

中小企業地域資源
活用促進法に基づく



ふるさと名物
Furusato Meibutsu

山形県尾花沢市
が応援するふるさと名物

すいか&牛肉&そば&米
うまいものがたくさん「尾花沢」

わが市町村の
ふるさと名物は
これ!





ふるさと名物

Furusato Meibutsu

応援宣言

平成29年 7月1日

山形県尾花沢市

地域の
プロフィール

尾花沢市は、山形県の北東部に位置し、飛騨の高山、越後の高田と並ぶ、全国でも有数の豪雪地帯であり、四季の移り変わりが明瞭で、時々美しい景色が眺望できます。

地形が、**奥羽山脈・出羽山脈**の山並みが連なり**尾花沢盆地**を形成していることから朝夕の寒暖の差が大きく、この気候環境が、すいか、牛肉、そば、米といった農産物に対して、味や質の良さを高めています。

また、夏すいかの生産量日本一の**尾花沢すいか**、山形県一位の肥育頭数を誇る**尾花沢牛（雪降り和牛）**のブランド化とともに、**良質な堆肥を使用した循環型農業**により、安全で安心な**そばや米**の生産等に取り組んでいます。



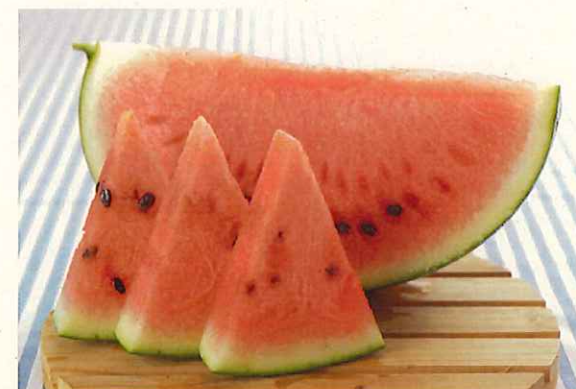
ふるさと名物の内容

- ◆ふるさと名物：すいかの里（すいか加工品）
- ◆主な地域資源：すいか（農林水産物）

昼と夜の寒暖差が生み出す抜群の甘さとシャリッとした歯触り。自然豊かな大地と高い技術で生産される「尾花沢すいか」は夏すいか生産量日本一を誇ります。

毎年すいかの生産者で勉強会を実施しながら栽培技術を高め、最新の設備を有する選果場を整備する等、官民一体となりブランド化に取り組んでいます。

また、ふるさと納税の返礼品においても爽やかな甘さと抜群のシャリ感で大好評です。これに加えて、官民一体となって「尾花沢すいか」を活用した加工品の開発にも取り組んでいます。



【抜群の甘さを誇る尾花沢すいか】



【すいかの果汁を使ったスイカサイダー】

ふるさと名物の内容

◆ふるさと名物：牛肉の里（牛肉加工品）

◆主な地域資源：牛肉（農林水産物）

和牛の飼育頭数で山形県一位を誇る尾花沢牛はきめ細かな肉質で、まろやかな味わい。山形牛といわれる牛肉の約5割が尾花沢牛です。

なかでも、32か月（日齢970）以上で未経産の雌牛にこだわったのが、「雪降り和牛尾花沢」。口に含むと雪のようにフワッと溶け、肉の旨味が堪能できる極上の一品です。

県の枝肉品評会において、最高賞を受賞するなど、品質は折り紙つきであり、官民が一体となりブランド化を進めています。

また、市内飲食店において肉そのものだけでなく、尾花沢牛ラーメンやカレー等が提供されています。



【肉の旨味が凝縮された尾花沢牛】



【各店舗で工夫が凝らされた尾花沢牛ラーメン】

ふるさと名物の内容

◆ふるさと名物：そばの里（そば加工品）

◆主な地域資源：そば（農林水産物）

寒暖の差が大きく霧の多い気候であることから、尾花沢はそばの名産地です。作付面積も県内2位を誇り、市内には「尾花沢そば街道」の名店が並びます。尾花沢そばは、原種「最上早生（もがみわせ）」を使用しており、芳香な香りと甘みを堪能できます。

また、「最上早生」のそばの実を原料としたそば焼酎「原幻（げんげん）」は、全国酒類コンクールそば焼酎部門で金賞を受賞。専門家からの高い評価を得ております。



【夏のそば畑の風景】



【そば焼酎】

ふるさと名物の内容

◆ふるさと名物：米の里（米加工品）

◆主な地域資源：米（農林水産物）

尾花沢の稲作は中山間地での作付が約7割を占め、豊富できれいな水で生産される米は自慢の一品であり、**ふるさと納税の返礼品**でも大好評です。

平成26年度には、生産者を中心に「**中山間地域に適した尾花沢産米研究会**」を発足。特に、山形県推奨品種である山形95号「**雪きらり**」のブランド化を図るため、商標登録を実施。これからの販路拡大に向けて、**官民一体となった取組**を行っています。

また、市内事業者において**米の加工品開発**を行っており、「尾花沢産米」の魅力を発信しています。



【秋の田園風景】



【米の加工品 こめぬかバター】

尾花沢市の取り組み

1

イベント・PR

- ◆ 「尾花沢すいかコンテスト」の開催や首都圏・関西圏においてのトップセールスの実施。
- ◆ 8月、「尾花沢牛肉まつり」を開催。
- ◆ 10月、「新そばまつり」を開催。



【新そばまつり】

2

ふるさと納税

- ◆ 「ふるさと納税」での加工品の活用
 - ・ すいか：スイカサイダー、すいかカレー等
 - ・ 尾花沢牛：牛カレー、牛コロッケ、牛肉まん等
 - ・ そば：そば焼酎「原幻」、そばセット等
 - ・ 米：幻酒「翁山」(日本酒)、冷麺・牛肉まん（米粉使用）等

3

各種支援策

- ◆ 官民一体となって、農産物を活用した新たな加工品の商品開発に取り組んでいる。また、民間事業者や商工団体、市民が行う6次産業化に対しても支援し取り組みを推進。
 - ・ 尾花沢すいかクラスター協議会（すいかの加工品の開発）
 - ・ 特産品販路拡大事業委員会（そばを使用した特産品の開発）
 - ・ 6次産業化での商品開発に対し補助金を交付。

市長からのメッセージ

尾花沢市は、農業が基幹産業であります。昔から雪国特有の気候風土と豊富な水により、美味しい作物が数多く生産され、豊かな食文化を有するまちです。また、夏すいか生産量日本一の「尾花沢すいか」、山形県一位の肥育頭数を誇る「尾花沢牛」のブランド化とともに、良質な堆肥による水稲、そばの生産など、安全で自然にやさしい循環型農業を展開しております。

近年、地方においては過疎化による後継者不足など、農業を取り巻く環境が厳しさを増しております。

こうした中、本市の特色のある農業を大切に育みながら、持続可能な経営体制の整備を図ってまいります。また、農作物への付加価値を高めた6次産業化など、新たな産業振興への取り組みを支援しながら、活力あるまちづくりに取り組んでまいります。



尾花沢市長 加藤 國洋



ふるさと名物
Furusato Meibutsu