名称を決定した大玉サクランボ「やまがた紅王」は500円玉よりも大きく、肉厚で食べ応えがあります。令和5年の本格販売に向けて準備を進めているところです。早く皆さんにお届けして、上品な味と食感を楽しんでいただきたいと思っています。

「米どころ山形」が誇る三本柱

知事　「つや姫」はデビュー10周年を迎えました。「つや姫」の母として、全国に誇るブランド米に成長したことを大変うれしく思っています。

今秋3年目となる「雪若丸」も、売れ行き・評判ともに上々です。ブランド米戦国時代と言われていますが、「つや姫」、「雪若丸」、そして「はえぬき」の三本柱で、米どころ山形の存在感を高めていきたいですね。

奥田　「つや姫」は食事の最後でも、さらりと食べられるため、日本料理店でもよく使われています。

「雪若丸」は味を付けるのにとても良く、チャーハンや洋風のメニューにも向いています。全国の米の品評会で審査員をさせていただくと、決勝には、やはり山形のお米が勝ち上がってきます。銀座の高級百貨店では、とうとうコシヒカリを抜いて、「つや姫」が一番売れているんです。

知事　日本全国、世界を飛び回っている奥田シェフからそのように言っていただけると、本当に大きな自信になりますね。

酒どころ山形

知事　県内には52もの酒蔵があり、都道府県単位で初めて清酒の地理的表示GI※1の指定を受けました。

一昨年には世界的なワインの品評会であるIWC※2の「SAKE部門」の審査会を山形県で開催しました。本県は3部門で最高位となるトロフィーを、そして17銘柄が金メダルを獲得しました。

昨年のIWCでも1部門でトロフィーを、12銘柄で金メダルを獲得しており、世界的な評価を得ていると自信を持って言うことができます。

世界中の星付きレストランのシェフたちが山形県に食材の勉強に来ます。

3月21、22日には、山形市内で「日本一美酒県 山形」フェアの開催も予定しており、多くの皆さんに、世界に誇る山形県の日本酒を味わってほしいと思っています。

司会　ワインのレベルも非常に高いですよね。

知事　県内15のワイナリーでそれぞれ個性豊かなワインが作られていて、日本ワインコンクールやジャパン・ワイン・チャレンジなど、さまざまなコンクールで入賞しています。

奥田　山形県のお酒の特長は、きれいな味なのに飲み応えがあること。ほのかなぽっくりとした甘みで料理と合わせやすいお酒です。

全国に料理人仲間がいますが、「山形にはおいしい酒とワインがそろっていて、うらやましい」と言われます。

イタリアでも絶賛のオイル寿司

司会　本日は奥田シェフ自ら握ったお寿司をご準備いただきました。

奥田　しょう油を使わず、庄内浜の魚の香りと共鳴するさまざまな海外のオイル、山形産のオイルを塗り、塩をふったものです。これに山形のワインや日本酒の酸味を合わせる、オリンピックを意識した新しいスタイルのお寿司。お米はもちろん「つや姫」です。

知事　とてもおいしい、新しい味ですね。おしょう油でなくても合います。奥田シェフは常に新しい料理に積極的にチャレンジされているんですね。

司会　イタリアでも好評を博したとお聞きしました。

奥田　イタリアのジェノバでこのお寿司を振る舞ったのですが、食べた方々が最後はスタンディングオベーションで喜びを表してくれました。

世界に通用する山形の食

司会　山形の食材、海外のお客様からの評判はいかがですか？

奥田　食べることで精神性が豊かになり、アイデアが湧くとおっしゃる方がたくさんいます。

知事　山形県民がとても親切なことについて、「おいしい料理を食べているからなんだね」と言われたことがあります。おいしいものが心を豊かにするんですね。

山形県には出羽三山や蔵王、全市町村に湧く温泉など、海外の方から見ても魅力的な観光地がとても多く、これらを生かして、台湾からの国際定期チャーター便や、外航クルーズ船の受け入れなど、インバウンドの拡大に取り組んでいます。

山形県民はとても親切、おいしいものが心を豊かにするんですね。

司会　食を通して生まれる新たな交流の可能性も感じられます。

奥田　鶴岡市はインバウンドが3倍に伸びました。街と自然が近く、新しい料理を発想するうえでとても良い環境にあります。世界中の星付きレストランのシェフたちが食材の勉強で庄内に来ますが、これが翼になって山形が世界中に広まっています。

新年を迎えての抱負

知事　「やまぎん県民ホール」の「山形魅力発信モール」では、奥田シェフにもベーカリーのプロデュースや、10月開店予定のイタリアンレストランで力を奮っていただけると聞いております。

奥田　アル・ケッチァーノには全国各地から若者が修業に来ています。その中から、今回は山形市出身のスタッフに料理長を任せます。必要に応じて銀座を含め各店のスタッフも駆け付け、山形県の食材を世界に広めていきたいと思っています。また、プロデュースするベーカリーでは、県内35市町村の食材を使ったサンドイッチを提供し、それぞれの地域の特色を味わっていただくつもりです。

知事　奥田シェフには、これまで以上にご活躍いただいて、山形の食文化を広め、多くの方を山形ファンに引き込んでいただきたいと思います。

今年は、待ちに待った東京2020オリンピック・パラリンピックがあり、山形を海外に売り込む絶好の機会です。地域の豊かさを支え、高い技術力に裏打ちされたブランド力で、本県の誇る農産物、県産品を国内外に展開していきます。

さらに、日本遺産など世界に誇る山形県の観光資源を生かして、国内外の旺盛な活力を引き込み、観光立県山形を確立していきます。

私自ら先頭に立って全力で取り組み、"やまがた"創生を拡大加速してまいります。

この対談の模様は、1月5日（日）午後5時～5時30分 山形放送（YBC）で放送予定です。

※1 地理的表示GI・・・ある特定の産地に特徴的な原料や製法などによって作られた商品だけが、その産地名を独占的に名乗ることが出来る制度。
※2 IWC（インターナショナル・ワイン・チャレンジ）…世界的に最も権威のある、名称・産地を伏せたお酒のブラインド・テイスティング審査会のひとつ。