

山形ブランド
メンバーズマガジン
あべず



AbeZ

YAMAGATA WONDERLAND

winter 2023

vol.11



特集①

訪れるたび 新しい魅力
きっとみつかるとあなたがみつける

特集②

660年もの歴史を誇る刀匠鍛冶の名技

特集③

修験の山に表れる桃源郷で、
悠久を感じるひととき

Abez登録店舗・施設一覧

ベニちゃんINFORMATION

マンガ 山形市お宝広報大使
はながたベニちゃんびより

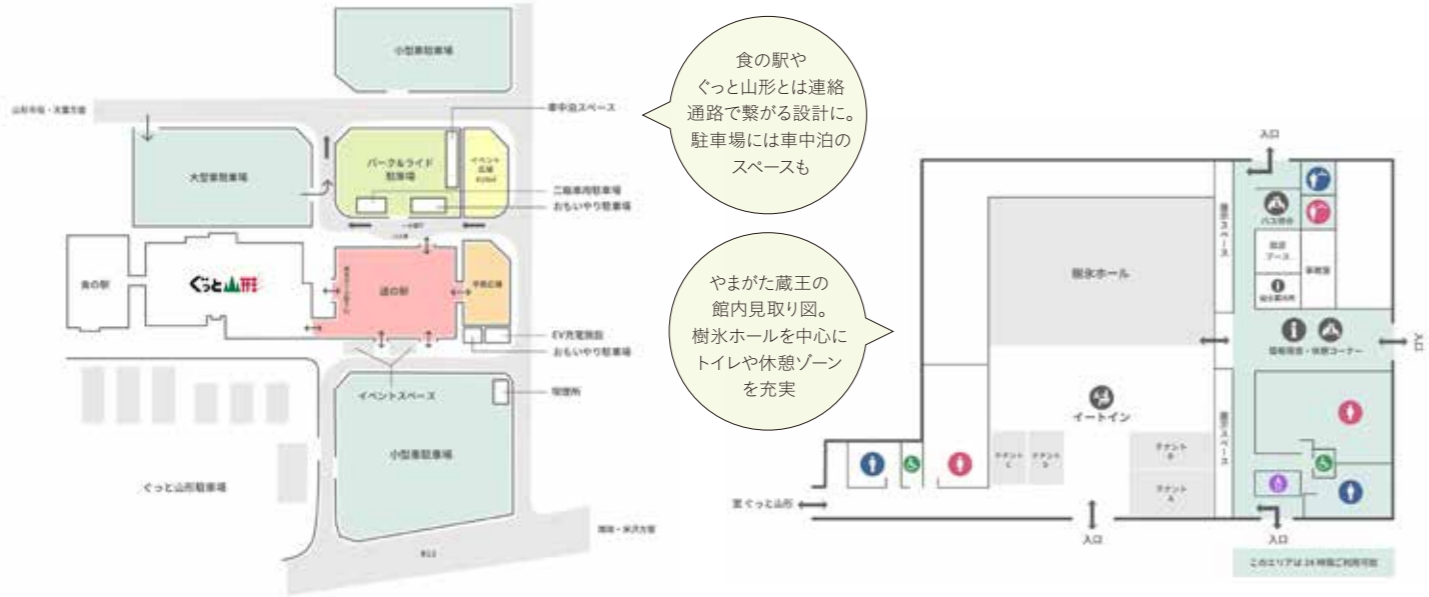


訪れるたび 新しい魅力 きっとみつける あなたがみつける

道の駅やまがた蔵王



竣工したばかりの道の駅やまがた蔵王



『道の駅やまがた蔵王』は、この冬に晴れてブランドオープンを迎えました。開設にあたって掲げたスローガンは『道の駅』『未知の駅』『魅知の駅』です。これまでにない取組みを通して、地域活性化の中心地になることを目指しています。

観光客、地域住民、道路利用者など、さまざまな交流が生まれる場所を目指して整備された同施設は、主に多目的で使える『樹氷ホール』、スポーツの体験会やワークショップなどが開催できる『イベント広場』、手ぶらで芋煮会ができる『芋煮広場』、観光案内や道路情報、伝統工芸品の展示のある『情報発信コーナー』で構成されています。

『多彩なジャンルのイベントが開催される大空間や、山形の食文化を体験できる芋煮広場、高速バスや路線バスとも接続し、無料のパークアンドライド駐車場などを備えた複合施設です。山形のまだ知られていない魅力をたくさん発信し、いつも人々が集う空間にすることで、私たちは『新たなビジネスを創造する』新しい道の駅を目指しています。』

自ら考え、動き 挑戦できる場所づくり

さらに、それらの施設を生かすためには、『山形らしさ』の発揮が不可欠だと青木駅長は言います。

『以前、海外からのお客さまをお迎えし



実際、地元のスーパーマーケットにお連れしたことがありました。芋煮会のシーズンでしたので、スーパーには貸し出し用の鍋やござなどが並んでいて、それにとっても驚かされていたのです。我々山形県民には当たり前のことが、県外や海外の方には唯一無二の体験になり得ると気づかされました。』

4800種以上の商品数を誇る『ぐっと山形』と、地元産の新鮮な野菜などが並ぶ『食の駅』に隣接する好立地に完成した『道の駅やまがた蔵王』。それぞれの相乗効果が期待される施設ですが、青木駅長は人を呼び込むための能動的な働きかけが重要だと強調します。

『蔵王への登り口に位置していることもあって、これまでも『ぐっと山形』には

2023年12月、山形市蔵王エリアに県内では23番目となる『道の駅』が誕生しました。国道13号に面し、多い時には1日あたり3万台以上の車が往来するという立地に出来るとあって市内外からの注目を集める『道の駅やまがた蔵王』。駅長の青木哲志さんに、同施設が目指す未来についてお話を聞きました。



お話を聞いた駅長の青木哲志さん

山形の魅力を発信し たくさんの方が集う場所へ

『道の駅』とは市町村などの申請に基づき国土交通省道路局が登録する施設。その登録には無料で利用できる駐車場やトイレをはじめ、地域振興のための機能を備えることが求められています。『道の駅』は平成5年の制度創設以来、2023年まで全国に1209駅が誕生しています。県内で23番目の開設となった『やまがた蔵王』は、山形市内に初めて開設された道の駅となりました。

『平成30年から計画が進められてきた

たくさんのお客さまがいらっしやいました。ある時調べてみると、秋田や福島ナンバーの車が想像以上に多いことが分かりました。推測ではなく実際のデータを積み重ね、どんな施策が有効なのかというノウハウを積み重ねていけば、地元企業との協働で新しい産業をつくることができると思うのです。道の駅という施設は、人と人をつなぐ場所だと私は考えています。』

往来を支え、情報発信する『道の駅』から、『未知』の領域を開拓する拠点へ、そして訪れた人の感性を刺激する『魅知』の駅へ。共創の場所を目指す『道の駅やまがた蔵王』のこれからに注目です。

DATA FILE
道の駅やまがた蔵王

山形市内に初めて誕生した道の駅。基本コンセプトに①蔵王、そして山形の地域資源の魅力を発信し、人を呼び込むゲートウェイ機能を果たし、新たな人の流れを創出する空間②周辺施設等の連携の要として道路利用者のみならず市民、そして周辺地域の住民が日常的に集い、山形を体感しながら心地よくつろぎ交流できる空間を目指して整備されました。2023年12月3日オープン。

〒990-2307 山形市表蔵王79番地I
TEL 090-1126-6828
<https://www.m-yzao.com/>



真っ赤に熱された炉の温度は1000℃以上に



酸化鉄の粉末などを使い地金に鋼を接着させます(左)/常に温度管理しながら鍛造します(右上)/あえて錆の跡を生かした肌も、打刃物ならではの味わい(右下)



660年もの歴史を誇る

刀匠鍛冶の名技

file.52 有限会社島田刃物製作所

Yamagata Brand story

山形ブランド ストーリー②

食・観光・伝統工芸をキーワードに、
山形ブランドを紹介する
「山形ブランドストーリー」。
担い手の思いを取材し、
全国の皆さまに“山形のいま”を
お届けします。



ハンマーを使って包丁を成形する様子

最高の切れ味を生む、 素材と製法

一般に流通している包丁の製法は「プレス加工」と「自由鍛造」の二つに分けられます。大量生産に向く「プレス加工」に対して、職人が一本一本を手づくりする「自由鍛造」の包丁は、その堅牢さとメンテナンス性の良さでプロや愛好家などの「本物を求める人」から支持される一品。文化包丁や出刃包丁などさまざまな形状の刃物をつくる有限会社島田刃物製作所の嶋田大輔さんは、自らがつくる打刃物の魅力は「切れ味」と「耐久性」だと言います。

「山形打刃物は一点一点打ち鍛えてつくる刃物です。包丁は『合わせ刃』という仕様で、当社では刃に青紙2号という良質な鋼を使い、錆びにくいステンレスで包み込むようにつくっています。さらにそれを『冷間鍛造』といって冷めた状態で鍛えるため、鋼の組織が締まって抜群の切れ味になるのです。」

長年の 使用に耐え古びない、 確かな道具

島田刃物製作所では包丁だけでなく文化(三徳)包丁・出刃包丁・菜切包丁・柳刃包丁などさまざまな形状の包丁をラインアップ。その全てを三代目・大輔さんが鍛



「店内には包丁を中心に100種類以上の刃物を展示しています」と嶋田さん



楓とエゴキ(樹脂)でつくられた柄の新製品。「山形兼一」の銘も光ります。

造から刃付け・研磨まで一人で製作を担っています。また「山形兼一」のブランド銘で丁寧につくり上げられたそれらの包丁は、食材への吸い付き方や切り口の美しさなど、他では得難い切れ味を發揮。同店の包丁には愛用者も多く、県内外から、古いものでは30年前の包丁も持ち込まれるのだと嶋田さんは言います。

「研ぎ直しや修理の依頼はとても嬉しいです。それだけ当店の製品を長く愛用いただいているということですから。長く使って

「山形打刃物」の発祥は室町時代の延文元年(1356年)、現在の山形県である出羽国に斯波兼頼が入部した際、召抱えの鍛冶師らによって鍛冶集落が形成され、武器や農具を作り始めたのが始まりとされています。その後、江戸時代末期には鎌、包丁、筆筒金具などで需要が拡大し、明治時代以降は、農具のほか、包丁や剪定鋏なども作られてきました。そして山形市松町の「島田刃物製作所」は、刀匠鍛冶の伝統を受け継ぎ、「自由鍛造」と「冷間鍛造」にこだわった刃物づくりを続ける老舗です。



お話を聞いた三代目・嶋田大輔さん

いただいた包丁をペティナイフなどに仕立て直しをすることもありますが、お客さまから求められることには応えていきたいと思っています。これまで信頼を築いてきた刃のクオリティはそのままに、これからは柄を工夫した製品の発表も予定しています。包丁は生活に無くてはならない道具ですから、これからも高品質で愛着の持てる品をつくり続けていきたいです。」
四半世紀以上もの長い時を、使う人と共に歩む山形打刃物・島田刃物製作所の包丁。伝統を受け継ぎ、さらに発展させていくものづくりは、静かに、確かに今日も進化を続けています。

DATA FILE

有限会社島田刃物製作所

鉄工を生業にする本家から初代が分家して創業した、刀匠鍛冶の伝統を受け継ぐ刃物店です。現在は伝統の職人技を三代目が受け継ぎ、包丁や鉋、鎌、小刀などを製造・販売。一丁一丁に魂を込めた手作りにこだわり、強くバランスのとれた切れ味の良い刃物を生み出しています。自由鍛造による成形のため、各種オーダーメイドにも対応可能です。



〒990-0813 山形市松町1-1-7
TEL 023-684-8865 営業時間/8:30~18:00 日曜・祝日定休



ペンション内に飾られた神保さんの啓翁桜



(左上)宿泊した写真家から贈られた一枚(左上)/放牧場に咲くオオヤマザクラ(右上)/啓翁桜の手入れの様子(左下)/「ペンション」内のテーブルやイスなどは全て宿名入りの特注品です」と神保さん(右下)

修験の山に表れる桃源郷で、 悠久を感じるひととき

file.33 ログハウス 三百坊

Yamagata Brand story

山形ブランド ストーリー③

食・観光・伝統工芸をキーワードに、
山形ブランドを紹介する
「山形ブランドストーリー」。
担い手の思いを取材し、
全国の皆さまに“山形のいま”を
お届けします。



ログハウスのまわり、広大なエリアに自生する大山桜

直感が開いた道 オンリーワンの宿

山形市出身の神保さんの趣味はツーリング。全国各地をバイクで走り、ふと地元でもあるこの場所を訪れたとき、特別なものを感じたと振り返ります。

「なんて風が気持ちいい場所なのだろうと思いました。かつてこの辺りには修験者を迎える宿坊がたくさんあったらしく、「三百坊」という地名にその名残があるようです。ですから私もここで宿坊をやってみたいと思うようになりました。しかし当時のこの辺りの土地は手つかずの状態。ペンション開業までには苦勞もありました。」

やがて念願がなって建設したペンションは、宮大工に建築を依頼した総ヒバ造。昭和63年の竣工以来、板前の経験も持つ神保さんが営む宿は、夏は涼風に恵まれ冬には雪と戯れ、たくさんの来訪者に愛されてきました。

「写真家や画家などのアーティストや、学生の合宿など、静かな環境と豊かな自然を求めていらっしゃるお客様が多いですね。そんなお客

様を楽しませようと、景観づくりに力を入れてきました。」

福島の「桃源郷」に インスピレーションを得て

「面白そうだと思ったら、何でも挑戦したくなる性格なのです。スノーモビル教室も私の趣味が高じたのですが、啓翁桜を育てるようになったのは福島の「花見山」に感銘を受けたからです。」

「花見山」は花卉農家の一家がつくり上げた桃源郷。瀧山に訪れる遅い春を彩るオオヤマザクラに啓翁桜を加え、桜の花をより長い期間楽しめるようにしたい、という思いから栽培が始まったと神保さんは言います。

「山形は啓翁桜の生産がとても盛んです。秋の環状剥皮や春先の休眠打破など、気候に合わせた栽培方法が確立されています。啓翁桜は放牧場を見渡す丘で栽培しており、細心の温度管理によって正月に花を咲かせることができますようになります。お正月に咲く桜をたくさんの人に楽しんでいただきたいと思います。」

瀧山に表れる桃源郷から、全国に春を届ける啓翁桜。修験の山のふもとには、自然の恵みをたっぷり受けた2つの桜が芽吹きを待っています。

山々に囲まれた山形市にあって、ひときわ市街に迫ってそびえるのが蔵王連峰のひとつ「瀧山」。標高1362メートルのこの山は「瀧山に雪が3回降ると街にも降る」と言われるほど市民にとって身近な存在であり、その山容から古くには信仰の対象として修験の場所とされてきた歴史を持っています。そしてその瀧山の麓にある西蔵王放牧場の付近はオオヤマザクラの群生地としても知られています。



啓翁桜の畑を案内してくれた神保さん



薄紅色の花枝はフラワーアレンジメントにも大人気 ※画像はイメージです

DATA FILE

ログハウス 三百坊

木の温もりに包まれるような総青森ヒバ造・縦組工法のログハウス。瀧山の自然に囲まれた閑静な環境で、身も心もゆったり寛ぐことができます。啓翁桜の他に、マガモ達と一緒に育てた無農薬・天日乾燥のお米、ヤマメの寒風干し、行者にんにく、ハスカップジャムといった商品も期間限定で販売中です。



問い合わせ：〒990-2405 山形市土坂376-15
TEL 023-633-3555

<http://300bou.yamagata.jp/index.html>



はながたベニちゃんびより

道の駅やまがた蔵王 編



どなたでもお使いいただけます！プレミアム会員はポイント2倍！！

ポイントを貯めて、山形自慢の特産品や宿泊券を

GETしよう！

山形ブランド
メンバーズ

あべず
Abez

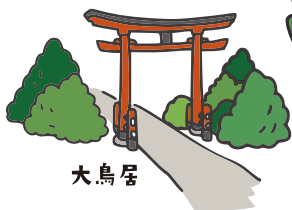
アプリ
情報



「すごろくゲーム」第2弾登場！



蔵王温泉大露天風呂



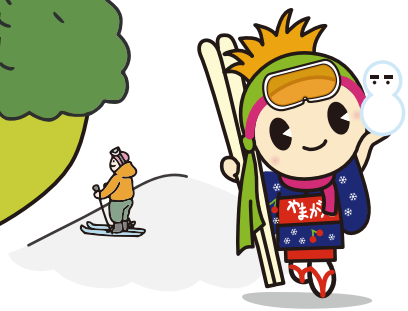
大鳥居



毎日遊んでポイントをゲット！



樹氷



クイズやおみくじも
楽しいペニ～
まだ使ってない人は
ためしてみるペニ！

iPhone (iOS) の方はこちらから



Android の方はこちらから



【動作環境】

本サービスが推奨している動作環境は、iPhone と Android の最新の OS バージョンのみとなります。
※推奨の OS バージョンであっても、機種によりアプリが正常に動作しない場合があります。
また、iPhone と Android は多くの機種・バージョンがあるため、機種によっては誤動作・不具合が発生する可能性があります。

WEB サイトはこちら

<https://www.abez-yamagata.jp/>



◎お問合せ・お申込み先

山形ブランドメンバーズ事業 Abez(あべず)事務局
〒990-0043 山形市本町2-4-3 本町ビル3F(おもてなし山形株式会社内)
TEL:0120-062-052 ※受付時間 9:00～17:00(土日祝・年末年始を除く)
E-mail:info-abez@omotenashi-yamagata.jp

今月のおすすめ



毎年大好評いただいているフルーツと新米の先行予約の受付を開始しました。「さくらんぼ」をはじめ、「もも」や「シャインマスカット」など、生産者の愛情をたっぷり受けて育ったフルーツが勢ぞろい。山形の旬のフルーツとブランド米と一緒に楽しめる定期便もご用意しています。この機会にちょっと先の楽しみを予約してみませんか？お申し込み後はAbezアプリで寄附実績の登録もお忘れなく。Abezポイントを獲得できます。

先行予約は
こちらから！



ANA
ふるさと納税



楽天ふるさと納税



auPAY
ふるさと納税



ふるさとチョイス



JRE MALL
ふるさと納税



ふるなび



JAL
ふるさと納税

