とされて、当時
は肉を食べる習慣がなく棒鱈を煮て食
べていたらしい。

*10月13日(日)12:00～「第2回 街
のど真ん中で芋煮会」が開催。山形屋
台村ほつとなる横丁前にて800杯の芋
煮が無料で振る舞われる。(主催：七日
町一番街商店街振興会、にぎわい倶楽部)

だし——ナス・キュウリ・ミョウガ・
大根・大葉といった夏野菜を小さく刻
み、そこにお好みでなっとう昆布やオ
クラなどのネバネバ系を加え、醤油を
かけただけのシンプルな一品。山形の
家庭には欠かせない夏の食卓の定番。
そのままご飯にのせたり冷や奴などに
かけたりする。

もってのほか(食用菊)——山形県は食

用菊の生産量全国1位。数ある品種の
中でも、独特の風味の良さで「食用菊
の横綱」と評価されるのが、淡い紫色
の「もってのほか」(正式には「延命薬」
と呼ばれる品種)。名前の由来は、「天皇
の御紋である菊の花を食べるとはもっ
てのほか」とか、「もってのほかおい
しい」といったことから転化したらし
い。花びらが筒状に丸まった管弁なの
で、しゃきしゃきとした歯ざわりに特
徴がある。おひたしにすると、歯ごた
えとともにほのかな香りとほろ苦さが
楽しめる。ポイントとしては、ゆでる
際に酢をたらすと色良くゆで上がる。
酢の物や天ぷらにしても美味。

映画祭期間中の10月13日(日)には
七日町大通りの歩行者天国に合わせて、
「最上義光公没後400年記念事業～よ
しあきフェスタ 楽市楽座」や「街なか
賑わいフェスティバル2013」などが開
催。ご当地グルメ、物産市、戦国武将
鍋合戦などさまざまなイベントが目白
押し。たくさんの“んまいもの”に出
会えるはず。山形は食の宝庫。堪能し
ないのは「もってのほか」である。



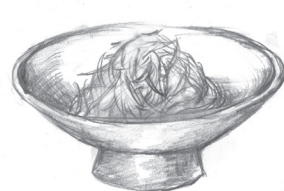
あけびの肉づめ



芋煮



だし



もってのほかのおひたし

イラスト：伊藤大輔