



観光通信 山形日和

「奥の細道」をたどる旅 ～松尾芭蕉と山形県～

今年、俳聖・芭蕉の「奥の細道」旅立ちから330年を迎える年です。皆さんも各地の名所旧跡を訪れ、芭蕉の足跡に思いをはせてみませんか。

芭蕉・清風歴史資料館(尾花沢市)

涼しさを我が宿にしてねまる也

「紅花大尽」と称された尾花沢の豪商・鈴木清風は、以前から芭蕉と親交があり、芭蕉は尾花沢に10日間も滞在しました。資料館では2人の交友や当地の歴史に関する資料を見ることができます。



紅花

まゆはきを俵にして紅粉の花

県の花・紅花の歴史は古く、芭蕉も当時、咲き誇る紅花を目にしたと考えられています。昨年5月には、その歴史・文化が評価され、「山寺が支えた紅花文化」が日本遺産に認定されました。



山寺(山形市)

閑かや岩にしみ入る蟬の声

暑い盛りの山寺において詠まれたこの句は、芭蕉を代表する句のひとつとして知られています。現在、山寺には句碑のほか、芭蕉とその門人・河合曾良の像が静かにたたずんでいます。



最上川

五月雨をあつめて早し最上川

芭蕉は最上川を下り、村山・最上地方から庄内地方へ入りました。最上川舟下りでは、今も四季折々に表情を変える最上峡の美しい風景を楽しむことができます。



問い合わせ ◎ 観光立県推進課 ☎023-630-2373

奥の細道 出羽路編



置賜

白鷹紅花まつりにいざやえ

山形県で紅花が栽培されるようになったのは、室町時代の終わり頃と言われています。最上川舟運の発展も相まって、流域に産地が形成されていきました。その主要な産地のひとつが白鷹町です。

現在、紅花生産量日本一の白鷹町では、「日本の紅をつくる町」をキャッチフレーズに、紅花の品質向上と生産拡大に取り組んでいます。朝もやの中、紅花を摘む風景は夏の風物詩。黄色や赤い花が咲きそろう7月中旬には、毎年恒例の紅花まつりが開催されます。紅花摘みや紅花染めなどの体験型イベントが盛りだくさん!! 紅花の魅力を存分にお楽しみいただけます。また、地元のおそば打ち名人による手打ちそばもおいしいと好評です。花と美食・美酒の郷「おきたま」へ、ぜひ、ご家族ご友人とごきざつどごやえ(お越しください)。



白鷹紅花まつり	
期間	7月13日(土)、14日(日)
会場	白鷹町大字滝野 滝野交流館ほか
交通	山形鉄道フラワー長井線 荒砥駅から車で約10分

問い合わせ ◎ 置賜総合支庁地域産業経済課観光振興室 ☎0238-26-6046

庄内

県内初として庄内⇨成田に就航!

かねてより県と庄内地域が一丸となって誘致を進めてきた、ジェットスター・ジャパン株式会社(千葉県成田市)による、おいしい庄内空港と成田空港を結ぶ新たな路線の開設が決定しました。

県内の空港と成田空港を結ぶ路線は初めて、また格安航空会社(LCC)の就航も初めてと、本県の空の便の歴史に新しい1ページが刻まれます。海外との玄関口と直接結ばれることで、インバウンドをはじめとする観光振興や、若者層を中心とした交流人口の増加、国内外のビジネス利用の拡大等につながります。庄内地域のさらなる活性化と発展の起爆剤になるものと期待されています。夏休み、この新路線を使った国内外への空の旅を楽しみたい方が多いのではないでしょうか。



庄内⇨成田路線の概要	
就航開始	8月1日(木)から
便数	毎日1往復2便
ダイヤ	成田発13:00 庄内着14:05 庄内発14:50 成田着15:55
運賃	片道4,490円から
使用機材	A320(180席)

問い合わせ ◎ 庄内総合支庁総務課連携支援室 ☎0235-66-5440

ジェットスター 庄内

旬のやまがた 美食レシピ

最上川の舟運文化がはぐくんだ地域の宝

畑なす



「畑なす」は、最上川沿いにある新庄市本合海の畑地区で栽培されている大型の丸なすです。最上川の舟運が盛んだった300年以上前、北前船で上方の文化とともに種が持ち込まれたと考えられています。それから現在に至るまで、畑地区の生産者は「このなすが1番うまい。これだけは絶対になくせない。」という強い思いで、種を守り伝えてきました。皮が柔らかく、実はしまっているのので、火を通してても形が崩れにくく、食べるとうま味があふれ出します。今回は、その食感とうま味を存分に味わえるレシピを紹介します。

畑なすのステーキ

- 材料(3人前):畑なす1個、トマト1個、玉ねぎ1/4個、バルサミコ酢、塩、コショウ、はちみつ、オリーブオイル、バジルの葉 それぞれ適量
- 作り方:①畑なすを厚さ約3cmにスライスし、格子状に切り込みを入れる。②トマトは5mm角に角切り、玉ねぎはみじん切りにし、水にさらす。③フライパンにオリーブオイルを多めに引き、①を両面焼き目がつくまで焼く。④バルサミコ酢とオリーブオイルを1:2の割合で混ぜ、塩、コショウ、はちみつで味を調えたものに②を合わせる。⑤④を皿の上に広げ、その上に③をのせ、飾りつけにバジルの葉をのせて出来上がり。



問い合わせ ◎ 最上総合支庁農業振興課 ☎0233-29-1316

最上伝承野菜

