



NEW OKUNO HOSOMICHI・YAMAGATA

# 草木塔を訪ねるみち

周辺  
見どころ  
食べどころ

## 米沢のA・B・C

### A APPLE (りんご)

米沢の西郊、館山地区一帯がりんご園。たわわに真赤な実をつけたりんごが枝をしならせている。現在では、消費者嗜好の変化に伴い、十種類を超える品種が栽培されている。その中においても、甘ずっぱい味とサクサクした歯ざわりをもつ「紅玉」こそ本当のりんごの味だという人もいる。



### B BEEF (牛肉)

西の松坂、東の米沢といわれるほどで、米沢牛は市場で常に最高値で取引される。歴史は古く、明治初期に興譲高校の外国语教師として招かれた英国人C.H.ダラスが同日年、任期を終えて横浜に帰る際、土産として米沢牛一頭を持ち帰り食したことから、その美味に驚嘆、讃美したという。これが米沢牛の世に知られるきっかけとなった。気候風土と優れた飼育技術に愛情をこめて育てる心が相まって、おいしさがつくり出される。



### C CARP (鯉)

米沢の郷土料理に欠かせないのが鯉。享和2年の頃、福島から稚魚をとりよせ、三の丸の濠で育てたのが養鯉のはじまりといわれている。米沢鯉は、清冽な水と冬の厳しい寒さが味を締め、川魚特有の泥臭さがまったくない。これが天下に名を馳せており、鯉料理には、アライ、鯉ごく、から揚げなどそれぞれの味があるが、米沢の味は「鯉のうま煮」が一番。酒と醤油と砂糖で、じっくり煮込んだコクのある味は伝統の逸品である。



●コース(13.8km・徒歩5時間)

