

町長コラム

温故 創新



食の都庄内町へ再発信

先日、山形市が2年連続でラーメン消費量日本一の報道がありました。酒田市も昨年ご当地ラーメン日本一になっています。山形県は人口10万人あたりのラーメン店の件数が57件で断トツの日本一だそうです。

本町にも、ラーメン店が現在22店舗あり人口10万人あたりにすれば県平均の倍近くの店舗数になります。それぞれの店が独自の特長を出し、量、質ともに町外、県外のラーメンにも負けないレベルの一杯だと自負しています。

また、世代を超えて種を保存し作り続けている在来作物も、本県は180種ほどあり、亀の尾、青きなこ、麦茶、和からし、からどり芋などは町の特産品になっています。この他にも笹巻は長年続く郷土食として国の登録無形文化財に登録される見通しとなっています。このように、食が持つインパクトは絶大なものがあります。

町が取り組むブランド化戦略では、改めてお米に磨きをかけ、つや姫だんごや丸餅、米コンテストで入賞した地元篤農家のお米販売のほか、自然環境に恵まれた「めだか米」「ほたる米」「カブトエビ米」など安全・安心でおいしい商品の情報発信をします。

特においしいお米のルーツとなる「亀の尾」は、漫画「夏子の酒」の酒米としても全国的に知名度があり、ここにはかない宝と言えます。お米、お酒に限らず、風土に根差した地域の食文化は、身土不二や食品ロスの観点からも大きな強みのひとつになります。

旬や安全性、オリジナル性を大切にしながら、もう一度地域資源に磨きをかけるもの、新たな発想で作り上げるものを精査し、町の強みと良さを最大限発揮できる「食の都庄内町」を一緒に発信していきましょう。

庄内町長 富樫 透

