



新春知事対談

日本一の美食・美酒でやまがた創生!

食を通して山形の魅力を発信する吉村知事、奥田シェフが
国内外に誇れる山形の食と食文化の魅力、

そして、これらを生かした観光振興・地域振興について熱く語ります。



食を含めた
多彩な観光資源を生かして
「観光立県」を確立します。

庄内浜の魚介類など
山形の食材、食文化は
世界に誇れるものです。

奥田政行さん
地産地消イタリアンの第一人者。
鶴岡市「アルケッチアリー」オーナーシェフ、東京銀座「ヤマガタサンタンドロ」シェフ。「食の都庄内」親善大使、さらには庄内浜文化伝道師マイスターを務める。

山形県知事
吉村美栄子

「令和」を迎えた 昨年を振り返って

知事 県民の皆さん、あけましておめでとございます。今年もよろしく願います。
司会 まずは、昨年一年間を振り返っていかがですか。

知事 4月に東北中央自動車道の「南陽高島IC」山形上山IC間が開通し、南東北に高速道路の環状ネットワークが形成されました。これにより、山形県へのアクセス、県内周遊の利便性が格段に上がり、物流スピードもアップしました。

6月には、県内観測史上最大となる震度6弱の地震に見舞われ、庄内地域を中心に多くの被害が発生しました。私も現地で被害状況を確認して、直ちに復旧のための補正予算を組み、政府にも財政支援を強く求めました。

8月には、ジェットスター・ジャンの庄内ー成田便が、毎日一往復の運航を開始しました。日本の空の玄関口「成田」とつながったこ



とで、気軽に飛行機を利用できるようになりました。
10月から12月には日本海美食旅をテーマに新潟県・庄内エリアでステイネーションキャンペーンが開催され、庄内の魅力を国内外に発信することができました。
12月には、新たな文化芸術活動の拠点となる、山形県総合文化芸術館「やまぎん県民ホール」のお披露目式を行いました。今年3月の開館に向けて準備を進めています。

司会 奥田シェフが手掛ける、東京銀座の県アンテナショップ「おいしい山形プラザ」2階の「ヤマガタサンタンドロ」もリニューアルしましたね。



知事 首都圏での山形の食の魅力発信拠点として、今回のリニューアルでますますPR効果がアップしています。改めて奥田シェフには感謝申し上げます。
司会 奥田シェフ、庄内の食の魅力を教えていただけますか。

奥田 食材のバリエーションは、庄内は世界一です。雪に弱い作物以外あらゆるものが生産されていて、天然ものも豊富です。昔からの在来作物や果物もたくさんあります。水揚げされる魚介類は140種類近くにもなります。
知事 知事就任当初、他県の方から「山形県に海があったの?」と

過去・現在・未来の 食材の宝庫

何度も聞かれました。質の高い多彩な魚介類が取れることが全く知られていないのを非常に残念に思います。昨年10月には、おぼこサワラや天然トラフグに続き、庄内浜産ズワイガニの特に高品質なものを「庄内北前ガニ」として、新たにブランド化しました。
奥田 庄内浜の魚介のおいしさを一言で言うなら「小気味良い味」です。イタリアンとの相性も良く、苦味、甘味のほか、いろいろな味を秘めているのが庄内浜の魚介の特長です。

知事 食材の豊富さは海だけにどまりません。さくらんぼやラ・フランスなどの果物をはじめ、総称山形牛や山菜、お米もあります。まさに山形は食材の宝庫です。
県では、よりおいしい山形のお米や果物を多くの方々に食べてほしいという一心で、新しい品種の研究にも力を入れています。昨年、