

地域の底力

山形県鶴岡市の未来を担うのは 受け継がれてきた豊かな食文化

江戸時代から変わらぬ精神と、
地域に根付いた旬のご馳走。
鶴岡市では当たり前の暮らしが、
世界に誇るべき宝物だった。



上／鶴岡市が誇る在来野菜のカラトリイモ(里芋の一種)、孟宗竹、だだちゃ豆。
右中／だだちゃ豆のさやを食べて育つ羊は、概念を覆すおいしさ。下／杉並木の
なかを行く約2kmの参道、国宝「羽黒山五重塔」など、月山、湯殿山、羽黒山か
らなる出羽三山もまた、鶴岡の歴史や文化を語る上で重要な役割を担っている。

取材・文山内史子
写真野瀬勝一



出羽神社、月山神社、湯殿山神社からなる「出羽三山神社」。6世紀末から7世紀初頭にかけて、崇峻天皇の皇子である蜂子皇子により開山されたといわれる。2016年、日本遺産に認定。



受け継がれてきた 庄内藩の心

人口約一三万人の山形県鶴岡市は日本海に面し、月山をはじめとする出羽三山や鳥海山などの山々に囲まれた庄内平野に位置する。六市町村が二〇〇五年に合併し、

その行政面積は東北六県のなかでもっとも広い。

江戸時代には、譜代酒井家が治めていた庄内藩の城があったまち。市の中心部には今なお、城下町の面影が感じられるまち並みが残る。時代小説のファンであるなら、鶴岡出身の作家・藤沢周平氏が描く作品の舞台、「海坂藩」の景色が思い出されることだろう。

庄内平野、すなわちかつての庄内藩は大きくふたつに分かれる。北前船の交易で栄え、豪商本間家が力を有した商人町酒田と、そして殿様がいたこの鶴岡だ。市長の榎本政規氏に鶴岡の魅力を伺ったところ、今なお、人々には昔ながらの気質が見られるという。

「鶴岡は城下町、お殿様の町。その気風は、今も遺伝子的に残っているといます。人間性はかなりのんびりしていますね。寛容の精神があつて忍耐強く、ときには過ぎるほどに謙虚です」

知らない相手に対しては信用できるまでは取引をしないが、わかりあえばとことんつきあう。質実さ、堅実さもある。そんな鶴岡の心を語る上で興味深いのは、かつての

上／1805年の創設以来、徂徠学を基本として庄内藩士たちの精神を育んだ藩校「致道館」は、現在、一般公開されている。国指定史跡。

下／庄内藩主の居城鶴ヶ岡城跡である鶴岡公園に建つ「鶴岡市立藤沢周平記念館」。移築された書斎、自筆原稿や愛用品、鶴岡の景色が彩る作品紹介などを展示。



「徳川の時代は朱子学が主流でしたが、庄内藩は、荻生徂徠(注1)が提唱する徂徠学が藩学だったんです」

「鶴岡は城下町、お殿様の町。その気風は、今も遺伝的に残っているといます。人間性はかなりのんびりしていますね。寛容の精神があつて忍耐強く、ときには過ぎるほどに謙虚です」



「鶴岡は春夏秋冬の四季が日本で一番はっきりしているそうです」とは、鶴岡市長の榎本政規氏。庄内藩以前、2005年に開山1400年を迎えた出羽三山が、人々の精神のよりどころとなっているとも。

た際、領民が幕府に直接かけあつて取りやめさせたのは、己の考えに基づいた行動の最たるあらわれだろう。

また戊辰戦争では最後まで明治政府に恭順せず、政府軍の進入から領地を守る強さを誇ったが、その後の処分は西郷隆盛の取りなしで軽く済んだのだとか。恩を忘れず、西南戦争にかけつけた庄内藩士が多数いたそうだ。

「副島種臣(注2)さんが庄内人を評し、『沈潜(ちんせん)の風(ふう)』と言ったそうですね。普段はいるかいけないかわからないが、いざというときには力を発揮するぞと」

世界が認めた 多彩な在来作物

その鶴岡市が今、二〇一四年にユネスコ食文化創造都市として日本では初めて認定されたことで、国内外の注目を集めている。

地域には五〇種以上もの在来作物が存在し、大切に育てられてきた。また、春は孟宗竹、初夏はサクラソボやメロン、夏にはだだちゃ豆、秋は里芋、冬は鱈と、鶴岡の

暮らしは現代もお、地元の旬の食材と密接につながっていると、榎本氏は語る。

「それを当たり前だと思っていたんですね。そもそも、うまいものだとは思っていないんです。でも、ほかから来ると『すごい』ということになる」

出羽三山の修験道や季節の行事に関わる食文化も受け継がれてきたが、地元では歴史や多彩さを意識していなかったため、正直なところ食文化創造都市という言葉に

ピンと来ていない人も多いとか。

「認定はある意味、新たなスタート地点であつて、ゴールではないと思つているんです」

実は鶴岡は、学校給食発祥の地でもある。一八八九年に私立忠愛小学校で貧しい子どもたちに食事を与えたのが、そのはじまりだ。市では学校給食における鶴岡産野菜の利用率五〇%を目指し、子どもたちに地元で栽培されている野菜やお米などのおいしさを知ってもらう取り組みを進めている。

佐々木風温の五十嵐組合長の佐々木茂氏(左)と、組合員の五十嵐温一氏(右)。背後に見える斜面が、焼き畑作業を経て種をまく。収穫した温海かぶの漬物は、11月から出荷される。



榎本氏によれば、

地元の食材のすばらしさを認識するに至った経緯には、市内に山形大学農学部があつたこ

とも幸しいとも。

「農学部の江頭宏昌(ひろあき)先生が、在来作物研究会を立ち上げ、埋もれていた食材を掘り起こしてくれたんです」

全国と比較しても多彩な在来品種が見つかつている鶴岡は、他県から赴任してきた江頭氏にとって宝の山だったようだ。山間部の一霞(かすみ)という地域で四〇〇年前から続いている、温海(あつみ)かぶもそのひとつ。

多くが漬物にされる温海かぶは「皮が薄い。歯ざわりがぱりぱりしている」と、説明してくれたのは、一霞温海かぶ生産組合長の佐々木茂氏だ。その特徴を生むのは、今ではほとんど見られない焼き畑の自然農法栽培だという。

佐々木氏、そして組合員の五十嵐勇一氏に畑へと案内されたものの、しばし呆然となる。背丈ほどの草が生い茂った、単なる山の斜面にしか見えない。

五十嵐氏によれば、山中に点在する畑は数年ごとに使われ、下草を刈られた後に火が放たれるそう。その後、畑の表面がまだ熱いうちに種がまかれ、ほぼ自然にまかせての栽培となる。

注1/ 萩生徂徠(二六六六〜一七二八)

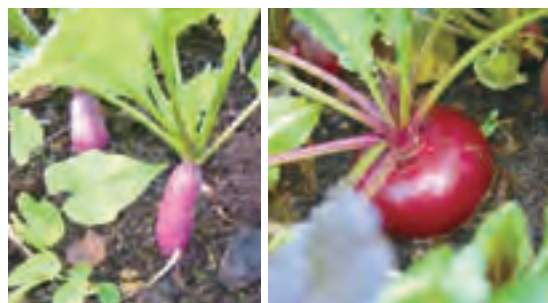
儒学を經世済民の学、治世の学としてとらえ、またその実証的研究の重要性を説いた。その一つの表れとして、江戸幕府第八代將軍吉宗に献じられた「政談」が知られる。同書において、徂徠は當時の政治・経済・文化・風俗を明示しつつ、その問題点と解決策を論じた。また、その方法論として、後世の解釈に左右されず、直接的に古典を学ぶべきとした「古文辞学」を確立した。

注2/ 副島種臣(一八二八〜一九〇五)

江戸時代末期から明治時代の佐賀藩士・政治家。国学者の父と兄の影響により早くから尊王攘夷思想に目覚める。政体書の起草や版籍奉還に尽力。



温海かぶと同様に焼き畑農法の大地に育つ「田川かぶ」(右)と「藤沢かぶ」(左)、青首大根にも似た「宝合かぶ」(下)など、少量生産ながらかぶだけでも鶴岡の在来作物は多彩だ。



「いいかぶは根が一本、ぴっと生える。ふつうの畑では根があらこちから出るんですが、斜面で育てると長い根一本がすっと伸びるんです。われわれ一霞の人は、形のいいかぶができると畑に移植し、ときには交配して、優秀な種を確保してきた。白菜や大根のようなかぶと同じアブラナ系統の花は一切咲かせず、すぐに抜いてしまいますが、このあたりではそれが常識です」

種を採り、よりすぐれた系統を残す。鶴岡の在来品種の多さは、その伝統が受け継がれてきた背景にある。かつては全国で行われていたことだが、現在、均一な品質を求めて種苗メーカーから種を買うのが一般的なのだ。

それにしても、斜面での農作業

にはかなりの苦労があるはずだが、後継者は果たしているのだろうか。「二霞から出た人も、その時期になると戻ってかぶをつくる。なかには四〇代、三〇代もいますから、おそらく一霞のかぶはなくなるならないだろうなと思います。一番は生活のため。お金になりますからね」

北海道から沖縄まで、広く全国に温海かぶのファンがいるという。ロゴマークをつくり、いち早くブランド化を図ったのも大きいだろう。八月の中ごろに畑を焼いて種をまき、収穫は十月の末ごろからという、三カ月限りの短い作業期間も幸いしているようだ。

すべては一軒のレストランから始まった

鶴岡の在来作物を語る上で、山形大学農学部の江頭氏とともにうひとり語るべき人がいる。レストラン「アル・ケッチャーノ」のシェフで鶴岡市出身の奥田政行氏だ。江頭氏とともに農家を訪ねて、限られた地域で栽培されていた在来種に陽の光をあてたのだ。

美味を目当てに全国から食通が訪れるレストランは連日予約でいっぱいだが、そこに至る奥田氏の道のりは限りなく険しいものだった。

当初、奥田氏は料理が広く評判を呼んでいた実家のドライブインを継ぐつもりでいたが、人に騙された父親が多額の負債を抱え、未

来図は変更を余儀なくされる。光明が見えたのは、東京での修業先だった。仕入れた食材が気に入らなければ返品が当たり前の厳しいシェフのもとで働いていたが、鶴岡の食材だけは「自然の香りがあるね」と認めていたという。

「このまま自分の一生が終わるかもしれない多額の借金を抱えるなか、その言葉を聞いて、針穴ぐらいのちいさな穴でしたが、光が見えたような気がしました」

二五歳で故郷に戻り地元食材を広めようとするものの、残念ながら誰も興味を持たず。ホテルの料理長、農家レストランのシェフを経て二〇〇〇年に立ち上げたのが、「アル・ケッチャーノ」だ。

まだ地産地消という言葉は生まれていない時代に掲げたのは、「地

場イタリアン」の看板。資金は一五〇万円。器は一〇〇円ショップで揃えるなど、ないない尽くしのスタートだった。

「オープンした頃、ヨーロッパと比べて日本の野菜は力がない、日本の野菜はだめだというのが、料理界の常識でした。でも、庄内の食材は力強さがあつたんです」

その食材の力を最大限引き立てることに徹するのが、奥田氏の料理の最大の特徴。野菜、肉、魚。



「アル・ケッチャーノ」のシェフ奥田政行氏。鶴岡市が主催した二〇一五年開催の「ミラノ万博」で記録的な来客数を記録するなど、海外での評価も高い。店名は「あつたじやないか」という意味の方言に由来する。

奥田氏のもとには、全国から料理人を目指す若手が集まる。鶴岡市内や東京に広がる奥田氏プロデュースの店は、修業を終った彼らの活躍の場にもなっている。



広く伝播した 故郷への熱い思い

「赤川と出羽三山が育んだ鶴岡の食材の種類は、おそらく世界一。海には一三八種類ほどの魚がいて、川の生物が約四〇種類。在来作物に加え、山菜の聖地である月山を持つている。堆肥をつくるために、

それぞれが口中で、个性的かつやわからかに花開く。鶴岡に足を延ばしてこそ堪能できるご馳走の噂は口コミで広がり、やがて大手出版社の人気雑誌に立て続けに紹介されたことで、世間の耳目を集めるようになった。

畜産品にも恵まれてきた。庄内豚、山形牛、羊、ハト、ヤギ……」話を聞くうちに、故郷への熱い思いがひしひしと伝わってくる。「鶴岡に生まれ落ちた、自分の運命や使命は何かなと深く考えた」という奥田氏は、「食の都庄内」を提唱し、歴史と食文化をまとめた資料はユネスコ創造都市認定を推進する礎となった。

転機は奥田氏との出会いの前、農協で働く友人の相談にのったことで生まれた。「ただじゃ豆のさやを捨てるには労力が必要だし、産廃施設ではお金がかかる。おまえのところの羊に食わせないかと。豆類だったら何でも食べるので、人助けというよりも餌代が安く上がるかなと考えて引き受けました」

丸山氏の羊もまた脚光を浴びる。現在、丸山氏のもとでは新規就農の研修生に加え、一度は違う道に進んだ息子さんが働いている。「誇りというほどのことではないけれども、これで生きていけるでしょうと。奥田シエフのおかげが相当あると思いますよ。畑の野菜にしる山菜にしる果樹にしる、ブランド力をつけていただいたことによって、若者たちが農業に魅力を感じてきている」

右から「月山高原花沢ファーム」を営む丸山光平氏、三年前に就農した息子の公介氏、新規就農を目指して研修中の丸山洋充氏。ファーム内では、約二〇頭の羊が健やかに育てられている。



出羽三山に向かう途中の弘法大師が食べて喉を潤した、との伝説も残る「外内島きゅうり」、小ぶりなうちに収穫され漬物になる「民田なす」(左)、皮が薄く甘みを秘めた「沖田なす」(下)。いずれも鶴岡の生活に馴染んだ存在だ。





4館で計437名収容できる「鶴岡まちなかキネマ」は劇場内も木を基調としており、やわらかな趣がある。館内ではファッションアイテムをはじめとする「鶴岡シルク kibiso」の商品も販売。



株式会社まちづくり鶴岡企画部長（取材当時）の菅隆氏は、仙台ほか長年にわたり他の地域でまちづくりに関わってきた経験を地元で活かしている。

街中に生まれた あらたな コミュニティの場

食だけではなく、かつては絹織物もまた、鶴岡を支えてきた文化。繭から製糸、そして布地まで、一貫した生産が行われていた歴史がある。

街中に残されていた絹織物工場

を映画館にし、まちの再生をはかろうとしたのが「株式会社まちづくり鶴岡」だった。立ち上げから関わってきた企画部長（取材当時）の菅隆氏が、当初を振り返る。

「シネコンのような画一的につくられた劇場ではなく、味のある建物のよさを活かす新しい映画館を打ち出そうということになりました。スケールメリットで勝負するのではなく、特徴づけとオペレーションの工夫で市民に支持していただけるような、そういう建物にしたい」と

完成した「鶴岡まちなかキネマ」の建物は、築八〇年の木造建築。内部はトラス構造が幾何学的な美しい絵を描いている。

映画館という選択は、「たそがれ清兵衛」をはじめ藤沢周平氏の作品が続々と映画化され、話題になっていたことも影響する。

「原作の舞台として、鶴岡でロケがある。市民がエキストラやボランティアでサポートする。とはいえ、完成した映画を見るには隣の田んぼの中のショッピングセンターのシネコンまでわざわざ行く必要があり、市民から映画館設置

くらげの展示種類数世界一を誇る「鶴岡市立加茂水族館」もまた、県内外から多くの人が訪れる鶴岡の宝のひとつ。来客数が減り閉館寸前だったが、一九九九年からくらげに特化したことで見事に復活を果たした。



要請の声が聞こえていたんです」完成から六年目を迎えた現在、思っていた以上の効果を得ていると菅氏は話す。

「作品を多様化することで、世代を超えたお客様に来ていただけるのが映画の強み。一定の期間で上映作品が変わるためリピーターも多くなります。市民がこれだけ重ねて利用する娯楽施設は、あまりほかにはありません。映画館から足が離れていた年配のお客様も、近くにあるからと戻ってくる

いった回帰も見られるようになりました」

大手では上映が難しいアート系の作品や持ち込み企画など、場合によって近隣市町村はもちろん、時には首都圏からも人が訪れるようになったとか。近隣の商店街活性化を目指す上での連携にはまだまだ課題は多いものの、上映回数を増やすなどの工夫を重ね、来場者は確実に増えている。

「最初のころは映画館なんてやってたって人は来ない、という意見もありましたが、数字は去年、過去最高になりました」

菅氏はそう話しながら笑顔を見せた。

絹製品もふたたび「鶴岡シルク」としてブランド化が図られ、映画館には贈答品やお土産の買い物目当ての人も訪れるようになったという。





2001年4月に誕生した慶應義塾大学先端生命科学研究所。豊かな食文化や気軽にできる磯釣り、出羽三山散策など、都会とは異なる鶴岡の暮らしを満喫している研究員は多いとか。

先端技術が世界に広める TSURUOKA

映画館とともにまちの未来を担うのは、意外にも先端技術の研究機関や企業なのどうか。その最たる存在が、慶應義塾大学先端生命科学研究所だという、榎本市長の話に戻ろう。

「前市長の富塚陽一氏が誘致した研究所で、当初は何をするところ？とも言われましたが、製造業だけでは地方都市はもたないとなれば研究開発の拠点だろう、研究機関がベンチャー企業の集積場となるだろう、との予見があったと思います」

開設から今年で一五年。実際先端生命科学研究所からは五つのベンチャー企業が立ち上がり、研

究所を含めた就労者数は三五〇人を超えた。人工合成クモ糸の製品化に成功した「スパイバー」をはじめ、世界的な話題を生む企業も少なくない。現在、スパイバーで働く研究員の一角は、海外からの応募だ。関連する国際学会も開催されている。

「TSURUOKAという名は、その世界の人から見ると結構有名なようですよ」

榎本氏は控えめながらも、嬉しそうな表情を見せた。

「ご多分にもれず鶴岡でも人口減少の問題を抱えています。少子化とともに大きいのは、若い人たちの働く場が少ないこと。出生率の減少よりも、まちから出ていく社会減をどう食い止めるかが今の課題ですが、先端研で働きたいというUターンも出てきました」

鶴岡駅のすぐ北側という一等地には工業団地があり、ソニーなど世界に名だたる企業もあるが、肝心の地元の人たち、とくに子どもたちの就職を左右する親の世代にその存在があまり知られていないという。

旬のおいしさを堪能できる食文化もまた然りだが、人は身近にあ

る幸せほど気づきにくい。地元の変化や進化もまた、認識しないまま過ごしているケースは多い。

「職員には、こう言っているんです。東北一広い自治体になって、これだけの財産があるんだから、まずは自分のところをちゃんとPRできるだけの勉強をせいと。どうせやるなら、一市民として楽しくおもしろく元気を出してやれ、結果責任は市長がとるからと。今、いろいろと各課が動き始めています」

歴史、食文化、そしてあらたな取り組み。まちは時間をかけて脱皮をはかろうとしている。アル・ケッチャーノの奥田氏が、こう語っていたのも思い出す。

「子どもたちに種まきをする、必ず成長してくるんですよ」

一〇年、二〇年の歳月が必要になるかもしれないが、食をはじめとする子どもたちの心にまかれた鶴岡の魅力は、まちを思う誇りへと未来には変わるはずだ。受け継がれてきた在来作物の種が、歳月を経てなお実りを鶴岡にもたらしているように。

副島種臣がいうところの「沈潜の風」が今も、鶴岡にふいている。



鶴岡のまちの景色の要的存在ともいえる、赤川と月山。