

CONTENTS

- 2 味の再発見！昔ながらの
ニッポンの郷土料理 第4回
だし [山形県]

4 特集1
夏野菜

14 特集2
バーベキュー

- 18 輝く！未来を担う生産者 vol.4
株式会社ベジアーツ/長野県
農業を通じて
多くの人を幸せに！

- 20 MAFF TOPICS
あふラボ
光で天敵を集め、害虫防除
NEWS
「山の日」記念全国大会を開催
「日本美しの森 お薦め国有林」を選定
地理的表示（GI）登録
「水の恵みカード」が増えました

- 23 読者の声

表紙／スイートコーンを食べる少女

○広報誌「aff(あふ)」について

農林水産業や農山漁村は、食料の安定供給はもちろんのこと、国土や自然環境の保全、良好な景観の形成などの多面的機能の発揮を通じ、国民の皆さまの毎日の生活において重要な役割を担っております。また、農林水産行政は、生産などの現場に密着したものであると同時に、毎日の生活に深く関わっています。農林水産省では「aff」を通じ、農林水産業における先駆的な取り組みや農山漁村の魅力、食卓や消費の現状などを紹介しております

○ホームページのご案内

「aff」は農林水産省のホームページでもご覧になれます。
<http://www.maff.go.jp/j/pr/aff/>

○編集・発行 農林水産省大臣官房広報評価課広報室

〒100-8950 東京都千代田区霞が関1-2-1
TEL.03-3238-6255 FAX.03-3502-8766 <http://www.maff.go.jp/>

○編集協力 株式会社KADOKAWA

〒102-8177 東京都千代田区富士見2-13-3
TEL.03-3238-6255 FAX.03-3238-5832 <http://www.kadokawa.co.jp>
編集／藤原由香 西上範生

アートディレクション／大井 亮 (Zappi)
デザイン／桑原菜月 (Zappi)

本誌に掲載した論文などで、意見にわたる部分は、
それぞれ筆者の個人的見解であることをお断りします。



撮影／島 誠 料理制作／三好弥生



立石寺
(山形県山形市)

山形県

だし



やまがた

文／白央篤司

フードライター。研究テーマは日本の郷土食と「健康と食」で、月刊誌『栄養と料理』（女子栄養大学出版部）などで執筆。著書に『にっぽんのおにぎり』（理論社）『ジャパめし。』（集英社）などがある。ブログ <http://hakuoatsushi.hatenablog.com/>



なすやみょうがのほか、青じそを入れても実においしい。ほかにはオクラを入れる人も多い。「夏野菜の即席漬けなんですよ」とは、ある県人の言葉。

かではないが、県内陸部の村山地方で食べられてきたよう。
話は飛ぶようだが、この村山地方には立石寺という天台宗の古刹がある。松尾芭蕉が「閑さや岩にしみ入る蟬の声」という句を詠んだと伝わる、美しい寺だ。通称は山寺。ここを訪れてふと「芭蕉もだしを食べただろうか？」と考えた。蟬の声を聞きつつ「だし」を食べたら暑さもしのげてさぞよかったろう……と思うが、残念ながら「だし」を詠んだ句を、芭蕉は遺していない。

なす、きゅうり、みょうがなどの夏野菜を細かく刻み、しょうゆなどで味つけすれば完成する手軽さもいい。そのままおかずにしたり、豆腐やそうめんにかけてたり、「焼いたもちにのせる」なんて人も。山形の地で多様に今も楽しまれている郷土料理だ。
家ごとに味つけは異なる。しょうゆだけの人もいれば、「みりんを加えて甘めに」派も多く、さらに七味をふる人もいる。最近では、手軽にめんつゆやだしじょうゆを使う人が主流のよう。

食材もまた人それぞれ。先に挙げたなす、きゅうり、みょうがが定番として、ここに「納豆昆布」という細切り昆布を混ぜる人は少なくない。これは、がごめ昆布という、粘りけのよく出る昆布を細く刻んだもの。夏野菜と一緒に入れてしばしねかせると粘りが出て、全体がよくなじむ。暑さ負けをして食欲のないときなど、よく冷やした納豆昆布入りの「だし」はつるつると口当たりがよく、いいものである。
この料理、発祥や名の由来は定

夏の野菜たっぷり、暑くても食が進む家庭の味