



大盛況だった山菜シンポジウムでの様子

全国山菜文化産業祭

第4回全国山菜文化産業祭が山形県西川町で開催。
山菜を使った郷土料理を多くの人々が楽しみ、
2日間にわたり行ったシンポジウムには、
料理のジャンルを超えたパネラーたちが参加。
山菜で町を元気にする有意義な意見が交わされました。



右上：「新しい山のごちそう
山菜料理」について熱
く語られていました
右下：月山の旬の山菜を使っ
た創作料理
左上：料理研究家の堀江ひろ
子氏
左下：西川町で販売している
山菜



山菜料理の新たな魅力、可能性を伝えるために

霊峰月山と朝日連峰に囲まれた山形県西川町は、森林面積が八二%を占める緑に恵まれた地域。初夏の月山では、ゼンマイ、ワラビ、ウド、フキ、アカミズなど豊富な山菜が収穫でき、「山菜王国」を自負している町でもあります。そんな自然豊かな環境を背景に六月一日、二日の両日に西川町水沢小学校体育館で今年で第四回目を迎えた全国山菜文化産業祭が開催されました。

初日の一日には同町の水沢婦人会と健康づくり推進協議会が「月山山菜ダイニング」と銘打って、ウドのクルマあえや月山タケノコご飯、山菜の天ぷらなどのスペシャルメニューを訪れた人たちに提供して大好評。料理研究家の堀江ひろ子氏が「健康は毎日の食卓から山菜と健康」と題して記念講演を行ったほか、「新しい山のごちそう山菜料理」というテーマでシンポジウムが開催されました。パネラーとして山菜料理出羽屋の女将・佐藤明美氏、中華料理・酒家華福寿のオーナーシェフ・久保木武行氏、郷土料理・あげつま

の揚妻奉昭氏が参加し、それぞれの立場から山菜料理への想いを語ったこのシンポジウムでは山菜料理の新しい可能性への意見交換もなされ、西川町の山の恵みのおいしさ、気軽に調理できる方法を提供していくことで山菜産業を活性化させることにも話が及びました。

最終日の二日目は、岩根沢宿坊で振る山菜朝食に始まり、同じく水沢小体育館で「おらが国の山菜自慢」をテーマにシンポジウムが開かれました。県内外の市町村職員が意見を交わし合い、会場からの質問に答えたと、山形県農林水産部の阿部清氏が「山菜に携わる秘訣は無理せずじっくり長く構えること」「地域の特徴を最大限に活かすとともに、できるだけ自生している山菜を活かすこと」「自分たちのやり方、積極的にPRする努力を忘れないこと」とパネラーたちのディスカッションをまとめられました。

全国から約一三〇名の参加者を迎え、有意義な情報交換がなされた全国山菜文化産業祭。次回の開催地は秋田県北秋田市が予定されています。