

2026 全国芽生会連合会 東北越ブロック会議 パネルディスカッション

テーマ

米沢牛と食のSDGs



1 開会・テーマ提示

吉澤「それではパネルディスカッションを始めます。本日の講演、パネルディスカッションのテーマは、保存食・発酵文化・米沢牛・SDGs。講演で金内先生から「発酵文化の背景」を伺いましたので、ここからは「地域の食文化と持続可能性」を軸に議論を深めたいと思います。」

2 米沢牛の歴史的背景とブランドの起点

吉澤「まずは米沢牛の歴史から。米沢牛が全国に知られるようになったきっかけは、明治4年に米沢へ赴任した外国人教師、チャールズ・ヘンリー・ダラスです。彼が牛肉を調理し、当時の藩校・興譲館で「牛鍋」を提供したことが、米沢牛の食文化の始まりとされています。」

土屋理事長「米沢牛のルーツが外国人というのは意外ですね。当時の米沢では牛肉を食べる文化がほとんどなかったはずです。」

土屋 兵衛 理事長
金城樓（金沢）

3 米沢牛の美味しさの要因（気候・水・飼育・品種）

吉澤「続いて、米沢牛の美味しさの理由について整理します。米沢牛は「日本三大和牛」とも言われますが、その背景には複数の要因があります。」

金内先生「まず、メス牛中心の肥育が特徴です。メス牛は脂の融点が低く、肉質が細かく、口溶けが良い。これは米沢牛の「しっとりした甘さ」を生む大きな要因です。」

吉澤「さらに、米沢盆地の寒暖差50度という厳しい気候も影響しています。夏は暑く、冬は厳しい寒さ。この環境が牛の体脂肪を細かくし、霜降りの質を高めると言われています。」「加えて、米沢の軟水の伏流水は牛の飲み水として理想的です。硬水よりも消化に優しく、飼料の吸収効率が良い。結果として肉質の向上につながります。」

吉澤「そうなんです。明治初期は「牛肉食文化の黎明期」。その中でダラスが米沢牛の価値を見出し、調理法を持ち込んだことが大きな転換点になりました。」

金内 誠 先生
宮城大学

吉澤「そして、米沢牛は33ヶ月以上の長期肥育が基本。全国的には28〜30ヶ月が一般的なので、米沢は“ゆっくり育てる”文化が根付いています。」

4 部位別の特徴と提供方法

吉澤「部位ごとの特徴も整理しておきます。ロース系（リブロース・肩ロース・サーロイン）はすき焼き・しゃぶしゃぶ向き。赤身（モモ・ランプ・ヒレ）は焼き物向きです。」

吉澤「米沢では、牛骨を米沢ラーメンのスープに使う文化もあります。“牛骨×鶏ガラ”の合わせ出汁は、地域ならではの味です。」

吉澤「なお、生食提供は2011年以降、法規制により禁止されています。」

5 SDGsと循環型利用 ― 米沢牛は “捨てるところがない” ―

吉澤「米沢牛はSDGsの観点からも優れています。“捨てるところがない”というの大きな特徴です。」

吉澤「具体的には、

内臓→ホルモン

骨→ラーメンスープ

皮→ランドセル（革製品）

糞→バイオマス発電

端材→ペットフードと、ほぼ全てが循環利用されています。」

吉澤「これは“地域の知恵”がそのままSDGsにつながっている好例ですね。」



秋山 武志 氏
秋やま（新潟）

6 もったいない文化と料理人の視点

土屋理事長（金沢）「能登地方でも同じで、ブリを干物にした『イナダ』があります。さらに金沢でもイナダを使って鶴肉に見立てた『鶴もどき』を作る等、古くから“使い切る”文化が根付いています。保存食文化は、地域の気候と生活の知恵が生んだものです。」

城前「料理人は“命を扱う仕事”。野菜も魚も、基本的に廃棄部分を最小限にするのが当然という感覚です。」

吉澤「料理人の“もったいない精神”は、地域の食文化の根幹ですね。」

7 ブランド化の課題と地域消費のバランス

秋山「一方で、ブランド化が進むと地元の人が食べにくくなるという課題もあります。価格が上がり、観光客向けの食材になってしまふ。」

金内先生「ただ、ブランド化は“品質保証”という安心感を生みます。観光客にとっては大きな価値ですし、地域経済にも寄与します。」

吉澤「ブランド価値と地元消費のバランスをどう取るかが、今後の課題ですね。」

8 食べ残しゼロ運動（山形県）

吉澤「山形県では“食べ残しゼロ運動”を推進しています。宴会時の“3010（さんまるいちまる）運動”もその一環です。」

土屋理事長「古くより花柳界でのお座敷文化では、会席料理のはじめの3品くらいは自席で召し上がってもらい、芸妓衆の舞（お座付き）を鑑賞した後に席を立つてお酌に回る。といったルールやたしなみがあるのは興味深いところです。」

9 食文化における倫理観 ― 五観の偈 ―

金内先生「食事は“命をいただく行為”。仏教の“五観の偈”にも示されるように、食べる側の姿勢も重要です。」

吉澤「料理人だけでなく、消費者側の意識も求められますね。」

10 まとめ

吉澤「本日は、発酵文化から米沢牛、SDGsまで幅広く議論できました。地域の食文化は、持続可能性と密接に関わっています。今後も、地域の食文化を守り、次世代へ継承していく取り組みを続けていきたいと思っています。」



ファシリテーター
吉澤 彰浩 氏
吉亭（山形）

