


|                       |   |    |        |   |
|-----------------------|---|----|--------|---|
| 氏名                    | さとう さとる<br>佐藤 了   |    |        |  |
| 生年月日                  | 昭和 22 年   | 住所 | 山形県米沢市 |   |
| 品目                    | <p>雪菜（ゆきな）</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 雪の中で育つ軟白野菜で米沢藩の直江兼続が越後からもたらしたとされる</li> <li>・ 雪菜を根付きで抜き取って稲藁と土で囲い、雪下でとう（花茎）立ちさせる</li> <li>・ 郷土料理の食材として欠かせない重要な季節野菜</li> <li>・ 雪菜で作る「ふすべ漬」は、他に類を見ない独特な辛さや香りがある</li> <li>・ 平成 17 年にスローフード協会の「味の箱舟」（食の世界遺産）に認定</li> </ul> |    |        |   |
| 技術                    | <p>地域の気象条件に対応した雪菜の安定生産と伝統的な食文化の継承</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 長年の経験と勘に基づく播種時期や間引き、株寄せ時期の見極め</li> <li>・ 先祖代々引き継がれた雪菜の床寄せ等の技術による適切な温度管理</li> <li>・ 雪菜独特の辛味を引き出した「ふすべ漬」の製造</li> </ul>   |    |        |   |
| 活動状況                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 水稲(5.7ha)を中心に雪菜(30a)等の野菜や果樹を栽培し、雪菜は就農時の6倍に増加</li> <li>・ 講習会や巡回による各圃場の特性に応じた適切な栽培管理の指導を徹底</li> <li>・ 公民館での「ふすべ漬教室」や、地元高校生への「床寄せ体験」「料理教室」などを毎年実施</li> </ul>  |    |        |   |
| 相談に<br>応じられる<br>分野・内容 | <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 床寄せを含む、播種から収穫までの雪菜の栽培指導</li> <li>・ 雪菜の伝統的な食べ方である「ふすべ漬」の作り方の指導</li> <li>・ 雪菜のオリジナル料理の指導</li> </ul>  |    |        |   |
| 受賞歴等                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 平成 11 年 「米沢功労賞」受賞</li> <li>・ 平成 14 年 岩手県沢内村「雪国文化賞」受賞</li> <li>・ 平成 25 年 農林水産省 食アメニティコンテスト「審査員特別賞」受賞</li> </ul>   |    |        |   |
| 主な役職                  | 平成 14 年～現在 上長井雪菜生産組合 組合長  |    |        |   |
| H P                   | <a href="http://www.y-yukina.com">http://www.y-yukina.com</a> （米沢の伝統野菜「雪菜」）   |    |        |   |

