

# 越沢の食

## 笹巻

端午の節句や七つ祝いに作られてきた行事食。笹の葉でもち米をくるみ三角すいに巻き、木灰の灰汁に浸けて煮ると風味良く仕上がりが、黄色く透明でプルンとした食感が特徴です。



## 清酒「摩耶山」「摩耶姫」

霊峰・摩耶山の麓、越沢集落の「郷清水」の水で育った棚田米で造られた清酒。どちらも地域限定販売。口当たりが良く、豊かでふくみのある旨い酒。温海の山海の幸に良く合います。



# 越沢の自然

## 郷清水

摩耶連山の麓より滾々と湧き出る県指定「里の名水やまがた百選」の郷清水は古くから田畑を潤し、おいしい水として知られてきました。清酒「摩耶山」「摩耶姫」の原料となる水稻栽培や「越沢三角そば」に活用されます。



## 摩耶山

山形県の名勝に指定されている摩耶山は標高1,019m。標高の割にきつい登山道と、山頂の卓越した眺望で登山者に人気の山です。頂上からは鳥海山や荒沢ダム、日本海まで360度の大パノラマの絶景が楽しめます。



## 越沢の棚田

越沢集落の傾斜地には階段状に美しい棚田が開かれ、人々が長年にわたって守り続けてきた耕地が広がります。摩耶山がもたらす、豊富な沢水と湧水が潤す棚田は「やまがたの棚田20選」に選定され、中山間地の原風景が楽しめます。



# 越沢新そばまつり 11月上旬



毎年11月上旬に、まやのやかたで開催されます。在来作物の「越沢三角そば®」の新そばが提供され、地元で採れた山菜料理の小鉢と天ぷら、笹巻を添えた限定メニューをご提供します。地元の山の幸や特産品の直売コーナーもあります。



そば処・まやのやかた  
〒999-7314 山形県鶴岡市越沢蛇喰111-1  
TEL:0235-47-2430  
携帯:080-8222-4437

フェイスブック  
越沢夢倶楽部



受け継がれた幻のそば

在来作物

# 越沢三角そば®



## 越沢自治会

まやのやかた越沢三角そば生産組合





## the origin 起源

### 在来作物「越沢三角そば®」とは

#### そばと暮らし



鶴岡市温海地域の山間部、標高200mに達する越沢地区は、朝晩の寒暖差があり、そば栽培に適しています。古くからそばが愛され、食されてきました。かつては、全世帯でそば打ちが行われ、各家庭で作ったそばを持ち寄り食べ比べしていました。麺としてのそばはお祝いの時だけ食べられ、日常食としてはそば団子を茹でた「そば練り」が食べられていました。

#### 特徴

県内で広く栽培されている「でわかおり」と比べ、草丈が長く実は小さいが、粉にする際の歩留まりが高く、そばの香り豊かでナッツ(木の実)類のような風味が特徴です。

#### 越沢集落とそばのルーツ

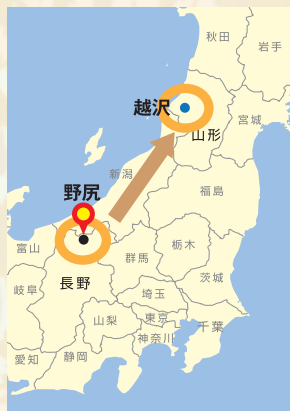
越沢集落の祖先は、良質なそばが作られる長野県信濃町にあるという言い伝えがあり、文献を元に様々な関連性がうかがえることから、出羽開拓の民が移住した際にそばを持ち込んだ可能性があることが分かりました。

#### ●出羽柵

飛鳥から奈良時代には、東北地方の平定を進めるため、出羽柵と呼ばれる城柵があったとされており、和銅年間(706~714年)に、尾張、上野、信濃、越後等から良民が移住し、その中にいた信濃国の野尻の郷出身者が開拓して作った集落が越沢になったのだらうと推察されます。

#### ●約1,300年前のソバ

野尻湖の堆積物から植物の花粉を調べると、野尻湖周辺では約1,500年前にはソバが栽培されていたことが分かりました。出羽柵への移住が行われた約1,300年前には既に野尻の郷でソバが作られていたと推察され、移住した土地で耕作して食べ物を確保するため、様々な種子を持参し、その中にソバの種子があったのではなかと考えられています。



## Local treasure 地域の宝

### ここにしかない「集落の宝」

#### 山形県の在来作物に認知



これまで地区では、昔から作られてきたそばを「三角そば」と呼び、交雑させず、自家採種を続けてきました。

このそばがまだ知られていない品種であるかを確かめるため、山形大学の調査・確認が行われ、2016年に在来作物に認知されました。(山形県内:そば3例目)

「三角そば」が在来作物に認知されたのは偶然の産物で、わずか3軒の農家が自家用に栽培するまでに減っていた所に希望の光がもたらされ、ここにしかない「集落の宝」を受け継ごうと、徐々に栽培農家が増えていきました。

#### 「越沢三角そば®」商標登録される

2020年9月11日、地元の名前を冠した「越沢三角そば®」の商標登録を機に、ブランド名を生かしたそば粉の販売や加工品の開発なども視野に入れ、さらなる生産振興を目指し、地域活性化につなげようとして取り組んでいます。(商標登録 第6291143号)



#### 「越沢三角そば®」ができるまで

そばの実に粘り気があるため、つなぎに自然薯を使い、越沢に伝わる昔ながらの製法でそばを打っています。



そばの実を11月に収穫します



唐箕(とうみ)でそばの実を分けます



自然薯をつなぎに使います



生地を「丸のし」にして伸ばします



約3mm幅に切ります



ゆでたてを冷水で手早く洗います



## Rich taste 豊かな味わい

### まやのやかたで 「越沢三角そば®」を食す

「越沢三角そば®」を食べられるのは、「まやのやかた」だけ。風味豊かなそばの香りとツルっとした抜群の喉ごしが楽しめます。



季節の天ぷら、名人手作り笹巻き、山菜などの小鉢がついて1,200円〜。

#### まやのやかた 越沢三角そば打ち体験

「越沢三角そば®」を使ったそば打ち体験を、地元の名人とともに楽しむのはいかがでしょうか。

- 料金 / 1人 2,000円〜
- 時間 / 2時間程度
- ※予約制 5~20名様まで



※裏面をご確認下さい。