

お米と地域食文化を考える

米どころ! 山形おきたま “つや姫”の誘惑



2015年
(平成27年) **1月30日** 金

東北といえば「おしん」に連想される大根飯等の「かて飯」をイメージされることが多いのですが、山形県の置賜地域は、古くから庄内地域と並ぶ米の大生産地で、日常的に白米を食す地域でした。さらに、豊富な米を利用して米麴をたっぷり使った発酵食品が数多く作られ、豊かな食文化を育んでまいりました。

本フォーラムでは、「米余り、飽食の時代」といわれる今、置賜地域の米と知られざる食の実態をご紹介します、その食文化の今日的な意義に踏み込み、価値を問うものです。

当日は、つや姫を始めとする極上のご飯と、置賜の地域食を準備して皆さまのお越しをお待ちしております。

「都人よ 来てわれらに交れ 世界よ 他意なきわれらを容れよ」
(農民芸術概論綱要より)

- 時間: 開場 14:45
開会 15:00~17:00
- 会場: 東京デザインセンター 5F
G-Callサロン
東京都品川区東五反田5-25-19
- 参加料: 1,000円(お1人様)
(お土産付き)
- 定員: 40名限定
入場には整理券が必要です。
(応募者多数の場合は抽選となります。)

第1部 フォーラム
「謎食山形 山形・置賜に伝わる豊穡の食」

第2部 置賜の食材を使った食体験と情報交換

- 置賜おいしい米づくりコンクール上位者の新米食べ比べ
・つや姫、はえぬき、コシヒカリ
- 米麴を使った発酵食品(ご飯のお供)
・あげがらし、もろみ味噌、雪割納豆など
- 置賜伝統野菜と郷土料理
・雪菜のふすべ漬け、雪菜の冷汁、塩漬わらびの一本漬け、置賜伝統保存食(干し物)の煮物、米沢風芋煮…など
- 入手困難などびきりの地酒試飲



置賜のお米
(山形県)

山形県は古くから名の知られた米どころです。その総力をあげて育成した「つや姫」は、その白さと豊潤な食味で市場から高い評価を受けています。日本穀物検定協会の食味ランキングで特Aランクをとることはすべての米産地の悲願となっていますが、本県は、県オリジナル品種「つや姫」や「はえぬき」を始め4銘柄が毎年特Aランクに輝く実力を備えています。



置賜の伝統食

麴食品や保存食等、一見地味で素朴な置賜の伝統食材は、食卓に供されるまで、驚くほど多くの手間と高度な技術が注ぎ込まれています。鮮度重視とは相容れないかもしれませんが、「茶色い」は実は美味しさの色なのです。



置賜のお酒

置賜地域(3市5町)には、18もの蔵元が今も伝統の技を継いでいます。米どころである置賜地域は、米を惜しげなく磨く、吟醸酒や純米酒もまた得意とするところです。

