

本日の山形在来作物

山菜屋.comの遠藤初子さんよりご協力いただき、この季節の山形在来作物を選んでいただきました。
URL : <http://www.sansaiya.com/>

勸次郎胡瓜



【適した調理方法】 サラダ、漬物、炒め物

約120年前に、山形県真室川町谷地の沢地区にある姉崎勸次郎家に嫁いだ方が種を携えてきたことが始まりとされる。勸次郎家の縁者数人が先祖の思いをつなぎ、現在まで一年も欠かさず栽培を続け種を継いできたこのきゅうりだが、近年では、町内の数軒の農家が栽培を試み始めるまでに広がりを見せています。その特徴から、かつて日本の関東以西でよく栽培された華南系品種の特徴を伝えていると思われる。食味は、きゅうり特有の青臭さなどがほとんど無く甘みや旨みを感じられる。一般の胡瓜に比べて収穫量は少ない。皮が柔らかく、水分は多く、瑞々しくて甘味のない少し若いメロンのようなかんじがする、フルーツのような特徴を持つ。18~20cm前後になる頃から収穫できるようになり、形の特徴としては若干長さが短く太さがあるずんぐりとした形です。そのまま成らせておくと、太さも長さも更に大きくなり最終的には長さ28~30cm、直径7~8cm程度まで成長します。

最上赤にんにく



【適した調理方法】 揚げ物、焼き物、薬味、香味料として

山形県真室川町内、小川内地区の1軒の農家で戦前から60年以上も自家採種して作り続けられてきたにんにく。近年では、栽培地が最上町、真室川町、戸沢村と最上地区に広がりを見せている在来作物の一つです。調べてみると、各地で昔から栽培されてきた歴史もあり、いろいろな系統があることも予想されるが、いずれにしても、はっきりとしたことは不明で、今後、専門家を交え調査をすすめる必要もありそうです。生では辛味が強いが、焼くとほくほくとした食感になり甘味が出るのが特徴で、収穫時期は6月下旬~7月上旬です。また、一般的なにんにくに比べ香りや味にきつさがなく、まろやかだといわれます。普通のにんにくより大粒で、貯蔵性に優れていて芽が出にくいことから、最近では、首都圏のレストランなどから注目されています。外皮が赤紫色のためにこの名がつけました。

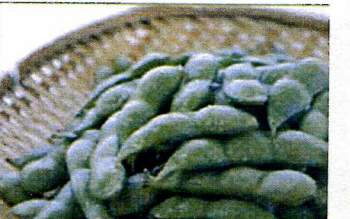
あけび



【適した調理方法】 皮に片栗粉をまぶして素揚げ(田楽味噌を付けて食べる)

あけびは、春は新芽を、秋は果実や皮を食用にします。雄の木と雌の木があります。20年ほど前から栽培が始まり、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、関東方面で高い評価をいただいています。一般に3葉と5葉があるが、3葉のミツバアケビ系のほうが果実が大きく、着色も良いとされている。あけびはつる性であるため栽培方法は、ぶどうのように平棚仕立てや垣根仕立てで作ります。収穫期は春の新芽は4月頃で実は8月下旬から10月中旬頃です。実は熟すとパクッと縦に割れてしまうことから、収穫のタイミングが難しいといいますが、本来は割れたもののほうが中の実が熟し甘さを増しています。

ただちや豆



【適した調理方法】 茹でて・味噌汁・豆ごはん・コロッケ クリームスープ、スイーツ系 など

枝豆の一種ですが「ただちや豆」という名称は、旧鶴岡市内で生産されたもの以外には使えないことになっています。一口にただちや豆と言っても系統や品種が多く数十種類とも言われる。主に流通されている品種は7月中旬以降に収穫される「小真木(こまぎ)」に始まり、7月末頃の「早生甘露(わせかんろ)」8月初旬の「甘露」8月中旬の「早生白山(わせしらやま)」8月中旬の「白山」8月末の「庄内5号」9月以降の「尾浦(おうら)」などがあり、一番遅くまで収穫をする農家は、9月末ぐらいまで続きます。時期によって味や風味に変化があり、地元ではそれも楽しみに7月から9月まで枝豆を楽しみます。

甚五右エ門芋



【適した調理方法】 芋煮・コロッケ・蒸野菜

甚五右エ門芋(じんごえもんいも)は、山形県最上町大沢地区の佐藤家に「凶作の時も味噌とこの芋は絶やさぬように」という教えのもと、代々伝わっている伝承野菜の里芋で、室町時代からこの大谷地の里芋を種芋として代々育ててきました。現在はおじいちゃんとおばあちゃん、そしてその孫で20代目にあたる春樹さんの3人で作っています。大谷地の畑は独特の粘土質で、粘り気の高い柔らかな里芋を育てるのに非常に適しています。さらに寒暖の差が激しいということも良い作物を育てる一つの要因とされます。

萬吉ナス



【適した調理方法】 天ぷら、焼き物、煮物、漬物 だし(生で細かく刻み、きゅうり等と和え、みょうが、しょうが、醤油で味付けする)

鶴岡市湯田川地区のたった一軒の農家で、大切に守られていたナスです。味の良さを守り、他の茄子との交雑を防ぐために隔離するなどして栽培されてきた門外不出のナスです。伝統的な種まき時期は4月13日とされ、田植えの終わりに定植をします。本格的な旬の時期は8月になりますが、例年7月10日頃から始まり霜が降りる10月頃まで食べられます。果実は大きいもので長さ15cm、幅10cmの丸型で、重さは400~500gもあり、山形県内に現存する在来の茄子では最も大きい茄子といわれています。その由来などは残念ながら分らないが、少なくとも100年以上の歴史があると考えられています。湯治客で賑わう湯田川温泉の旅館で重宝されました。生で食べても肉質がしっかりといてえぐみがなく、うま味もジューシーさもある。料理するときの注意として、あまり火を入れすぎないことがポイントです。