

山形赤根ほつれんそう

◎山形市、天童市、上市市

その名の通り根が赤く独特の甘い
ゆつくり生長、耐寒性があり大株

1927年頃のこと。山形市風間の柴田吉男さんが栽培するほうれんそうの中に、根部の赤味の濃い株が出現した。その後、根の部分の赤味が濃く寒さに強いものを繰り返し選抜して栽培し、200〜300gと大株にも品質を守り抜いて現在に至る。しかし、病気に弱く栽培が難しいため、一時は生産量が減ったが、その食味の良さ（一般のほうれんそうに比べ、えぐみが少ない）と独特の甘さ、味の濃さ等が珍重され、少しずつだが量も回復してきた。栽培は、露地とハウスの両方で行われ10月中旬から2月頃まで収穫できる。雪の多い極寒の季節はゆつくり生長し、体内



鮮やかな緑と白のコントラストが美しい
春を告げる味覚

うるいはユリ科の多年草で、山野に自生する山菜。小笹うるいは、明治20年代後半に上市市の男性が山中で見つけたものを採取し、里で栽培したのが始まりと言われる。その地名から小笹うるいと名付けられ、今も原種を引き継ぐ伝統野菜として珍重されている。現在は20度に保たれたハウス内の、温水パイプを通した保温マット付トンネルで促成栽培が行われている。

小笹うるいは通常のものに比べて茎が太く、ぬめりの強いのが特徴。また鮮やかな葉の緑と真っ白い茎のコントラストも美しく、この対比を出すために微妙に調



小笹(おささ)うるい

◎上市市小笹地区

蔵王かぼちゃ

◎山形市蔵王地区

果皮が硬く別名「マサカリかぼちゃ」
ホクホクした食感と食味の良さに驚く！

このカボチャは全体が灰白青色で、へその部分が大きく発達しており、果皮は非常に硬い。マサカリやナタ等でないと切ることができないことから、別名「マサカリかぼちゃ」という勇ましい名前が付いている。栽培の始まりは、1948年頃、蔵王成沢の農家の方が旧中川村中山地区（現上市市）の実家から種を持ち込んだことに端を発する。

昼夜の寒暖差が大きい蔵王では、味の良いかぼちゃが採れると昔から評判だったようだ。そのため、元々栽培が盛んだった既存品種との交雑が進んでしまい、蔵王かぼちゃの持つ高い貯蔵性



爽やかな辛味と歯ざわり
山形の漬物用野菜の代表格

青菜は1904年に中国から日本に入り、山形青菜は1908年に奈良県から種子を導入して栽培が始まったとされる。高菜と同じアブラナ科だが一株が500g、丈が70〜80cmと大きい。葉は大きなフリルのようにひらひらと元氣よく、茎は厚みがあり、漬け込んでも軟化しにくい。シャキシャキとした歯ざわりの良さが特徴。

青菜は主に内陸地域で作られ、9月上旬に播種し10月下旬から11月にかけ、雪が積もる前に収穫を終える秋野菜だ。収穫は晴れた日を選び、根株から切り取り、そのまま1〜3日干す。全

