

視点や物語性を加え、若い人が感じるハードルを下げて、幅広い年代の人に山菜を食べてもらえるよう、また、たくさんの子供達に山菜を含む『自然』や『食』に触れてもらえるように工夫しています。山菜だけでなく、山形には、様々な素晴らしい知恵・技術があり、若者に『山形ってかっこいい』と思ってもらえるよう、山形の山菜を全国、世界へ発信していきたいです。そして観光誘致につなげることが私の使命です。」

### 佐藤さんからのメッセージ

山菜生産者・採り手の方へ

「第一次産業の力を誇りに持つてほしいです。一緒に山形を盛り上げていきたいので、力を貸してほしいです。」

消費者の方へ

「山形には素晴らしい物がたくさんあります。山菜も含めた県産品にもっと目を向けてもらえたらと思います」

地域で頑張る50〜60代の方へ

「若い世代が知らないことをたくさん知っている世代です。お孫さんなど次世代の子供達に、山形の自然、文化、伝統などの素晴らしさ、県産品の良さを伝えていってほしいです。」



2



3



1



4

1 佐藤治樹さん(山菜料理「出羽屋」常務取締役)創業80余年の歴史を持つ出羽屋の4代目。調理担当の傍ら営業や県内外で山菜の普及に向けたイベントで活躍中。

2 親子向けワークショップ「森のキャンパス」。

3 山形県は山菜の促成栽培の技術も確立されており、12月〜7月頃まで様々な種類の山菜を食べることができる。

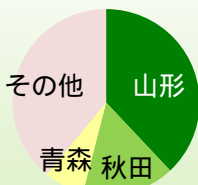
4 大江町左沢小学校で開催した「味覚の授業」。子供たちが塩味、酸味、苦み、甘味、うま味を体験。子供×自然×アートがテーマ。

知っていましたか？  
山形県は…

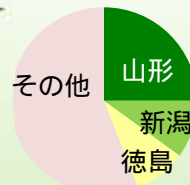
山菜(生産量) 3品目 が全国 第1位!



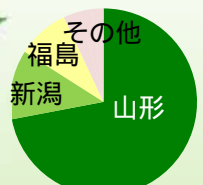
わらび



たらの芽



うるい



多くの人に『山菜』を届けたい

独特の味や香りで春の訪れを告げる『山菜』。その『山菜』を全国、そして世界へ発信しようと活動しているのが西川町の佐藤治樹さん（山菜料理「出羽屋」）だ。佐藤さんが山菜の魅力を実感したのは大学進学で山形を離れた時。「都会では山菜を食べる習慣がなく、スーパーでも売っていませんでした。一方、山形には山菜を古くから日常的に食べてきた食文化、技術、物語があります。それらがあるから、山形の山菜はさらに美味しいし、希少価値があると感じました」

一方、山菜は年配者に好まれる傾向にあり、また、ライフスタイルの変化により若い人や子供達が食べる機会も減っている。そこで佐藤さんは、県内外のイベントに積極的に参加し、山菜の魅力、新しい可能性を幅広い世代に発信する活動をしている。

「若い人にとって山菜は高価、手間がかかる、年配者の食べる物というイメージがあります。一方、子供達は山菜だけでなく、『自然』や『食』にきちんと触られる機会が減っていると思います。女性向け、子供向け等、イベント毎に違った

# 山菜を “ sansai ” へ

～ 山菜を世界へ発信し、山形を盛り上げたい～



外国人向けのイベントを彩ったフードスケープ（山菜、野菜、花で月山の自然を模した）