

山形の夏 ど真ん中

その昔、夏の暑さは、楽しい思い出の一部だった。最近、あまりに暑い日が続くから、ふと、東北の夏が恋しくなった。東北は、涼しいんだと思っていた。山形も、きっとそうなんだろう、と。でも、裏切られた…いい意味で。

東西を山に囲まれた山形盆地の夏は暑い。野菜に果物。この地形と気候だからこそ、おいしくなるものがある。

郷土料理「だし」。山形の暑い夏を乗り切るための工夫が食文化に現れている。目にも、舌にも涼やかなこの料理は、夏野菜をたっぷり使って作られる山形の夏の定番。夏にしっかりと暑くなる場所だからこそ、その寒暖差でフルーツも美味しくなる。カラフルで涼しげな夏の味覚は、暑い夏を乗り越える私たちへのご褒美に見える。

地元の人がおすすめと言って教えてくれた郷土料理「つつたい肉そば」。

お蕎麦が浸かる鶏だしのスープは、料理名の通り冷たくコクがあり、具は親鳥のチャーシューとねぎ。暑さに打ち勝つ、ひんやりとした一杯を楽しむ。

なんでも冷たくする山形の「冷やし文化」には、こんなものも。

「冷やしラーメン」は常連客の声から生まれたそう。

山形発祥のこの食べ方はもはや夏の風物詩。単にラーメンを冷やしただけでは生まれない、スープと麺のハーモニーは、各店こだわり抜いてたり着いた味わい。山形の冷やし文化をたっぷり味わう食い倒れ旅、なんてのもわるくない。

街を流れる石積み水路の一つである「御殿堰」は山形城の御堀に流れ込むから御殿堰。

江戸時代から農業と生活を支えた水路は、400年の時を超えて、今も街を潤す。

当時の風情を残した街並みを感じながら涼んでいると、聴こえてくるのは祭囃子。

花笠まつりの囃子が鼓膜を震わせ、花笠が一斉に翻る瞬間、路上は真紅と翡翠の光粒で満ちる。

毎年、熱狂の渦が生まれるこのお祭り。賑やかな掛け声と花笠音頭。

それから鈴の音が響き色鮮やかな衣装と花笠をまとった踊り手が華やかに道を埋める。

笑顔に巻き込まれ、気づけば私も「ヤッショ、マカシヨ」の輪の中。

紅花をあしらった花笠。かつて染物や口紅として重宝された紅花は、今も山形のシンボルとして咲き続けている。

山形の暮らしと文化に根ざした祭りが、時代を経ても愛され、この町の夏を熱くする。鮮やかな夜。

忘れられない熱気。

暑さなんてとくに忘れていた。

この暑さがあるからこそ、実をつけるものがあり、花をなすものがあり、そしてその周りに人が集まり熱気を生み出す。

夏の山形は、「熱さ」と「涼しさ」が風情を織りなす魅力あふれる街だった。



暑い
育てる
おいしい
食材たち

盆地の気候と農産物

山形ではよく「山形は盆地だから暑い」と言われます。昼はしっかり暑く、夜は比較的涼しくなる。この寒暖差が、野菜や果物を甘く、味わい深くします。日中しっかりと日光が注がれると、光合成がたくさん行われます。これにより栄養素がたくさんつくられるんです。中でも、農産物のおいしさに影響するのが「糖」。日中たっぷりとつくられる糖ですが、実はこの糖は植物の呼吸で消費されてしまうんです。そこで、夜の涼しさが生きてきます。植物は、気温が低いと呼吸の量が減るんです。つまり、日中たっぷりと糖を蓄え、夜にはあまり糖を消費しないので、野菜や果物にしっかりと「甘み」が蓄えられる、ということなんですね。さくらんぼや桃、ぶどうなど、山形が誇るフルーツのおいしさは、この気候があってこそ。暑さは、自然からの試練であると同時に、恵みでもあるんです。

花笠祭り 熱気と伝統

夏の山形を語るうえで欠かせないのが、山形花笠まつりです。踊り手が手にする花笠には、かつて山形を支えた貴重な資源、紅花があしらわれています。この祭りのルーツは、大正時代、尾花沢で歌われていた土木作業の「土塙き唄（どんつきうた）」にあるといわれています。やがて歌に踊りが加わり、「ヤッショ、マカショ」の掛け声とともに、笠を回しながら進む、今の花笠音頭が生まれました。夕暮れから夜へ、紅花色の笠が一斉に翻ると、通りは熱気と笑顔に包まれます。山形の暮らしと歴史から生まれ、時代を超えて受け継がれてきた祭りが、今もこの街の夏を、いちばん熱くしています。



誇りと
賑わいの
一夜



心が
落ち着く
納涼
スポット

水とともに涼む街 御殿堰

御殿堰（ごてんげき）は、江戸時代から生活用水や農業用水として使われてきた石積みの水路。山城の御堰へ流れ込むことから、この名がついたと言われています。水音を聞きながら歩くと、夏の暑さがふっと和らぐような場所です。中でも「七日町御殿堰」には、喫茶店や老舗そば屋、呉服店など、レトロな雰囲気のお店が立ち並びます。散策のついでに、近くの「シネマ通り」まで足を伸ばすのもおすすめ。「とんがりビル」などリノベーションされたスポットもあり、街歩きがより楽しくなります。写真を撮るなら、御殿堰と柳の木を一緒に写すと涼しげでおすすめです。歩いて、夏の山形らしさを味わってください。

山形の夏ど真ん中

「東北の夏は涼しい」そんなイメージをお持ちの方も多かもしれません。実は山形市は、東西を山に囲まれた盆地。そのため、夏はしっかり暑くなります。でもこの暑さこそが、山形の夏の魅力をつくっているんです。人の熱気に、食文化。夏だからこそ楽しめる山形市の魅力をご案内してまいります。



暑さを乗り切る知恵 郷土料理「だし」

山形の夏を支えてきたのが、郷土料理の「だし」です。きゅうり、なす、みょうが、青じそなどの夏野菜を細かく刻み、醤油やだしで味付けした、とてもシンプルな料理。見た目にも涼やかで、ほかほかご飯にはもちろん、冷奴や麺類の薬味にも。家庭ごとに異なる『我が家の味』を探るのも楽しいんです。それから、ぜひ味わっていただきたいのが「だしそば」。その名の通り、そばの上にとっぷりとだしをのせて味わう食べ方です。すると爽やかな味わいは夏にぴったり。しっかり暑くなる夏だからこそ、さっぱり食べられる。山形の暮らしの知恵が、そのまま食文化になっています。



目にも
爽やか
自慢の
夏料理

山形市内飲食店

山形の「冷やし」文化

山形の夏には、「なんでも冷やす」文化があります。その代表格が、つったい肉そば。「つったい」とは、山形の方言で「冷たい」という意味です。冷やした鶏だしのスープに、コシのあるそば。具は、歯ごたえのある親鳥のチャーシューとねぎ。暑い日に、冷たいそばを食べる。これも、山形ならではの夏の楽しみです。もう一つ欠かせないのが、冷やしラーメン。実はこれ、常連客の「冷たいそばがあるのに、冷たい中華そばはつくれないのか」という声から生まれたそうです。冷やしても油が固まらないスープ。今では山形の夏の風物詩として、多くの人に親しまれています。

山形市内飲食店

あんな
ものまで
夏仕様！



〒990-0042 山形県山形市七日町 2-7-6