

文化・一般

長井市は、最上川の舟運により商業都市として成長し、豊かな文化が育まれてきました。先人たちは、明治に入ると産業をより発展させ、大正にはいち早く企業誘致に取り組み、長井の礎を築いてきました。

現在では、長井の特色である歴史や文化を身近に感じながら、地域に根ざした暮らしを次の世代へつなげていこうと、市民、行政が一体となり、さまざまな活動に取り組んでいます。

1 市の主な人物

名誉市民

- 1 そん た ひではる
孫田 秀春(法学博士)
1886～1976



名誉市民第1号(昭和50年12月26日)

草岡に生まれました。大正4年(1915)、東京帝国大学法学科独法科を卒業後、東京高等商業学校や東京商業大学(現一橋大学)の教授となりました。昭和5年、東京帝国大学から法学博士の学位を授与され、上智大学や日本大学など、数多くの大学で教授を務められました。

また、昭和40年に西根地区公民館敷地内に「愛郷の碑」を建てる他、母校である西根小学校に自身の著書、蔵書などを多く寄贈されました。我が国の労働法の権威で、日本労働法学会の名誉会員となり、昭和42年には勲二等瑞宝章を受章されました。

- 2 ながぬま こうぞう
長沼 孝三(彫刻家)
1909～1993



名誉市民第2号(平成9年3月3日)

十日町に生まれました。昭和6年に東京美術学校を卒業後、帝展に「インテリゲンチャ」で初入選しました。昭和59年には日展参与に就任し、彫刻会の重鎮として活躍しました。昭和38年に本市の市章をデザインしていただくなど、作品は長井橋や市内公共施設に設置され、親しまれています。

平成元年には文教の杜整備計画に賛同され、生家である丸大扇屋の土地と建物を市へ寄贈していただきました。また、氏が記された「長井の心」は文教のまちづくりの指針とするものです。ながい百秋湖に湖のシンボルとして設置された「万手」は長沼氏の作品です。

- 3 うじ しぶん そうきゅうか
七代目宇治 紫文(箏曲家)
1933～



名誉市民第3号(平成11年6月25日)

高野町に生まれました。(本名:梅津ふじ)昭和19年に、ヤマダ流箏曲家元の中田博之氏に師事。昭和39年からは古曲一中節宇治派家元六世の宇治紫文に学び、昭和57年と59年に文化庁芸術祭優秀賞を受賞されました。

その後、平成3年に一中節宇治派家元、七世宇治紫文を襲名されるとともに、財団法人古曲会理事に就任。平成9年には、紫綬褒章を受章され、平成11年6月、重要無形文化財保持者(人間国宝)に認定、平成15年には、旭日中綬章を受章されています。平成26年度の市制60周年記念式典、平成29年フラワー都市交流連絡協議会総会の長井市開催に際し公演していただきました。

著名人

1 横山 孫助(政治家) 1864～1929



元治元年(1864)4月、旧長井町四ツ谷にある、江戸時代から蚕種問屋を営む旧家に生まれた横山孫助は、町長、郡会議員、県会議員などをつとめ、政治家としてはもちろん、企業家としても教育界においても長井の発展に尽力した人です。

その功績を讃え、長井町名誉町民として表彰し、昭和5年9月に長井町役場玄関前に銅像が建立されました。その後、昭和33年11月に町村合併により、市役所に移されましたが、昭和53年に孫助翁が原形を造り上げた白つつじ公園に移され、今に至っています。

2 上村 辰五郎(実業家) 1888～1972



小出本町の書籍文具店に生まれました。15歳から20歳まで見習い奉公に出て、厳しいしつけを受けたといわれています。奉公満了後は書籍文房具卸小売業に従事しました。

大正3年(1914)11月の長井線開通にあたり、鉄道貨物運輸業を開業。大正から昭和にかけ、長井市第一号の大手の工場誘致に尽力し長井の産業の発展に貢献しました。

3 菅原 白龍(南画家)

「白龍山人菅原先生の碑」は、昭和35年11月3日に建設されました。菅原白龍は、天保4年(1838)に当時の豊田村時庭で生まれました。青年期には、画学修行で全国を巡り、やがて、「明治南宗画壇の先駆者」とよばれました。シカゴ博覧会(1893)で銅牌を受賞した「黄金井春霽」と、「日光瀑布図」は、市の文化財に指定されています。白龍は、数多くの作品を残していますが、詩、書、画を兼ね備えた画家でもあり書家でもあり、たぐい稀な存在といわれています。

4 川崎 玄子(俳人)

「三の内 一つ小さし 初茄子」

川崎玄子は寛政10年(1798)小出の旧家川崎家に生まれました。若い頃から小出の俳人竹田太橘の指導を受け、後に20余年ほど全国を行脚し、俳諧の修行をしたといわれています。故郷に帰り、幕末から明治にかけ置賜俳壇の第一人者として崇められました。

松ヶ池公園に句碑があり、碑のある所は隠居住まい「桃岡庵」の跡とされています。

5 横山 八次(政治家) 1892～1976

本町の歯科医院の家に生まれました。歯科医、郵政マン、地方政治家として長井市の繁栄に力を注ぎました。後に、郵政関係のノーベル賞ともいわれる「前島賞」を受賞しました。

また、鉄道敷設運動については、長井線・米坂線の分岐点が今泉に決まったことや、東芝長井工場誘致、管野ダムの実現に尽力しました。

6 中山 きりを(俳人)

「定年の 法服たたむ 花胡桃」

中山きりをこと中山悟郎は、昭和32年から12年間、長井簡易裁判所判事として勤めました。そのかわら「きりを」と号して俳句を嗜みました。松ヶ池公園にある碑の句は、裁判官退職の偶感を詠んだものといわれています。

句集「ながみ」につぐ第2句集「氷滴」により、山形県俳人協会より顕彰されました。

日本一認定

長井市日本一の認定は、本市における日本一のを奨励し、栄誉を称えています。これにより、全国に誇れる活力あるまちづくりを推進することを目的としています。

■認定第1号 初代名誉市民 孫田秀春博士	平成2年12月8日認定
大正13年、日本で最初の労働法講座を東京商科大と法政大に開設した。	
■認定第2号 気象観測と河川水温水量調査	平成2年12月8日認定
平山の渋谷正吉氏は、明治34年以来の気象観測を親子二代にわたって継続し、ことに野川の流水水温調査は世界に例のない長期的なものである。	
■認定第3号 ランタン・リ初登頂	平成2年12月8日認定
昭和56年、岳人長井のパーティはネパール、中国国境にまたがる未踏峰ランタン・リ峰(7,239m)の初登頂に成功した。	
■認定第4号 競技用けん玉生産	平成2年12月8日認定
寺泉の鈴木與三郎氏は、昭和50年から競技用けん玉づくりに取り組み、全国生産量の7割を生産している。	
■認定第5号 択里志の楽土	平成2年12月8日認定
韓国の地理書「択里志」が説く楽土の地理的条件に、長井市地域が適合している旨の研究が発表され、本市が居住適地であることが証明された。	
■認定第6号 不伐の森条例	平成2年12月8日認定
平成元年に制定施行された「長井市不伐の森条例」は、日本初の条例で、世界的に大きな反響を呼んだ。	
■認定第7号 全国高等学校総合体育大会 女子100m障害競争 優勝	平成4年10月20日認定
平成4年度全国高等学校総合体育大会の陸上女子100m障害競走で、宮原地区出身の土屋恵さんが、13秒67の高校日本新記録で優勝。	
■認定第8号 全国ホープス卓球大会 優勝	平成5年10月20日認定
平成5年に開催された財団法人日本卓球協会主催の第11回全国ホープス卓球大会で、長井南卓球スポーツ少年団が優勝。	
■認定第9号 国土緑化運動標語 全国特選	平成6年10月1日認定
国土緑化推進機構が募集した、平成6年度国土緑化運動標語に応募した小学生 梅津太郎君の作品が全国特選に選定された。作品名「植えよう ふやそう 未来の緑」	
■認定第10号 国民体育大会秋季大会ビームライフル 少年立射40発の部 優勝	平成7年11月3日認定
平成6年に愛知県で開催された第49回国民体育大会秋季大会ビームライフル少年立射40発の部で、片田町出身の吉田麻希子さんが優勝。	
■認定第11号 JOCジュニアオリンピックカップ全日本卓球選手権大会 カデットの部男子ダブルス 優勝	平成7年11月3日認定
JOCジュニアオリンピックカップ平成6年度全日本卓球選手権大会(カデットの部)男子ダブルスで、長井南中学校の青木大輔君、田勢邦史君のペアが優勝。	
■認定第12号 全国中学校体育大会全日本中学校陸上競技選手権大会 女子100m競走 優勝	平成8年10月4日認定
平成8年度全国中学校体育大会第23回全日本中学校陸上競技選手権大会女子100m競走で、長井北中学校の五十嵐陽子さんが12秒90のタイムで優勝。	

■認定第13号 日本学生陸上競技対抗選手権大会 女子400m障害競走 優勝	平成8年10月4日認定
平成8年に開催された第65回日本学生日本学生陸上競技対抗選手権大会女子400m障害競走で、宮原出身の土屋恵さん(東京学芸大)が59秒62のタイムで優勝。	
■認定第14号 全国高校総体卓球競技 男子ダブルス 優勝 男子学校対抗 優勝	平成10年10月6日認定
香川県で開催された平成10年度全国高校総体卓球競技で、館町北の田勢邦史君(青森山田高校)が、男子ダブルス、および学校対抗で優勝し、2冠を獲得。	
■認定第15号 銀行業務検定税務3級試験 団体最優秀賞	平成10年10月6日認定
銀行業務検定協会の平成9年度銀行業務検定試験税務3級部門で、山形中央信用組合が団体最優秀賞を受賞。	
■認定第16号 少年の主張全国大会 内閣総理大臣賞	平成10年12月1日認定
平成10年に開催された社団法人青少年育成国民会議が主催する第20回少年の主張全国大会で、長井南中学校の鈴木智恵さんが最高賞の内閣総理大臣賞を受賞。	
■認定第17号 全国高校総体卓球競技 男子ダブルス 優勝 男子学校対抗 優勝	平成11年10月7日認定
平成11年度全国高校総体卓球競技で館町北の田勢邦史君(青森山田高校)が、主将としてダブルス、および学校対抗で優勝し2冠を獲得。とくにダブルスでは、連覇を達成。	
■認定第18号 全国自作視聴覚教材コンクール 文部大臣賞	平成12年12月22日認定
社団法人日本視聴覚教育協会が主催する「平成12年度全国自作視聴覚教材コンクール」で、長井めぐみ幼稚園の園長である猪俣美喜子さんが、最高賞の文部大臣賞を受賞。	
■認定第19号 民謡民舞全国大会 内閣総理大臣賞	平成13年11月3日認定
財団法人日本民謡協会が主催する「平成13年度民謡民舞全国大会」民謡の部で、「酒田船方節」を唄った日の出町の井上千春さんが最高賞の内閣総理大臣賞を受賞。	
■認定第20号 日本民謡フェスティバル グランプリ	平成14年11月3日認定
平成14年に開催された財団法人日本民謡協会が主催する「第15回日本民謡フェスティバル」で、「酒田船方節」を唄った日の出町の井上千春さんがグランプリを受賞。	
■認定第21号 心の和を広げる体験作文中学生部門 内閣総理大臣賞	平成15年1月23日認定
内閣府などが主催する「平成14年度心の和を広げる体験作文」中学生部門で、長井南中学校の高橋桃恵さんが最高賞の内閣総理大臣賞を受賞。	
■認定第22号 日本知的障害者水泳選手権大会 50m背泳ぎ、100m背泳ぎ 優勝	平成16年11月3日認定
平成16年に横浜で開催された2004年日本知的障害者水泳選手権大会で花作町の遠藤竜大君が50m背泳ぎの部で33秒45、100m背泳ぎの部で1分14秒00の日本新記録を樹立し優勝。	
■認定第23号 「全国米・食味分析鑑定コンクール どまんなか・はえぬき部門」金賞受賞	平成17年11月3日認定
平成16年11月に熊本県で開催された第6回全国米、食味分析鑑定コンクール(米、食味鑑定士協会主催)のどまんなか、はえぬき部門で、時庭の遠藤孝太郎さんが最高賞の金賞を受賞。	
■認定第24号 「第35回日本農業賞 特別部門 第2回食の架け橋賞」 大賞受賞	平成18年11月3日認定
日本放送協会、全国農業協同組合中央会、都道府県農業協同組合中央会主催、第35回日本農業賞の特別部門「第2回食の架け橋賞」において、長井市レインボープラン推進協議会が最高賞の大賞を受賞。	

■認定第25号 「第4回けん玉ペインティングコンテスト」	平成18年11月3日認定
文部科学大臣賞受賞	
NP0法人 日本けん玉協会主催、第4回けん玉ペインティングコンテストで、豊田小学校2年の前司貴迪君が、最高賞の文部科学大臣賞を受賞。	
■認定第26号 「第27回ホームソーイング作品コンクール」	平成19年11月3日認定
経済産業大臣賞受賞	
社団法人 日本縫製機械工業会主催、第27回ホームソーイング小、中、高校生作品コンクールの小学生の部で、致芳小学校6年の菊地茜さんが、最高賞である経済産業大臣賞を受賞。	
■認定第27号 オペラ「ゼッキンゲンのトランペット吹き」日本初演	平成19年11月3日認定
姉妹都市であるバート・ゼッキンゲン市を舞台にしたオペラ「ゼッキンゲンのトランペット吹き」が、長井市において、日本で初めて上演され、世界に向けて文化メッセージを発信した。	
■認定第28号「平成19年度全日本卓球選手権大会」混合ダブルス優勝	平成20年11月3日認定
平成20年1月に開催された「天皇杯、皇后杯 平成19年度全日本卓球選手権大会」の混合ダブルスで、長井市出身の田勢邦史さんが、奥様の美貴江さんとペアを組み、優勝。	
■認定第29号 第25回技能グランプリ 表具職種 全国第一位	平成21年11月3日認定
平成21年3月に開催された第25回技能グランプリにおいて、表具職種部門で台町の四釜武さんが全国第一位を獲得。	
■認定30号 第3回ものづくり日本大賞文部科学大臣賞受賞	平成21年11月3日認定
平成21年7月第3回ものづくり日本大賞文部科学大臣賞受賞を山形県立長井工業高等学校が受賞。	
■認定31号 第19回全国花のまちづくりコンクール	平成22年11月3日認定
花のまちづくり大賞 国土交通大臣賞	
平成21年10月に開催された、第19回全国花のまちづくりコンクールにおいて、五十川の遠藤かつゑさんが、花のまちづくり大賞国土交通大臣賞を受賞。	
■認定32号 第5回ソフトテニスジャパンカップ	平成23年11月3日認定
U-14 ダブルス男子の部 優勝	
平成22年11月に開催された、第5回ソフトテニスジャパンカップにおいて、長井北中学校の斎藤佑介さんが、U-14ダブルス男子の部で優勝。	
■認定33号 JOCジュニアオリンピックカップ全日本卓球選手権大会	平成26年11月3日認定
カデットの部男子ダブルス 優勝	
平成25年11月に開催されたJOCジュニアオリンピックカップ平成25年度全日本卓球選手権大会(カデットの部)男子ダブルスで、館町北の五十嵐史弥君(青森山田中学校)が優勝。	
■認定34号 2014全日本型競技空手道選手権大会	平成26年11月3日認定
15歳～34歳女子の部 優勝	
平成26年8月に開催された国際空手道連盟極真会館主催2014全日本型競技空手道大会15歳～34歳女子の部において、館町南の高橋円香さん(米沢中央高校)が優勝。	
■認定第35号 第23回全国産業用無人ヘリコプター飛行後術競技大会	平成27年11月3日認定
対面飛行の部 優勝	
平成26年10月に開催された第23回全国産業用無人ヘリコプター飛行技術競技大会対面飛行の部において、九野本の青木亮介さん、宮原の工藤満さんチームが優勝。	
■認定第36号 けん玉ギネス世界記録達成	平成28年11月3日認定
種目「連続してけん玉をキャッチした人の最長の列(通称:長井式大皿ドミノ)」で114人の連続成功を成し遂げ、ギネス世界記録に認定された。	

■認定第37号 「第55回技能五輪全国大会 洋裁競技」 金賞受賞	平成30年11月3日認定
全国の23歳以下の若手技能者が、ものづくり技術を競う第55回技能五輪全国大会「洋裁競技」において、清水町の佐藤由菜さんが、最高賞の金賞を受賞。	
■認定第38号 「第16回けん玉ペインティングコンテスト」	平成30年11月3日認定
文部科学大臣賞受賞	
公益社団法人日本けん玉協会主催の第16回けん玉ペインティングコンテストで、長井小学校5年生の小林ことねさんが、最高賞の文部科学大臣賞を受賞。	
■認定第39号 「2018ジャパンパラ水泳競技大会」100m自由形クラスS	平成30年11月3日認定
優勝	
横浜国際プールで開催されたWorld Para Swimming公認2018ジャパンパラ水泳競技大会100m自由形クラスS3で、歌丸の佐藤博輝さんが2分42秒59のタイムで優勝。	
■認定第40号 「第23回日教弘教育賞」 最優秀賞受賞	平成30年11月3日認定
公益財団法人日本教育公務員弘済会主催の公募論文において、長井南中学校の論文「子どもの学びの姿から考える探究型の授業づくり～全職員で取り組む学校研究体制の構築を通して～」が全国で最優秀賞を受賞。	
■認定第41号 「全国初鉄道駅と一体型の長井市庁舎の開庁」	令和3年11月3日認定
令和3年5月に山形鉄道「フラワー長井線長井駅」の駅舎と一体型の市役所新庁舎が開庁。全国初の鉄道駅と一体型の庁舎として、報道され反響を呼んだ。	

2 文化財

総計					市指定				登録有形文化財	県指定		国指定	国指定	指定別
97					79				8	7		2	1	件数
天然記念物 (22)	史跡 (14)	無形文化財 (8)	有形文化財 (52)	重要文化的景観 (1)	天然記念物 (20)	史跡 (14)	無形文化財 (7)	有形文化財 (38)	登録数8件 22棟	無形文化財 (1)	有形文化財 (6)	天然記念物 (2)	重要文化的景観 (1)	種別(内訳)
(登録有形文化財含む)									建造物					備考

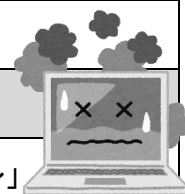
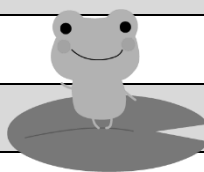
3 方言

No	単語	説明	使用例
1)	あいべ	行こう。 	「お祭りさ、わらわらアイベ」
2)	あざぐ	さぐること。 	「机を勝手にアザグな」
3)	あぐだい	悪口。 	「アグダイかだり」
4)	あれっぱり	あんなに少し。	「アレッパリでおわりだ」
5)	あまいえ	いいよ。	「これちょうだい」「アマイエ〜」
6)	いがんべ	よいだろう。	「このぐらいで、イガンベ」
7)	いだまし	おいしい。もったいない。	「まだ使われるのにイダマシなあ」
8)	いまっと	もっと。	「イマットおかわり」
9)	うがい	多い。	「今年の雪は、ウガイ」 
10)	うるがす	ひたす。	「豆を一晩ウルガス」
11)	おがる	大きくなる。成長する。	「あっという間に、オガルもんだな」
12)	おしょうしな	ありがとう。	「お土産、オショウシナ」
13)	おっかげる	追いかける。	「あどで、オッカゲル」
14)	おぼご	こども。	「いつまでたっても、オボゴだな」
15)	おらんだ	私たち。	「昔、オランダはよく遊んだよなあ」
16)	がってしね	屈しない。	「寒くてもガッテシネでいったはあ」
17)	かます	かき混ぜる。	「風呂のお湯をカマス」
18)	かんじる	冷え込む。	「今朝は、カンジルね」
19)	かんぶっちゃ	かびる。腐る。	「この餅、カンブッチャ」
20)	ぎっぎど	強引に。強く。	「ギッギド手をひっぱんな」 
21)	くたま	めんどろ。	「雪片づけは、クタマだ」
22)	けっぽる	蹴る。	「ボールをケッポル」 
23)	ごしゃぐ	怒る。	「悪いごどしたら、ゴシャグぞ」
24)	このげ	まゆ毛。	「立派なコノゲのおぼごだごど〜」
25)	こちょがす	くすぐる。 	「足の裏をコチョガス」

入園式



No	単語	説明	使用例
26)	しゃえっこ	お節介。	「シャエッコだごで～」
27)	じゃみる	泣き叫ぶ。だだをこねる。	「朝からジャミで、こまってだ」
28)	しゃっこい	冷たい。	「水仕事で、手がシャッコイ」
29)	しょうしい	恥ずかしい。	「みんなの前で、ショウシイ～」
30)	じょさね	簡単だ。	「ジョサネ仕事だった」
31)	しょむ	しみる。	「水が傷にショム」
32)	そじる	いたむ。	「屋根もソジデきたな」
33)	たがぐ	持つ。	「米袋をタガグ」
34)	だって	(気分的に)嫌な。	「ダッテ雨だな」
35)	ちyaiちyai	いい気になって。	「チャイチャイて前さ出る」
36)	とがい	遠い。	「学校まで、トガイ」
37)	なげる	捨てる。	「このゴミ、ナゲデけろ」
38)	なじょだべ	どうでしょうか。	「この味で、ナジョダベ？」
39)	ねっちょ	辛抱強いこと。	「ネッチョに頑張ってたな」
40)	びっき	カエル。	「窓さ、ビッキいだ」
41)	ぶじょほな	失礼しました。	「遅れて、ブジョホナ～」
42)	ほだなが	そうなのか。	「明日、台風だど」「ホダナガ」
43)	ぼっこっちゃ	壊れた。	「パソコンが、ボツコッチャ」
44)	みくさい	みっともない。見苦しい。	「ミクサイ恰好だ」
45)	めんごい	かわいい。	「メンゴイ、おぼごだな」
46)	もごさい	かわいそうな。	「寒くて、モゴサガッタな～」
47)	やんだ	いやだ。	「ヤンダぐなった」
48)	わっさ	いたずら。	「ワッサしてんなよ」
49)	わにる	人見知りをする。	「ワニル、おぼごだ」
50)	わらわら	早く。急いで。急ぐさま。	「ワラワラ、行がねど遅刻だ」



4 地域の工芸

1 長井紬 なが い つむぎ

養蚕は、江戸時代初期から行われていましたが、主に生糸などの原料を輸出していました。上杉鷹山公の殖産興業政策の下、縮布を生産したのが始まりです。縦糸は生糸、横糸は真綿ちぢみから紡いだ糸で生産されました。原料の繭の生産では、江戸時代末期から昭和時代かけて置賜地方が県の主要産地で



あり、その中でも長井市、白鷹町が主産地でした。明治の中ごろになると、長井紬は全国的に知れ渡るようになり、昭和51年には、長井紬を含めた「置賜紬」として、通産大臣指定の「伝統的工芸品」に認められました。

2 けん玉

昭和48年ごろ、コマやダルマ落としといった木地玩具をつくり始めたのが発端です。そして、昭和50年に日本のけん玉協会が設立されると同時に、競技用けん玉（日本けん玉協会公認）を作り始めました。競技用けん玉は、民芸品と違って、飾りが少なく、1mmの誤差も許されないほど厳しい規格がありま



す。そのため、機械やつくり方を研究開発し、独自の技術でつくり出したのが、長井のけん玉です。

3 金井神ほうき かな い が み

金井神ほうきは、江戸時代後期、米沢から左沢へ行く行商人から、「もろこしほうき」つくりの技法と、



その種子を金井神地区の人に伝えたのが始まりです。「座敷3年、玄関3年、外3年」といわれ、合せて9年も使えるのが金井神ほうきの自慢です。現在でも多くの人に愛用されています。

4 陶芸 成島焼 和久井窯 なる し ま や き わ く い が ま

市指定無形文化財

成島焼は、米沢藩中興の祖「上杉鷹山公」が藩財政を支えるため、殖産興業政策の一環として今から約230年前、家臣の相良清左工門に相馬焼を学ばせ、米沢市の成島に窯を築かせたものです。絢爛豪華な絵付けは用いられず、海鼠釉なまこゆう、黒釉こくゆうと窯の焼成によって生じる窯変だけで作品を仕上げるのが特徴です。これは質実剛健を重んじた、上杉氏の気風を反映しているといわれています。藩の経済安定に大きな役割を果たした成島焼きは、明治中ごろまで焼き続けられましたが、その後、瀬戸物におされるなどの諸事情により廃窯となりました。和久井窯初代の和久井富二夫氏は、昭和40年に今泉で「長井焼き」を始めましたが、米沢の有力者や文化人から幾度も米沢藩の「成島焼」の再興、復興の依頼と協力を求められ、復興に向けた研究活動に10年の歳月をかけ成島焼を蘇らせました。平成22年1月には成島焼和久井窯が長井市市技芸に指定され、和久井富二夫氏が市技芸の保持者として認定されました。また、令和2年1月には、二代目の和久井修氏が市技芸の保持者として認定されました。



5 獅子頭彫

獅子頭には、主に柳の木を使用します。丸太から大きく荒彫りし、陰干しをして半年ほど乾燥させます。1ヵ月ほどかけて彫刻し、再び乾燥させた後、塗りが施されて完成します。

製作期間は約3年ですが、神社に渡し黒獅子舞に使用できるまでには、さらに約1年の養生期間が必要です。獅子頭は各神社によって目や眉毛などに違いがあり、その面持の特徴を見るのも楽しみのひとつです。



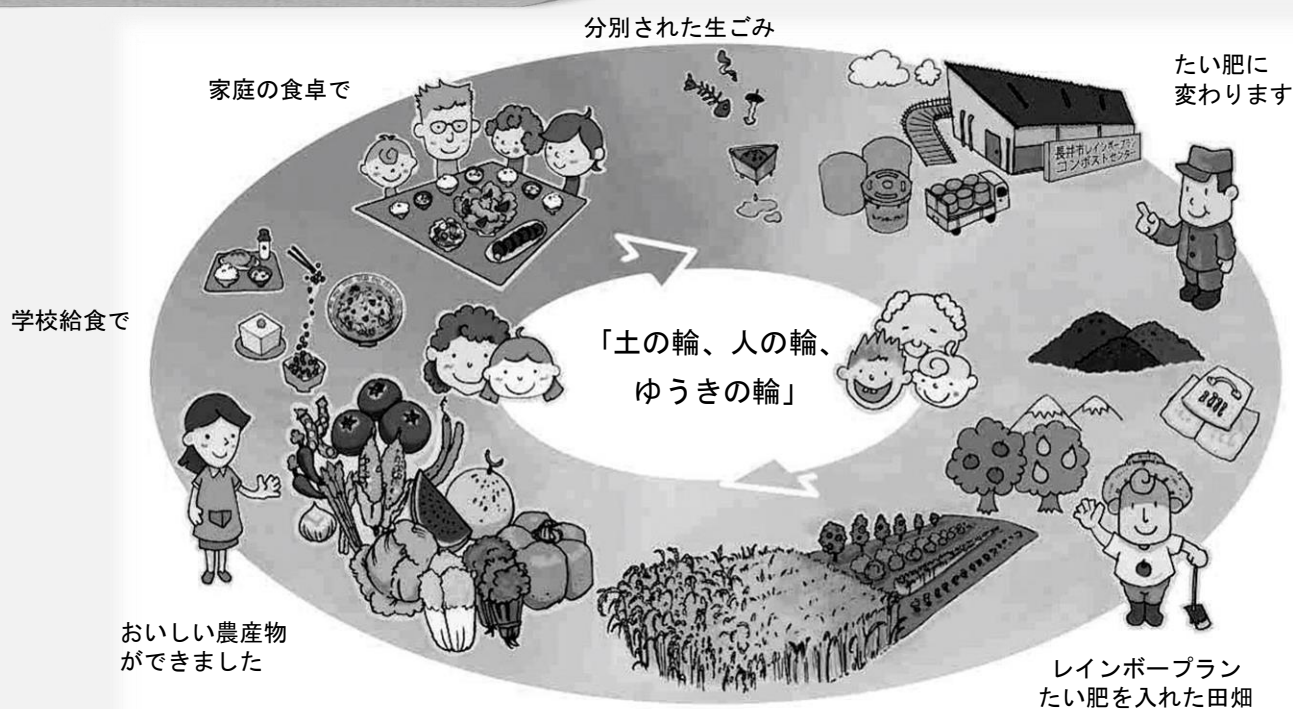
黒獅子頭は、獅子舞用と飾り用があり、一般の家庭でも厄払いのシンボルとして飾られています。

5 レインボープラン

1 みんなでつくる循環型地域

長井市では、域内の有機資源を仲立ちとした循環型まちづくり「レインボープラン」に取り組んでいます。市街地の家庭で丁寧に分別された生ごみは、貴重な資源としてコンポストセンターで良質のたい肥に生まれ変わり、市内の農地の土づくりに利用されます。たい肥の入った農地でつくられた農産物は、地元スーパーや直売所へ届けられ、市民の食卓に並びます。そして、生ごみは再び資源として活用され、食と農の循環を構築しています。

レインボープランの地域内循環



2 安心な食は土づくりから

レインボープランのたい肥を使って土づくりを行い、さらに化学由来の農薬や肥料を減らして栽培された農産物に、レインボープラン農産物の認証マークを付けています。

市民の手によって支えられている安心安全な農産物は、新鮮なうちに店頭に並びます。



3 広がるレインボープランの輪

レインボープラン農産物は、市内の学校給食でも使用されているほか、特産品づくりにも活かされ、レインボーラーメンやレインボー野菜スイーツなど好評を得ています。

また、レインボープランをきっかけに国内外から多くの人々が長井市を訪れています。食と農、人と人、現在と未来をつなぐ、循環の輪はどんどん広がっています。



6 郷土の野菜・ご当地の味

1 ふきのとう味噌

春の訪れを知らせるふきのとうは、豪雪地帯に住む者としては厳しい冬を乗り越えた季節に出来る、有難い存在です。独特の香りと苦みのあるふきのとうですが、味噌と合わせることで食べやすくなります。ふきのとうを塩茹でし、細かくみじん



切りした後、味噌、砂糖、酒を加えて和えます。好みで、すったくるみを入れます。温かいご飯によく合う一品です。

2 棒鱈煮

棒鱈は、鮮魚が手に入りにくい内陸地方の貴重なタンパク源となっています。柔らかく煮上がるまで時間がかかり、手間のかかる一品です。

水に一晩つけた棒鱈を煮立たせ、気長に柔らかくなるまで煮込みます。翌日、鍋に火をかけ、酒、砂糖、醤油で2〜3時間くらい中火で煮込み、火から



らおろしたら一日くらいおき、味を含ませてできあがります。お祝い事やお盆の際に振舞われます。

3 クルミ寒天

刻んだクルミを使った寒天です。寒天に砂糖、塩を入れ煮立たせ、クルミを入れてザルでこし、型に流し固めます。おばあちゃんがつくってくれた素朴なお茶菓子です。お祝い事など、親戚の集まりのときにもよく使われます。



4 じんだん和え

じんだんとは、枝豆をゆでて鞘から出したものをすりつぶしたものです。枝豆をすり鉢でペースト状になるまですりつぶし、砂糖、塩少々



を加え、茄子やきくらげ、いんげん、里芋などと和えます。また、餅と絡めてじんだん餅にもできます。

5 おみ漬け

昔は青菜の葉先の部分を捨てていたのですが、それを見た近江の人が、もったいないので余った野菜くずなどを無駄にしないように漬け物にしたのが始まりといわれ、それを近江商人が伝えたので「近江漬」→「おみ漬」とよばれるようになったといわれています。青菜(高菜)、人参、大根の入ったおみ漬は、色どりもあざやかで、食卓に華を添えます。1cmに



切った青菜と、せん切りにした人参、イチヨウ切りにした大根を塩で一昼夜漬け、翌日水で洗い、水気を切ったら、砂糖、しょうゆ、焼酎をふりかけ全体に混ぜ込みます。

6 薄皮丸なす漬け

薄皮丸なすは、古くから置賜地方で生産されてきた在来野菜の一つです。濃い紫色が鮮やかで、皮が薄く、漬けるとパリッとした食感が楽しめます。

塩、砂糖、みょうばん、水を煮立てて冷ましたら、へたを取ったなすと一緒に、瓶などの容器に入れ



ます。青南蛮を入れ、一晩常温でおき、それから冷蔵庫に入れると綺麗ななす色の漬物ができあがります。

7 冷や汁

置賜地方の代表的な郷土料理です。汁物ではなく、浸しものの一種です。旬の野菜を2〜3種とりあわせ、干し貝柱や干し椎茸の戻し汁でつくっただし汁と醤油みりんで混ぜ合わせ、打ち豆を加えます。貝柱や椎茸のうまみがギュッと詰まっており、打ち豆や野菜との相性抜群です。打ち豆は、大豆をつぶして乾燥したもので、古くからタンパク源として重宝されてきました。



冷や汁

火が通りやすく調理しやすいことから、さまざまな料理に使われています。

8 行者菜

昔、修験者が荒修行の際、精力をつけるために食べたといわれる希少な山菜「行者にんにく」を手軽に食べることができるように開発された、新しい野菜が「行者菜」です。行者にんにくをニラと交配することで収穫時期の長い、栄養価の豊富な行者菜が登場しました。滋養強壮によく、ビタミン類も豊富です。餃子や炒め物のほか、洋風和風など幅広い料理に使えます。



9 秘伝豆

「秘伝豆」は、山形県の限られた地域でつくられている希少な青豆です。大豆のなかでも、粒がとりわけ大きい品種で、「香り、甘み、大きさ、張り」どれも素晴らしいので、秘伝豆と名づけられました。枝豆や大豆としても食べられます。



枝豆としての収穫時期は9月。それ以外の時期は、ひたし豆、秘伝豆腐、秘伝味噌、豆乳に利用されています。

10 馬のかみしめ

豆の表面に馬が咬んだような跡があることから、「馬のかみしめ」といわれるようになり、一時は途絶えた品種だといわれていました。しかし、一部の農家が種を保持していたことから、近隣の農家と協力し栽培量を増やしていきました。枝豆や大豆としても食べられます。枝豆としての収穫時期は、9月下旬から10月上旬。味が濃く、噛めば噛むほど味わいが増す大豆で、加工品にした時のおいしさは茶豆にも勝るといわれ、味噌や納豆、豆腐、お菓子にも利用されています。



工品にした時のおいしさは茶豆にも勝るといわれ、味噌や納豆、豆腐、お菓子にも利用されています。

11 白和え

白和えは、豆腐でつくった和え衣に色々な食材をあわせる料理です。

茹でた豆腐を布巾で水を切り、すり鉢でクルミをすり、そこに豆腐、砂糖、塩を入れて味付けをしたきくらげや柿などと、糸こんにゃくを和えます。



きくらげの白和え

12 イナゴの佃煮

イナゴはバッタ科の種類で、稲を食べる害虫とされています。また、水田から得られる貴重なタンパク源として昔から食用とされてきました。置賜地方では、主にイナゴを佃煮にして食べてきました。捕ってきたイナゴを布袋に入れて熱湯で茹で、洗ってほこりを取り除いたら、砂糖、しょう油、酒で一時間ほど煮込みます。

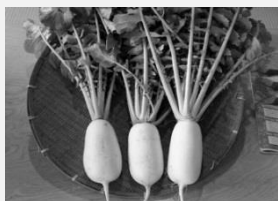


て熱湯で茹で、洗ってほこりを取り除いたら、砂糖、しょう油、酒で一時間ほど煮込みます。

13 はなづくだいこん 花作大根

花作大根の歴史は古く、上杉藩時代から長井市花作地区で栽培されてきた漬物用の大根として伝えられています。独特の歯ざわりと長期保存が可能なことから重宝されてきました。

根部は、円筒形または徳利形をしており、一般の大根の約1/3の大きさです。辛味が強く、また漬物



にすると軟化しにくく、パリパリ感が失われにくいため、古漬けなど長期間保存に適しています。

14 食用菊

秋の味覚として古くから食べられており、郷土の味として親しまれてきました。

黄色品種、紫色品種があります。ガクをつまみ、花びらを引き抜き、沸騰したお湯に酢を少々加えて、菜箸でゆっくり2~3回ほどかき混ぜ茹



めます。ザルにあげて水気を取り、お浸しにします。ほかにも、天ぷらなどでも食します。

15 こい うまに 鯉の甘煮

鯉は、内陸の置賜地方に伝わる貴重な水産資源で、上杉鷹山が米沢城の堀で育てたのがはじまりといわれています。鯉料理の中でも甘煮は、お祝い事には欠かせない、とっておきのごちそうとされています。

筒切りにした鯉を砂糖、酒、醤油を加えて、じっくり煮込んだシンプルな料理です。さらに、圧力鍋を使って煮込むと骨までやわらかくなり、まるごと食べられるようになります。



16 みそ餅

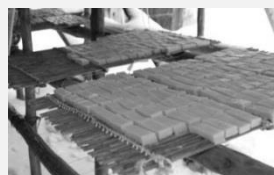
みそ餅は、もち米に味噌、くるみ、ごま、青豆、砂糖などを加えてつくる「切り餅」です。寒い冬、ス



トーブや囲炉裏で香ばしく焼いて食べられています。豪雪地帯ならではの、お腹も気持ちも暖かくなる郷土料理です。

17 し どう ふ 大石の凍み豆腐

伊佐沢の大石地区で、冬の寒さを利用してつくられています。かつて、主要な街道沿いの集落であったこの地区で、事故にあった旅人が、助けられた恩返しに教えたことから始まったといわれています。明治の頃、峠の茶屋に置き旅



館で扱ったところ、評判になり、大石の名産となりました。

18 ぜんまい煮

春にとれたぜんまいは、茹でて天日干しにし、野菜の少ない冬期間の保存食として利用されています。戻したぜんまいと油揚げ、糸こんにゃくや人参



などを入れ、だし汁と砂糖、酒、醤油で煮込みます。ぜんまい煮は、正月料理にも振舞われます。

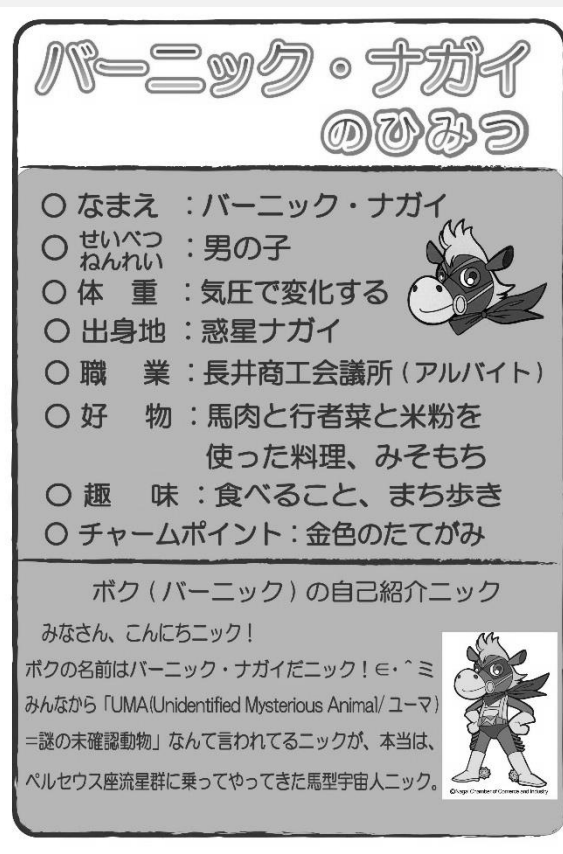
19 豆煮(煮豆)

昔ながらの惣菜の定番の豆煮。豆の品種と火加減によりつくる時間が異なります。水に砂糖、しょう油、塩を煮立て、豆とタンサンを入れ、



一晩おき弱火で汁がなくなるまで煮ます。長井では、郷土料理として親しまれています。

7) バーニック・ナガイ～馬肉食文化～



1 なぜ馬肉なのか

山形県長井市には、古くから馬肉食文化が根付いており、熊本、会津若松など馬肉食文化を持つ地域は数多くありますが、「馬肉チャーシュー」を日常的に食べている地域は山形県長井市だけです。市内のラーメン店では、60年以上も前から馬肉チャーシューラーメンが提供されています。

その、全国的にも珍しい馬肉食文化を広めようとして登場したのが「バーニック・ナガイ」です。馬肉以外にも、長井市内の観光や地場商品の応援、PRをしています。

2 長井市の馬肉の歴史

なぜ、長井市に馬肉食文化が根付いているかには諸説あり、江戸時代に獣肉食が禁忌とされていたため、その文献など資料も不足していますが、かつての長井市は、馬の一大産地であったとの史実が残っています。

“置賜地方は平安末期に馬・漆・布の産地だったということになる。(中略)江戸時代の文政10年(1827)の記録では、長井市内で993頭の馬がいた。江戸時代には宮、小出にも馬市がたち、藩の奨励もあって馬頭観音への信仰は高まり、「馬の祭り」も栄えた”

(竹田市太郎著「長井の歴史物語」より抜粋)

最上川と越後街道を結ぶ「馬街道」が、現在でも市道名として残っています。昭和に入り、草競馬や屠殺場があったことで、馬肉食文化が現代まで普及しているとの話もありますが、いずれにしても、最上川舟運文化と切っても切れない関係にあるのが、長井市の馬肉の歴史といえます。



平成24年に、8月29日を全国で初めて「ながい馬肉の日」に制定してから、長井市内では、ますます馬肉食文化が盛んになりました。

馬肉を使った加工品



長井市では、古くから馬肉食文化が根付いており、全国的にも珍しく馬肉チャーシューを日常的に食べています。馬肉は、豚肉や牛肉と比較して、鉄分、グリコーゲンが多く含まれています。そのため、女性に多い貧血に効果があるといわれています。

チャーシューのほかに、馬肉の入った「さくらフランク」など、さまざまな加工品があります。毎年8月29日は、馬肉の日として盛り上げています。



1 馬肉ラーメン

長井市といえば馬肉ラーメンです。馬肉食文化が長井に根付いた理由は、草競馬場があったことや、山間の斜面に田畑をつくる際に、牛よりも力がある馬が重宝されたことがあげられます。

それぞれのお店が持つ個性的な味には、何回も食べたくなる魅力があります。



2 馬肉ラーメン肉まん

長井の人々がこよなく愛する“馬肉”。郷土の味といえば「馬肉ラーメン」です。長井市雇用創造協議会が行っている「馬肉を活かした商品開発事業」の中で、異業種の有志一同が試行錯誤を重ね、平成26年8月に誕生したのが「馬肉ラーメン肉まん」です。

ポイントの頭に乗った“なると”はもちろん、ラーメンの具材である馬肉チャーシュー、麺、メンマ、ねぎが入って一口食べれば納得の味！まさに、片手で食べる「馬肉ラーメン」です。一つ一つ手づくりのモチフワな皮と、ジューシーな具材のコラボレーションを堪能できます。



長井の新名物だニック！
おいしいニック〜！

