山形食べる通信

美しきミチノクの食文化

http://taberu.me/yamagata/

2016年 6月号 vol.7

東根市の
大粒さくらんぼ

LOVE&PEACE

カジュ&ピース

山形県
東根市
Higashine, Yamagata

株式会社　松栗
代　表　植松 真二

美味しいフルーツで世界中にスマイルを

中学生の時にレゲエの神様ボブ・マーリーに感銘を受けた植松真二さん。
レゲエの精神「LOVE&PEACE」をモットーに、
ドレッドヘアーに赤・黄・緑のカラフルなファッションで
主を失った果樹たちに愛情を注ぎ、高品質のフルーツづくりを行っています。

高校時代からの夢は農業で会社を興すこと

「株式会社 松栗」の由来は、植松さんの「松」と、高校時代から応援してくれていた友人・栗原さんの「栗」から。
事情があって栗原さんは山形を離れたが、名前は今も残している。

山形県東部の東根市は白水川や乱川など複数の川が流れ込む扇状地に拓かれた町。水はけのよい土壌と寒暖の差が激しい盆地性の気候が果樹の栽培に向いており、そこかしこに果樹園がある。こと、さくらんぼに関しては生産量で1位なだけでなく品評会の入賞者も多数輩出しており、質量ともに県内ひいては国内トップの生産地だ。

「桃栗三年柿八年」という言葉があるように、果樹は実がなるまでに数年かかる。さらに経営を黒字にするまでには10年以上を要するため、果樹農家の9割以上は親から農地を受け継いで始めている。

今回ご紹介する植松真二さんは東根市内の果樹農家の次男坊。にも関わらず、植松さんは実家を継がずに農地も農機具もゼロの状態から就農した。「父はおいしい果樹を実らせようと、毎年さまざまな試行錯誤を重ねていました。その試行錯誤に応えるように、果物の味は変わっていきました。そのことに子どもながらに感動して、自分も将来は農業をやりたいと思っていました。ですが高校生の頃に自分の目指す農業スタイルが父とは異なっていることに気がついて、親には頼らず自分の道を貫こうと決めたんです」。

植松さんが目指すその道は『最高品質の追求』。どんなに手間ひまがかかり経費がかさんでも、最高のものを生み出すためは、妥協をしない。そんなフルーツを作ったら百貨店とも取引するので法人になる必要があると高校生にして農業法人の設立を決意。元手として2千万円の貯金を目標に、コンビニの店員や葬儀屋、キャバクラのボーイ、住宅建設の足場組みといった仕事を渡り歩いた。一度、もうすぐ達成というところで友人の借金を肩代わり。振り出しに戻ったが、それでも諦めずにこつこつと貯金を続けて4年前、ついに「株式会社 松栗」を立ち上げた。33歳になっていた。

放棄された果樹園で、マイナスからのスタート

1 5月10日頃はまだ7mmほどの小さな実だった。約1ヶ月でどんどん膨らみ、最後の1週間で真っ赤に色づく。

2 樹がガッツポーズをしているよう！松栗の農園では枝がすべて上を向いている。

3 今年の着果率は約15%。「さくらんぼでは大豊作。うちにとっては多すぎるので間引きます。」

「株式会社 松栗」は農地を持っていないため、耕作放棄地になった果樹園を借り受けてのスタートだった。耕作放棄地の果樹を再生させるのは全くのゼロから始める以上に困難が多い。前の園主のクセもあるし、果樹は1年放棄されるだけでもひどく傷んでしまうからだ。けれど植松さんは「たっぷり愛情を注いでやれば、果物はそれに応えてくれる。だから最大限に手間ひまをかけて愛情を注いでやるんです」と言いながら、1本1本の状態に合わせて水や肥料、剪定を調節し、彼らの生命力を蘇らせている。

そんな植松さん最近は地元で『園地を大事に引き継いでくれる人』として少しずつ噂になっている。

さくらんぼは腰に負担のかかる作業が少なく、実も軽いため、高齢者でも比較的栽培しやすい。けれどここ数年、体力的にもう厳しいからと手離す農家が増えている。植松さんの噂を聞きつけ「うちの園を継いでほしい」と訪ねてきた人はこの3年間で24人。そしてよほど遠い場所でない限り、植松さんはそのすべてを引き受けた。だから株式会社 松栗の園地は東根市内だけでなく、隣の天童市や河北町にも点在する。様子を見て回るだけでも1日がかりだ。手入れが大変でしょうと尋ねると「それでも、土地の先人たちが植えてくれた果樹を伐らせたくはないんです」と、はにかんだ笑顔で答えてくれた。植松さんの「LOVE&PEACE」は、人にも果樹にも。広くて深くて、熱い。

1本1本、様子を丁寧に観察する植松さんと高橋さん。「高橋は唯一の常勤スタッフです。農業に就いて1年弱なのにセンスが良くて、樹の状態をよく理解している。ちょっとうらやましいですね(笑)」

収穫時期には毎日 20 人ほどが作業を手伝いに来る。「うちの農園が面白いって、片道１時間半かけて来てくれる人も。本当にありがたいですね。」

松栗の右腕として活躍する高橋さん。
前職は製造業だったそう。

ワイルドで逞しい真っ赤な大粒さくらんぼ

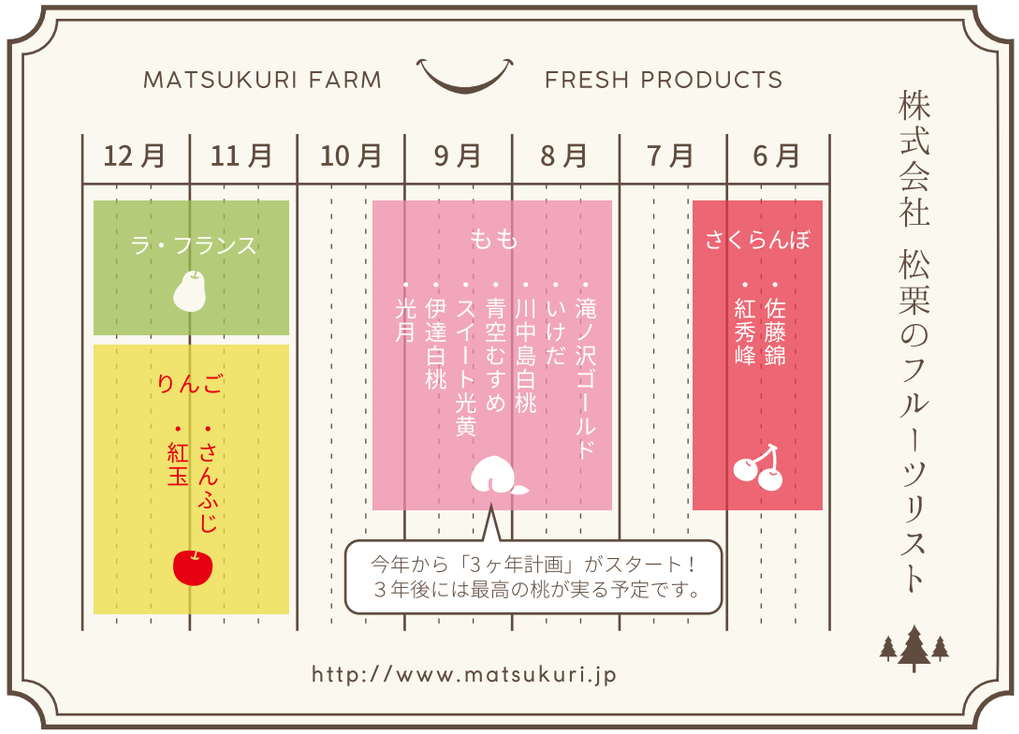
小粒品種の「紅さやか」も、松栗農園ではプリップリの大粒に。「さくらんぼはよく『姫』や『お嬢さん』と表現されますが、うちのは間違いなく力強いオスですね。」

最高のフルーツをつくるために植松さんは一切の妥協を許さない。そのポリシーは、たとえば粒の大きさや樹の様子からも見て取れる。さくらんぼは樹の成長力が強すぎるとそのエネルギーが枝を伸ばすことに向かってしまい、実がつきにくくなる。そのため一般的な農家では樹のエネルギーを落ち着かせ、たくさん実がつくように剪定をする。ところが、植松さんのやり方は全く真逆。枝がぐんぐん伸びて生命力が強くなるように仕立てていくのだ。「東根には、さくらんぼの名人がたくさんいます。園地の見学や勉強会で様々なやり方を学びましたが、さくらんぼは大粒がいちばんおいしくなると判りました。樹がスーパーストロングだと弱い実は自然に落下して、数は少ないけど強くて元気な実だけが生き残ります。その実は強力なエネルギーを受け、大粒でうまみたっぷりに育つんです」。まるで、我が子を谷底へと突き落とすライオン。植松さんの厳しくも優しい眼差しに父性を感じた。

けれども、突然スーパーストロングを目指すのは樹にとっても大きな負担になる。「樹や土壌の性質を変えるのに最低3年はかかります。そこで就農2年目に、最初の2年間は収穫できなくても仕方ないと覚悟を決めて『さくらんぼ3ヶ年計画』を立てました。3年後に最高の状態になるよう、手を尽くしてきた。2016年がその3年目。株式会社 松栗の集大成なんです」。

つまり、今年のさくらんぼは植松さんが3年間注いできた愛情そのもの。ぜひ、心して味わっていただきたい。

大粒さくらんぼの軸は太くて短い。栄養がギュッと詰まっている。



手がかかる子ほど可愛い さくらんぼのヒ・ミ・ツ

さくらんぼの品種

さくらんぼの品種は世界に1,500種以上あり、そのうち30種類ほどが販売されています。「佐藤錦」などのさくらんぼの多くが自分の花粉では受精できないため、さくらんぼ園には数種類のさくらんぼが植えられています。

佐藤錦の母

ナポレオン

18 世紀始めからヨーロッパ諸国で栽培されている古い品種。日本には 1872 年にアメリカから導入され、当時は砂糖漬けで食べていた。

特徴：長めのハート形で果皮は黄色に赤い斑を帯びる。酸味はやや強いが、完熟すると甘くて濃厚な味になる。果肉は堅め。

収穫時期：6月下旬〜7月上旬

粒の大きさ：○○○●○

さくらんぼの代表格

佐藤錦

1912 年に山形の佐藤栄助氏が「ナポレオン」と「黄玉」を交配させて誕生。生産量はダントツで No1。山形の在来品種として認められている。

特徴：短いハート形で、果皮の色は黄色地に鮮やかな紅色。果肉は乳白色。甘みと酸味のバランスがいい。

収穫時期：6月中旬〜下旬

粒の大きさ：○○●●○

佐藤錦の父

黄玉

アメリカ原産で本名は「ガバナーウッド」。黄色くて紅色の斑点がある。味は良いが果肉が柔らかいため輸送に向かず、現在は一般には出まわっていない。

中まで真っ赤！

紅さやか

「佐藤錦」と「セネカ」の交配から誕生し、1991 年に登録された新品種。完熟するとアメリカンチェリーのような濃い色になる。

特徴：短いハート形で果皮は朱紅色、果肉も赤い。糖度が高く酸味もある。果汁も多くジャムやお菓子に人気の品種。

収穫時期：6月上旬〜中旬

粒の大きさ：○●○○○

オクテな優等生

紅秀峰

「佐藤錦」と「天香錦」の交配から誕生し、1991 年に登録された新品種。大粒で日持ちが良く、味も良いことから栽培量が増えている。

特徴：横に張ったハート形で、果皮は黄色地に赤い斑が入り、果肉は黄白色で固い。甘味が多く酸味は少なめ。

収穫時期：6月下旬〜7月上旬

粒の大きさ：○○○●○

黄色がキレイ！

月山錦

栽培面積わずか 0.1%の珍しい「黄色いさくらんぼ」。中国大連生まれ。栽培が難しく、一本の木から採れる量も少ないため貴重な高級品種となっている。

特徴：特に大粒の心臓形で、果皮は明るい黄色。完熟すると濃い黄色になる。甘味が非常に強く、酸味は少ない。

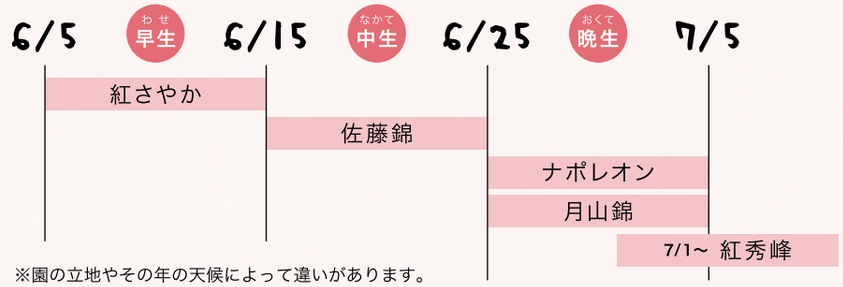
収穫時期：6月下旬〜7月上旬

粒の大きさ：○○○○●

参考文献：苗木販売会社「天香園」カタログ、山形県ホームページ、「旬の食材百科」ウェブサイト（http://foodslink.jp）

さくらんぼの収穫期

（苗木販売会社「天香園」カタログより）



※園の立地やその年の天候によって違いがあります。

さくらんぼを収穫するまで（株式会社 松栗の場合）

1月〜4月

人魂！からの剪定

どの枝を残すかで花や実のつき方が大きく変わる！

4月中旬（花が咲く前）

火入れ

注意報が出た夜には花に霜が降りるのを防ぐため、徹夜で焚き火。

4月中旬（花が咲いたら）

受粉

園地にハチを放すほか、毛ばたきで花粉をつけていく。

5月半ば

摘果

大きい実を各花そうにひとつ残して、あとは間引く。（ふつうの農園では２〜３果のこす）

摘果前 → 摘果後

5月下旬

有機肥料の散布

自社培養した乳酸菌、麹菌、納豆菌、酵素などを土壌に散布。

5月末

雨よけハウス（ハウスがけ）

収穫期の雨は大敵のため、ハウスに雨よけのビニールをかける。

6月中旬〜

収穫

感謝！

さくらんぼの旬は約10日。脚立を利用し１粒ずつていねいに手で収穫する。

さくらんぼの大敵は「霜」と「実割れ」

晩霜…開花期に霜が降ると雌しべが壊れ、受粉できなくなってしまいます。そのため夜中に焚き火をしたり、上からスプリンクラーで水を撒いて霜を防ぎます。
実割れ…さくらんぼの外皮は薄いため、収穫期に雨が降ると外皮だけが急に冷えて縮まり、実に亀裂が入ってしまいます。近年は雨よけハウスを利用して防いでいます。

収穫は時間との戦い

さくらんぼの実は午後になると果皮にハリがなくなり、やわらかくなってしまいます。（通称：「うるみ果」）そのため収穫作業は午前４時の日の出とともにスタートし、10時頃には完了。その後「選別」「箱詰め」「発送」といった作業が 18 時頃まで続きます。

農学部生あおいの さくらんぼ剪定（せんてい）レポート

私は山形大学農学部の果樹園芸学研究室に所属しています。といっても、果樹について専門的に勉強しはじめたのはほんの3ヶ月前。知識や経験はまだまだです。

そんな私がこの春、最初に経験したのが「剪定」です。まだ葉のない冬の時期に、春になったらどこの枝に葉が茂るだろう？ どこに花が咲いて実がなるのだろう。どうしたら木全体に光が差しこむかな？ などと想像しながら行います。参考書を読んでから臨みましたが…難しい。どこを切ったらいいのか全然わからない…。

剪定ひとつで木の大きさや、葉や花のつく量は大きく変わります。その影響の大きさは「園主の性格やポリシーがいちばん表れるのが剪定だ」と言えるほど。そこで今回は、県内4つのさくらんぼ園を「剪定」という視点からレポートします。

さくらんぼの花。花びらは桜に比べると白いです。

右）受粉用のマメコバチの巣。刺さないハチです。
左）実物を見るのはやっぱり面白い！

東根市 おかざき農園さん

開心形

とっても立派な木ですね。主幹から太い主枝、そこから側枝が隙間なく伸びる、一番よく見かける樹形です。本来野生の果樹は縦方向に高く成長しますが、それを剪定によって横に広がる樹形へと変えていきます。そうすることで脚立での作業がしやすくなり、木の内部にも日光が多く差し込みます。

上山市 うばふところさん

野生の木

主幹形

主幹が切られることなく伸びており、野生の木に近い樹形です。剪定によって枝を除くということは、成長エネルギーの配分を変えるということ。エネルギーバランスを崩す場合もあるのです。もしもバランスが崩れると、残された枝に集中したエネルギーは「実」ではなく「枝を伸ばすこと」に向かってしまいかねないのです。それを避けるため、主幹を伸ばした結果、このような樹形になったのですね。

東根市 松栗農園さん（木直松さんのところ）

樹形は、うばふところさんと同じ「主幹形」

しなる！

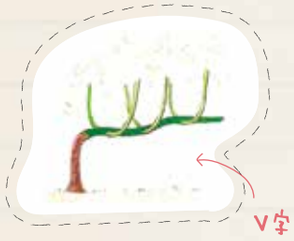
とってもすっきり。主幹からたくさんの主枝が伸び、どれもななめ上へ向かって伸びています。驚くのは、これらの枝がとてもよくしなること。柔軟な枝だと養分や水分の流れがスムーズになり、おいしい実がなると考えてのことだそう。

松栗農園にはこんな木も。

この木は中心が大きく傾いています。長い間、耕作放棄地だったので木々は枝が伸び放題。品質のよい果実を実らせるまでに樹形を整えるのはとても大変だったそう。栽培管理の大切さがうかがえます。

上山市 ウッディーファームさん

みんな同じ形！



V字

ここはさくらんぼ園なの？と思ってしまいそうな光景。すべての木が同じ大きさ、同じ向きに育っています。幼木のときから主幹を斜めに誘引して、そこから伸びる主枝も人の手によってV字に仕立てたそうです。こうすることで枝葉の重なりが解消され日当たりや風通しが良くなる上、管理作業の効率化が期待できます。ブドウの栽培方法を応用したそうで、このやり方は最近少しずつ増えています。

剪定・摘果に表れる「経営」のセンス

ひとくちに「果樹農家」といっても、栽培面積や作業時間、労力は人それぞれ。総合的に考えて、育て方、売り方を判断します。

育て方

- **リスクを回避して安定収入を目指す** ← 中粒をたくさん作る ← 枝や実を多めに残す
- **リスクをおそれず高級品を目指す** ← 少数精鋭で大粒に育てる ← 剪定、摘果を徹底する

どっさり！

大粒！

売り方

- **農協に卸す** ← まとめて出荷でき手間が少ない分、実入りもやや少ない
- **百貨店等に託す** ← 丁寧な箱詰めが必要。少々手間だが収入は増える バイヤーとのパイプが必要
- **自分で直販** ← 収入はいちばん多いが箱詰めに加えて情報発信や顧客対応も自分で行う

参考 価格はこれだけ変わる

郵便局で販売している「ふるさと小包」の場合

- 2L・1kg（バラ詰め）……6千円
- L・1kg（手詰め）……6700円
- L・1kg（バラ詰め）……4900円

植松さんの経営する「株式会社松栗」の場合

- 3L～2L・1kg（バラ詰め）……1万1千円
- 3L～2L・1kg（桐箱詰め）……8万円（1日に1～2箱のみ）
- 2L～L・1kg（バラ詰め）……9千円

なぜ山形はさくらんぼの一大産地になったのか？

明治初期、米沢で試植に成功！

日本に初めてさくらんぼの木がもたらされたのは1868（明治元）年。函館に住んでいたドイツ人のガルトネルが試植したのが最初と言われる。その後、1873（明治6）年に当時の勧業寮（現在の農水省）が、アメリカやヨーロッパから様々な種類の苗木を取り寄せ、全国に配布。各地で試植させた結果、米沢で栽培に成功したことから山形でのさくらんぼ栽培が始まった。

冷涼で水はけが良く、梅雨が軽い

さくらんぼの原産地は西アジアのコーカサス地方周辺部。冷涼で寒暖の差が激しい山形の気候がマッチする。中でも東根市付近は扇状地で水はけがよく、果樹栽培には最適。また、他地域に比べると梅雨が軽く、雨による「実割れ」の被害が少ないため良質なさくらんぼが栽培できるのだ。

"高級品"としての確かな地位

かつては収穫量が少なく輸送中のロスも多かった。そのため販売価格が高く、高級品のイメージが定着した。また、数少ない「旬を感じる果物」であることが贈答品としての地位を後押し。ギフト用の中には桐箱入りで数万円という超・高級品も存在する。

テクノロジーで栽培者を支える山形県園芸試験場

県の試験場では消費者と生産者のニーズに合う栽培技術の研究や、新品種の開発などを行っている。「紅さやか」も「紅秀峰」もここで生まれた。現在は最上・庄内地方の減反農地でのさくらんぼ栽培を研究中。

紅秀峰

県民性

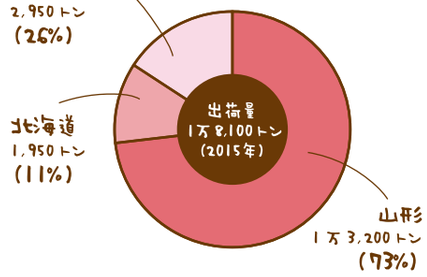
山形県民には古いものを大切にする人、コツコツと努力を重ねる人が多い。長期スパンで取り組む果樹栽培には性格的に向いている。

一大産地の未来は？

さくらんぼの栽培面積は年を追うごとに増えているが、栽培農家の軒数は減っている。今後は園地の集約が予想される。また、温暖化の影響から異常気象に見舞われることも増えている。そんな状況下でも生産者の方々は、樹と対話し、努力と工夫を重ねている。

さくらんぼの都道府県別生産量

農林水産省HPより



参考文献：朝倉書店（2008）『果実の辞典』、朝倉書店（2015）米森敬三『果樹園芸学』、一般社団法人農山漁村文化協会（2013）『農学基礎シリーズ 果樹園芸学の基礎』、駒草出版（1997）村山ひで『佐藤錦のふるさと東根』

コラム

先人の努力が生んだ「佐藤錦」

山形のさくらんぼが「ブランド品」になった背景として、忘れてはならないのが品種「佐藤錦」の存在だ。さくらんぼの収穫期は梅雨と重なる。ビニールハウスなどまだ無かった明治時代には、実の多くが雨に打たれて裂果した。その上、果肉が柔らかくて傷みやすく、東京に着く頃にはほとんどが売り物にならなかった。

新しい品種を作りたい――そう考えたのが、東根の佐藤栄助だ。事業に失敗した栄助は東根の中心部から南方に移り住み、広大な松林を開墾する毎日だった。好奇心が旺盛なことにくわえ、果樹栽培が趣味だった彼は、果肉が固くて酸味のある「ナポレオン」と、甘いが保存の難しい「黄玉」に着目。交配によりできた実を発芽させて苗木を作り、その中で実の味がよくて日持ちのするものを移植して育てた。大正11（1922）年、初結実。さらに選別を重ねて2年後、ついに最も優れた1本の育成に成功。本格的に取り組んでから、15年余りが過ぎていた。

苦闘する栄助の傍らには、15歳年下の友人・岡田東作の存在があった。苗木商を営む東作は、果樹に関する豊富な知識を有しており、栄助のことを支えつづけた。二人は信頼しあい、兄弟のような絆で結ばれていたという。

佐藤 栄助

新品種を「出羽錦」と名付けようとした栄助に対して、東作は、砂糖のように甘い「佐藤錦」の名を提案。それは、栄助を兄と慕う東作の友情と敬意の表れでもあったに違いない。

太平洋戦争の終結後、佐藤錦は東作の努力で普及が進み、さくらんぼを代表する品種へと成長を遂げた。それに伴い「山形のさくらんぼ」は初夏の味覚として確かな地位を確立した。生みの親・栄助、育ての親・東作。2人の先人たちの情熱は、今もルビー色に輝いている。

参考文献：『山形新聞』2016年5月29日朝刊「やまがた再発見306 佐藤栄助」、JR東日本『大人の休日倶楽部ジパング』、2008年6月号

フルーツ＆２層のゼリーでとっても華やか！

旬のフルーツと蜂蜜ジュレ

**蜂蜜とロゼワインのコンビネーションが絶妙！
これからの季節にぴったりな、
爽やか系のデザートです。**

２度に分けて固めるので、時間には少し余裕を持って

難易度 ★★★☆☆

【材料】（グラス４～５個分）

蜂蜜のジュレ）
- 水 … 275cc
- グラニュー糖 … 60g
- 蜂蜜（県産）… 30g
- 粉ゼラチン … 6g
- 水（ふやかす用）… 30cc

ロゼワインのジュレ）
- 水 … 70cc
- グラニュー糖 … 35g
- ロゼワイン … 40g
- クランベリージュース … 16cc
- 粉ゼラチン … 3g
- 水（ふやかす用）… 15cc

フルーツ）
- グレープフルーツ … ２切
- オレンジ … ２切
- 桃のコンポート … 1/4 個
- さくらんぼ … １個

※ お好みで季節のフルーツを入れるのがおすすめですが、パイナップルやキウイフルーツはゼラチンの働きを弱めるためご注意を。

【作り方】
1. フルーツを小さく切って、グラスに入れる。
2. 蜂蜜ゼリーを作る。粉ゼラチンと 30cc の水を合わせて 20 分置く。
3. 水とグラニュー糖を鍋に入れ、火にかけ沸騰させ、２を加えて完全に溶かす。
4. 蜂蜜、レモン果汁を加え、ボウルに入れて外から氷を当てて冷まし、少しとろみがついてきたら１のグラスの８分目まで入れる。冷蔵庫で固める。
5. ロゼワインのジュレを作る。粉ゼラチンと 15cc の水を合わせて 20 分置く。
6. 水 70cc とグラニュー糖を鍋に入れ、火にかけ沸騰させ、５を加えて完全に溶かす。
7. ロゼワインとクランベリージュースを加える。６をボウルに入れ、外から氷を当てて冷ます。
8. ４のジュレが固まったのを確認してから、７を上に流す。
9. 冷蔵庫で冷やし固めて出来上がり！

ひと足先に作ってみました

透明な器で作ると２層の色がとってもきれい。柑橘系のフルーツを入れるとアクセントになっておいしいです。（あおい）

info

「プロが選ぶ日本の旅館 100 選」で上位、
かみのやま温泉 古窯に併設のカフェ。
喫茶のみのご利用も歓迎です。

菓子工房 KOYO（かしこうぼう　こよう）

山形県上山市葉山 4-33　tel.023-665-1955
- 営業時間　8:00 ～ 17:00
- 定休日　火曜日

さくらんぼの季節には今回のスイーツが食べられます！

真似したい！ この一皿 vol.7 菓子工房 KOYO

生チェリーの味が引き立つ

さくらんぼの茶巾包み

**やっぱり生がいちばんおいしい、
山形のさくらんぼ。
ほんのりチェリーの香るゼリーで包み、
素材の良さを引き立たせました。**

【材料】（直径3cm球 ５個分）
- 水（蔵王の名水）… 200cc
- グラニュー糖 … 54g
- イナアガー … 4g
（粉寒天で代用の場合は 2g）
- 生さくらんぼ … ５個
- 缶詰のさくらんぼ … ５個
- さくらんぼ缶のシロップ … 28g（大さじ２）
- グレナデンシロップ … 小さじ 1/2 杯
（クランベリージュースでも代用可）
- マラスキーノ（リキュール）… 小さじ 1/2 杯
（キルシュヴァッサーでも代用可、なくても OK）

アガーや寒天を加えた液は、必ず一度沸騰させること

難易度 ★★☆☆☆

【作り方】
1. 直径 3cm の円形のセルクルにラップを大きめに敷き、たわませる。セルクルが無い場合は小さめの湯呑み茶碗でも OK。
2. 1の型に生さくらんぼ、缶詰のさくらんぼを１粒ずつ入れる。
3. ゼリー液を作る。グラニュー糖とイナアガーを一緒にしてよく混ぜる。
4. 水とさくらんぼ缶のシロップを手鍋に入れ、中火で温める。
5. ４が少し温まったら３を泡立て器で混ぜながら少しずつ入れる。
6. 沸騰したら火を止め、その他の材料を全て加えて混ぜる。

〔３～６、寒天の場合〕
- 水と寒天を手鍋に入れて火にかけ、沸騰したら２分ほどかき混ぜながら煮溶かす。
- グラニュー糖を加えて溶かし、火を止めてその他の材料をすべて加えて混ぜる。

7. あら熱が取れ、60℃くらいになったら1の型に流し入れる。さくらんぼが全部浸るくらいが分量の目安。
8. ラップでゆっくり包み、冷蔵庫で1時間くらい冷やす。
9. 冷蔵庫から取り出してラップを外し、器に盛り付けたら完成！

※ イナアガーは一気に入れるとダマになってしまいます。グラニュー糖とよく混ぜて、少しずつ加えてください。

1. ラップをたわませる

6 ～7. 水を張ったボウルに鍋ごと入れると早くあら熱が取れます。ただし、冷やしすぎると固まり始めてしまうのでご注意を。

ひと足先に作ってみました

型は、おちょこで代用。さくらんぼ缶が見つからず、生さくらんぼを２粒、シロップの分をクランベリージュースに置き換えて作りました。赤いゼリーに仕上がって、これも綺麗です。（まつもと）

山形県民だけが知っている!?

さくらんぼの楽しみ方

さくらんぼが安くたくさん手に入るのは産地ならでは。
さくらんぼ農家さんたちがやっている食べ方を中心に、おいしい楽しみ方をご紹介します。

甘くて酸味もあるものを
キンキンに冷やして食べるのが好き！
お菓子ならクラフティによく合います。

鈴木さくらんぼ園
宮城妙さん

さくらんぼの枝で染めたストール

フランスの郷土菓子

さくらんぼのクラフティ

【材料】
（直径 8cm のスフレ型 5 ～ 6 個分）

卵 … 2個
砂糖 … 60g
薄力粉 … 20g
生クリーム … 100cc
ヨーグルト … 100cc
生さくらんぼ … 100g 程度

【作り方】

1. オーブンを 160 度に余熱し、お湯を用意する。耐熱皿に油を薄く塗り、水洗いしたさくらんぼを並べる。
2. ボウルに卵と砂糖を入れ、泡立て器で混ぜたら、ふるった薄力粉を加え、ダマが残らないよう丁寧に混ぜる。
3. 2に生クリームとヨーグルトを加えて混ぜ、1度濾してから耐熱皿に注ぐ。
4. 天板に器を乗せてオーブンに入れ、天板半分ほどの高さまでお湯を注ぎ入れる。
5. 160 度のオーブンで 25 分、ほんのりと焼き色がつき、竹串を刺してどろっとした液が出てこなければ焼き上がり。

鈴木さくらんぼ園ではこんなイベントもやっています。

朝摘みさくらんぼ×朝カフェ

6月の第2～第4日曜日に開催。
1番おいしい朝のさくらんぼ狩りを楽しんだ後、
さくらんぼの木の下でパンとスープ、
挽きたてコーヒーの朝食をいただきます。

鈴木さくらんぼ園
山形県鶴岡市西片屋片貝 362　TEL：0235-57-4061

こめやかた
坂井奈緒さん

大粒のさくらんぼは
皮をむいて食べるのが好き。
えぐみがなくて一段と優しい味わいに
なりますよ♪

甘さと辛さが絶妙！ 夏向きの爽やかドリンク。

さくらんぼジャムのジンジャーエール割り

こめやかた
山形県村山市楯岡鶴ヶ町 2-2-6
TEL：0237-53-2857

「こめやかた」内と
県内のマルシェで一年じゅう味わえます。

さくらんぼを贅沢に使用！

さくらんぼソース

さくらんぼの種をとる。玉ねぎを適当な大きさに切る。ジャガイモ、ニンニク、生姜をすりおろす。材料をすべてフードプロセッサーに入れて細かくしたら、鍋に移して醤油、酒を加えてグツグツ煮込む。ソテーした豚肉との相性が good です！

家庭のレシピだから
分量はすべて適当なの。
やんばい（塩梅）を見て
作ってみてね。

坂井ママ

編集長のお気に入り

ドイツ風 ラムチェリー

赤紫色に完熟した「紅さやか」にラム酒と砂糖、シナモン＆クローブを加え、そのまま半年ほど置けば出来上がり。チェリーはお菓子作りに使えます。

さくらんぼの季節限定！
アル・ケッチァーノ（鶴岡市）や
山形県庁の食堂（山形市）で
食べられます！

さくらんぼの冷製パスタ

山形の食べるを彩る

どこかレトロで懐かしい、ガラス食器の数々。

まさか、こんなところに？と思わず驚いてしまった。鶴岡市内の住宅地の一角に、突如として現れる高い煙突。ここが「松ヶ岡ガラス工業」の工場だ。

松ヶ岡ガラス工業の特徴は「プレス成形」という技法。金型にガラスたねを流し込むため、細かな模様の入った製品を量産できる。今では数少ないプレス工場のため、全国のメーカーから生産依頼を受けている。

「プレス成形はガラスと金型の温度管理が難しい。温度が低いとシワができやすく、逆に高いと不良品がたくさん出てしまうんです。それを400℃くらいの良い按配にすることは、ひとえに技術者の腕前にかかっています」と社長の五十嵐幹治さんが教えてくれた。そう聞いて熟練工の集団を思い浮かべたが、団塊世代がここ数年で退職したことから現場には20代の方が多かった。彼らが慣れた手つきで次々と仕上げていく様子に、頼もしさを感じた。

松ヶ岡ガラス工業

創業は昭和19（1944）年。最初は飛行機の部品作りを手がけていたが、すぐに戦後を迎え業務転換を迫られた。そこで昭和22年、当時はまだ珍しかったガラス産業に参入。食器や瓶の製造を開始して今年で69年になる。

Info

松ヶ岡ガラス工業

山形県鶴岡市新海町 6-21
電話：0235-22-0468
FAX：0235-24-7478
※工場での直売はありません。

成形後に加工炉で焼いて縁を白濁させる「オパール」技法で仕上げた器。

バーナーによる成形作業の様子

左右で同じ型を使用しているが
右は成形後に縁を広げる仕上げを施した。

知るほど ナルホド 山形県

VOL.8

東根・六田のお麩文化

ここ六田地区には4軒の麩の製造場があります。それは、お麩を作るために重要な3要素が揃っているからです。1つめは「良質な水」。奥羽山系に降った雨が地下に潜って、六田から西にかけて湧き水として出てきます。2つめは「小麦」。この辺りは扇状地で水はけが良いことから主に葉タバコを栽培していました。畑の連作障害を防ぐために小麦や大豆も作っていたんです。そして3つめは「買い求めるお客様」。六田は秋田と福島をつなぐ羽州街道の、ちょうど中間に位置する宿場町。そのため訪れる人が多かったんですね。

お麩づくりは最初、囲炉裏を利用して副業的に始まりました。専業の麩屋ができたのは大正時代と言われています。車麩といえば新潟や石川が有名ですが、六田の麩はまったくの別もの。いちばん違うのは、麩の原料となるグルテンと小麦粉の配合で、各地のお麩はグルテン10に小麦を10～15混ぜるのに対して、六田の場合は5ほどと、ほとんど小麦を混ぜません。混ぜる小麦粉が少ないと、原価は上がるし、均等に焼き上げるのにより技術が必要になる。けれど焼き上がりはふっくらときめ細かく軽やかで、煮くずれしにくくなる。つるっとした舌触りやコシのある歯触りも、グルテンが多いから出せる食感です。これはよりおいしい麩をつくりたいというご先祖さまの心意気なんだと思って、今でも守りつづけています。自分の代になって変えたことは、約30年前、製造場の隣に麩懐石の店をオープンしたことです。麩を作って、食べさせて、お客様に買ってもらうという、一連の流れをすべて自分たちで手がけ、麩のおいしさ、素晴らしさを伝えてきました。そして今、いちばん力を入れているのは懐石の庭園づくり。これからは味だけでなく「総合的なおもてなし」を提供していきたいですね。

販売所には麩料理の試食がたくさん。手書きのレシピも無料配布しています。

麩のできるまで

1. 強力小麦粉に六田のおいしい水を加え、よく合わせる。その後、よく練り合わせた小麦粉に水をさらに加えて洗う。約2時間ほど置いたのち、中に残ったものが小麦蛋白質（グルテン）です。

2. 金または木の棒に、小麦粉に水を加えただけの「麩の芯」を巻く。この工程があることでグルテンが巻きやすくなり、また、焼いた後の麩が棒から抜けやすくなる。

3. 1.でできたグルテンを麩のしんに巻き上げる。ここは熟練した職人の仕事。

4. 焼き上がった麩を釜からあげ、金棒を抜き取り、1晩乾燥させてできあがり。

麩料理の基本

おいしい麩料理を作るためには欠かせない、基本の3工程。これさえしっかり押さえれば、うんまい麩料理ができますよ！

1. 戻す

芯がやわらかくなるまで
水、又はぬるま湯でもどす。
（目安は 10 ～ 15 分間）

2. しぼる

手で水分を押し、しっかりしぼる。

3. 包丁で切る。

輪切りの目安は 1.5cm。
手でちぎるのはやめましょう。

六代目文四郎　齊藤 文四郎さん

文久年間からつづく老舗麩屋「文四郎麩」の六代目。製造、販売のほか麩懐石を出す飲食店の経営も自社で手がける。
「8代目になる小学生の孫が『お麩屋って面白い』と思ってくれたら嬉しいですね」。

山形食べる通信スタッフ紹介 その１

今年に入ってから山形食べる通信の運営スタッフが増えました！
新しく加わった仲間たちを１人ずつご紹介していきます。

齊藤 葵　saito aoi

鶴岡市内にある山形大学 農学部の３年生。東京の実家で生協の宅配サービスを利用していたことから食べ物や農業に興味を持ち、生産者との距離が近い地域で学びたいと山形へ。現在 20 歳と最年少ですが、果樹の知識はピカイチです！「自分自身も楽しく、生産者さんからたくさん学び、その想いを読者の皆さんに伝えていきたいと思います！」

編集後記

山形県はさくらんぼの一大産地です。そのため農家さんも多く、その数なんと１万戸以上！だから「この人だから推します！」と胸を張れる相手に出会えるまで、さくらんぼ特集はおあずけ…そんな風に考えていました。
ところが、植松さんは見事にスタッフ全員のハートをわしづかみにしてくれました。熱い。熱すぎる！ 出会えて本当に良かった！奇しくもタイミングは「さくらんぼ３ヶ年計画」の３年目。立ち会うことができて幸せだなと思っています。

山形食べる通信 編集長　松本 典子

次号予告

8 2016年 月号

新庄市の畑なす
最上町の赤にんにく

大きななす、食べるにんにく

山形県北東部の最上地方には、古くから伝えられ、風土になじんだ 30 種類の「最上伝承野菜」があります。その中から今回は、夏に元気を与えてくれる２品をセレクト。栽培者のストーリーとともにお届けします。

発行元：山形食べる通信

詳細・お申し込みは ▶ http://taberu.me/yamagata

山形食べる通信　美しきミチノクの食文化

2016 年 6 月 17 日 発行
編集・ライティング：松本 典子
ライティング：齊藤 葵　P10 ～ 11
渡辺 綾　P12
デザイン：三浦 雄大（IDEHA Creation）P1 ～ 7, 20
石崎 温子　P8 ～ 13
松尾 由佳　P14 ～ 19
イラスト：MIWA KOMATSU　表紙
写真：阿部 翼　P2 ～ 7, 14, 15, 18
レシピ提供：菓子工房 KOYO
企画・運営：片平 義彦
佐藤 裕太
情報提供：平 智（山形大学農学部教授）
Special Thanks：園地見学にご協力いただいた皆様
ゲストハウスこめやかた
宮城妙
松ヶ岡ガラス工業
クリエイトワークス
渡辺智史
渡辺家と松本家
NPO 法人 東北開墾