

山形県紅花振興協議会の活動

山形県紅花振興協議会は、平成28年9月、日本農業遺産[※]の認定を通じ、全国で唯一の紅花加工品（紅餅等）産地である、県産紅花の生産に関わる農業システムの維持・保全・活用と多様な生態系の維持及び観光業と連携した地域振興を図ることを目的に設立されました。

【協議会の構成員】

区 分	構成団体
会 長	山形県知事
副会長	山形市長
行 政	山形県、山形市、米沢市、酒田市、天童市、山辺町、中山町、河北町、白鷹町
農業団体	山形県農業協同組合中央会、山形市農業協同組合
生産者組織	山形県花き生産連絡協議会、山形県紅花生産組合連合会、出羽もがみべにばなの会、山形市高瀬紅花生産組合、白鷹紅の花を咲かせる会
関係団体	公益社団法人山形県観光物産協会、米沢織物工業組合、置賜紬伝統織物協同組合、山形中央ッキングスクール、JAてんどう女性部やまぐち紅花若菜会、落合「最上紅花」若菜を広める会

※日本農業遺産とは

我が国において将来に受け継がれるべき伝統的な農林水産業が営まれている地域（農林水産業システム）を農林水産大臣が認定し、認知度を高め、地域の活性化を図ることを目的としています。

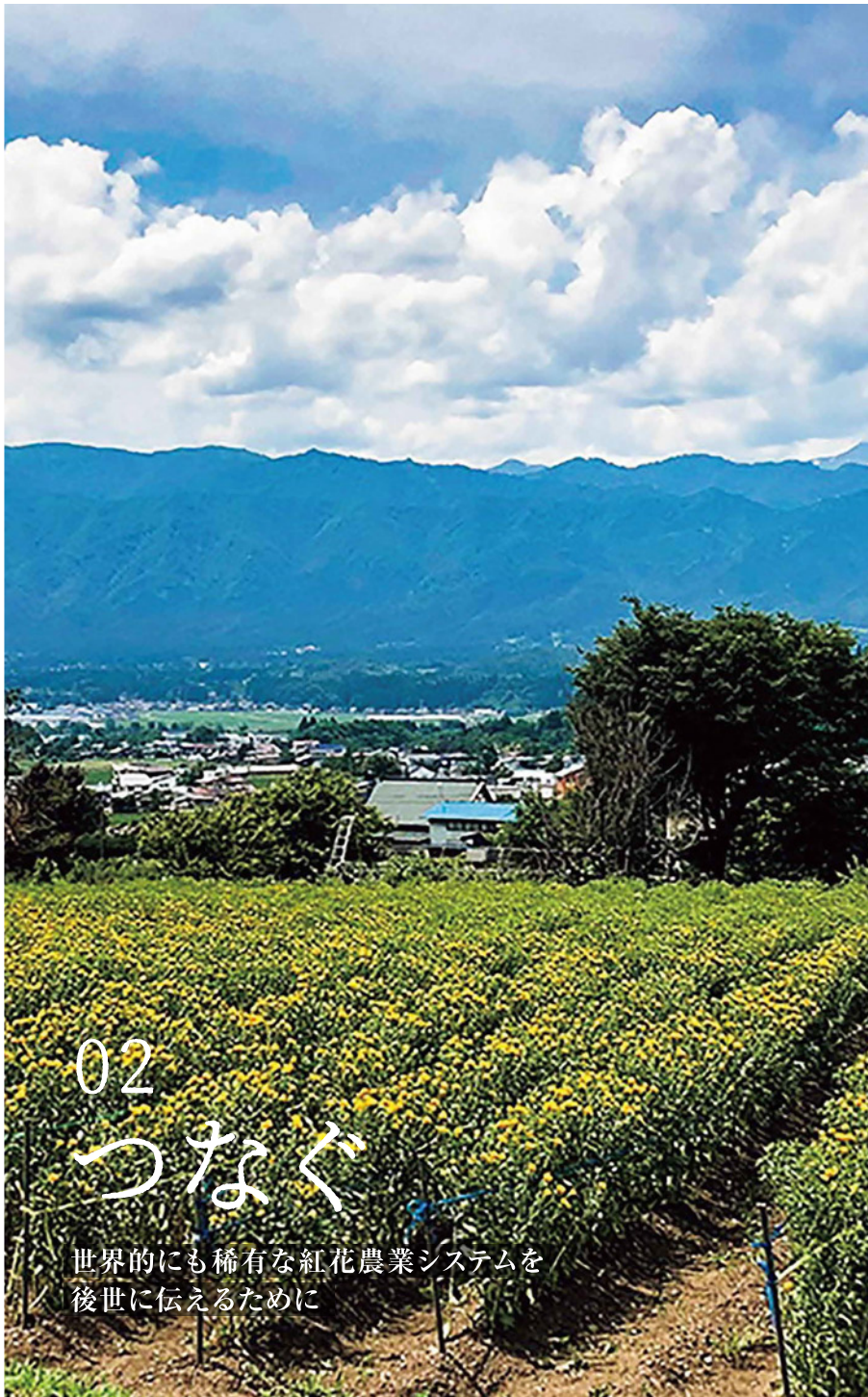
日本農業遺産認定（平成31年2月）

平成28年の協議会設立後、2年間に渡り、日本農業遺産の認定申請に向けた紅花生産・染色用加工に関する歴史・文化、生産地域の生物多様性、ランドスケープの特徴等の調査等を実施しました。

平成30年6月に「歴史と伝統がつなぐ山形の『最上紅花』」を「日本農業遺産」への認定申請を行い、平成30年11月の現地調査、平成31年1月の二次審査を経て、平成31年2月に認定されました。



現地審査（河北町：紅餅の染料による染色実演）



02 つなぐ

世界的にも稀な紅花農業システムを後世に伝えるために

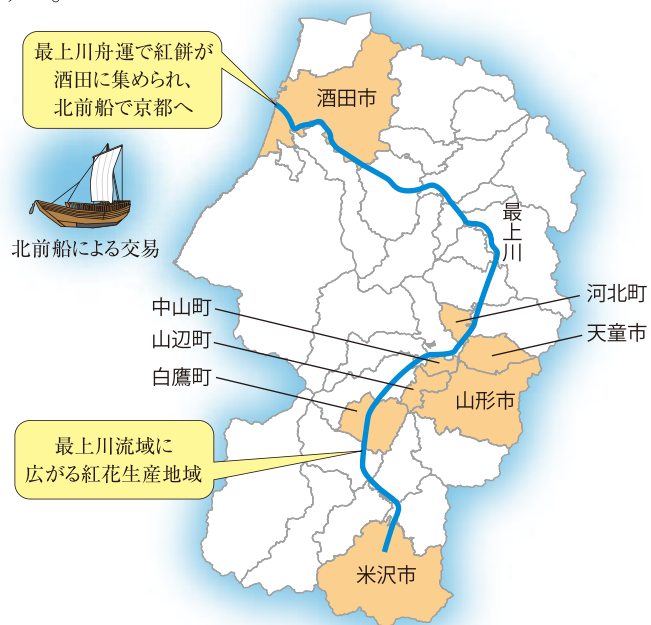
山形県紅花振興協議会の活動

【日本農業遺産認定】

歴史と伝統がつなぐ山形の「最上紅花」

～日本で唯一、世界でも稀有な紅花生産・加工システム～

最上川流域の肥沃な土壌と朝霧の出る気象条件を活用し、輪作と有機物の施用で栽培される「もがみべにばな」と染色用素材「紅餅」への加工技術が一体となって受け継がれてきた世界的にも稀有で室町末期以来450年の伝統を有する6次産業化の先駆的農業システム。



紅餅生産と「紅」文化の結びつき(生物文化多様性)

地域経済の活性化



紅花染ストール



紅花若菜を使った料理



切り花での鑑賞

紅花の活用

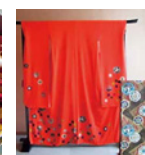
【農業システムの世界的な価値】

- 紅花を染色用の「紅餅」に加工する世界で稀有な農業システムで、450年前の室町時代から伝統的で持続性の高い農法を継承。
- 天然染料の中で、紅花のように花びらを紅餅に加工し、効率良く染料を取り出せるようにした染色用原料は、他にはみられない。
- 紅花がなければ、日本の「紅」の伝統文化は形成されず、伝統文化がなければ紅花・染色用加工システムは残らなかった(生物文化多様性)。
- 当システムは、女性の役割が大きいこと、生物多様性を維持していることなど、SDG'sの持続可能な17の開発目標のうち、「5ジェンダー平等」等の10の目標に対応。

※SDG's: Sustainable Development Goals(持続可能な開発目標の略)



東大寺二月堂お水取りの椿



米沢織



花笠祭り

伝統的な技術の伝承



紅花の生産



古来から変わらぬ手作業での紅餅加工



紅餅



技術講習会の開催

農業システムの継承



多様な昆虫が生息する農業の推進



紅花

キャベツ

輪作体系の構築



「もがみべにばな」等の遺伝資源の維持



ランドスケープの継承

システムの保全

紅花生産の再興とあゆみ

1 よみがえる紅花

明治時代になると中国産の紅花や西欧からの化学染料の輸入により、「最上紅花」は徐々に衰退していきます。しかし、紅花から作られる紅は、伊勢神宮の式年遷宮しきねんせんぐうや明治神宮造営式などの儀式に使われていたため、細々と生産されていましたが、太平洋戦争時には食糧の生産が優先され、紅花栽培は激減してしまったのです。戦後、農家で大切に保管されていた昔の種が見つかり、再び栽培を増やしていくため、昭和25年に山形市や寒河江市、河北町が連携して「山形紅花振興会」が組織化されました。昭和29年には山形市で「出羽紅花生産組合」が結成され、染料や化粧品向けの本格的な生産が再興しました。

2 紅花文化を後世に伝えるために

昭和40年には山形県紅花生産組合連合会が組織され、生産の再興が本格化します。昭和40年代後半には紅花の特性が見直され、大手化粧品メーカーとの間で契約栽培が行われました。また、出羽地区を先駆けとして、各地域で児童・生徒、地域住民と紅花生産者が交流し、紅花文化を伝える活動が開始し、その後、県が紅花の栽培や加工品生産の伝統を守るため、生産振興や紅花需要の掘り起こしなどに取組み始めました。



昭和2年出羽地区での様子



出羽地区住民との交流

3 紅花を「県の花」に制定!

1982年(昭和57年)に紅花を「県の花」に制定し、「紅花の山形路」観光キャンペーンがスタート。1997年(平成9年)まで続くこのキャンペーンは、県内全域の観光名所、温泉、さくらんぼ、そばなど、山形の魅力を発信する大規模なものに。また、江戸時代の雛人形を見ることができる「やまがた雛のみち」は、今でも続く人気イベントです。



画像提供:(株)山形新聞社



第47回国民体育大会 「べにばな国体」開催!

1992年(平成4年)に開催された「べにばな国体」の開催時期は秋。通常初夏に咲く紅花を秋に咲かせるため、種を播く時期をずらしたり、ハウス栽培を行うなど工夫を重ね、国体会場を紅花が彩りました。表彰式では紅花染めの振袖を身にまとった女性達がプレゼンターとして華を添えました。

4 紅花文化の伝承

紅花染めや紅花摘みの体験ができる紅花まつり



1991年(平成3年)公開の映画「おもひでぼろぼろ」の舞台のモデルとなった山形市高瀬地区や天童市上貫津では、紅花まつりが開催されるようになりました。今では、白鷹町、河北町、中山町などでも紅花が開花する7月初旬頃に「紅花まつり」を開催。紅花の栽培や紅餅への加工技術など、各産地がこれまで培ってきた伝統文化を広く伝える機会にもなっています。

紅花生産の再興とあゆみ

5 山形県紅花生産組合連合会の躍進

昭和40年に生産組合が結集し、山形県紅花生産組合連合会が組織化され、契約栽培を開始しました。以後、50年以上に亘り県内の紅花生産・加工を支え、紅花栽培と紅餅加工等の伝統技術の維持に貢献しています。

【紅花の需要に応える国内唯一の組織】

紅花栽培・加工・出荷を行う生産組織は、国内では他になく、良質で安全な紅花加工品の需要に応え続けています。



【種子の保存と伝統技術の維持】

○優良種子は、県農業総合研究センター（原種保管）と連携し、組合員が種子生産・確保し、供給しています。

○紅花栽培や加工技術をわかりやすく解説したマニュアルを作成し、技術の継承に活用しています。

○栽培・加工技術研修会を開催し、組合員の研鑽を図ることにより、収量向上や加工品の高品質化を進めています。



紅花栽培加工技術研修会

【品質向上を目指して】

○連合会では、需要先の信頼を高めるために紅餅等の加工品の色素含有量を安定化させることが重要と考えています。そのため、組合員が生産している紅餅の加工工程の科学的検証や出荷された紅餅の色素含有量の分析を県農業総合研究センターならびに工業技術センターに依頼し、その成果は新たな技術としてマニュアルや品質説明等に反映し、技術の継承と高品質化を推進しています。（p38 新たな技術の提案 参照）

紅花生産の再興とあゆみ

【需要に応える仕組みと品質確保】

- 毎年全組合員の生産見込みを調査し、実績のある取引先の需要見込み調査を基に、契約出荷をしています。
- 紅花加工品の出荷規格を定め一元的に集荷しています。
- 生産者が検品と等級格付けを行い、需要先の信頼を確保しています。



紅花加工品（紅餅）の検品・格付け

【最上紅花ブランドを守るための差別化】

- 山形紅花のシール
連合会組合員が生産した山形県産の紅花加工品を利用した商品にのみ貼付し差別化を図っています。



【新たな需要開拓】

- 新たな販売先や染料以外の利用開発や食紅利用等について食品加工関連企業や観光分野、県の研究機関、市町村と連携し、紅花振興に努めています。



紅花振興連絡会議での情報交換

新たな技術の提案

山形県農業総合研究センター

「紅餅」の加工工程の科学的検証について



山形県農業総合研究センターでは、山形県紅花生産組合連合会の依頼を受けて「紅餅」の従来の加工工程について、科学的な検証を行いました。たとえば、花卉が黄色から赤色になるまでを段階的に収穫し、紅餅加工に最適な収穫時期を研究したり。結果として、少し赤みがさして十分に花開いた花卉を収穫することが最適であることが実証されました。また収穫後の花卉を水に浸ける影響を調査し、「6時間～12時間吸水させること」がポイントであることや、「花寝せ」の温度や時間についても調査し、積算温度と赤色素の量との関連を明らかにしました。こうした指標は、今後、県全体の紅餅の品質向上につながっていくことでしょう。

アドバイス

紅餅の新しい加工技術を紹介します

《冷凍保存で作業の効率化を図りましょう》

摘んだ紅花はすぐに紅餅に加工しなければならず、収穫作業と加工作業が重なると作業負担も少なくありません。そのため、収穫した花卉を冷凍保存しておけば、収穫に集中でき、加工作業をあとからまとめて行えるため、作業の調整と効率化を図ることができます。

《除湿機を利用して簡易な乾燥室をつくりましょう》

加工作業の時期は通常7月で、梅雨の時期と重なるため、最終工程の乾燥が進まないことも。そこで、小型ビニール温室を用意して、温室の中で除湿機を稼働させれば簡易な乾燥室が出来上がります。天候に左右されず、低コストで効率的に乾燥ができます。



紅花に関わるさまざまな活動

1 紅花を活用した織物業

◆米沢織物工業組合

米沢織は、米沢藩九代藩主上杉鷹山公の殖産振興策により産業として発展し、紅花などの植物染料で糸を染めてから織る「先染織物」の技術が確立。地場の織物産地として、紅花生産を支えています。



米沢織(入子菱 女物着物)

◆置賜紬伝統織物協同組合

米沢織の草木染、長井紬、白鷹紬の伝統技術を有する12社により発足し、「置賜紬」の名称で統合(国の伝統的工芸品)。紅花染めの織物は、「山形紅花染」ブランドで染色品質を認定し、紅花染めをPR。



紅花で染められた置賜紬

2 紅花を活用した料理や加工食品等の情報発信

◆やまぐち紅花若菜会

◆落合「最上紅花」若菜を広める会

紅花の花びらや若菜を食材として利用する料理や加工食品の創作、若菜の栽培などの活動をしている。



紅花料理体験

◆山形中央クッキングスクール

(やまがた最上紅花の会)

紅花を食材として利用する料理の創作や食育活動を通して、紅花の新たな活用方法を内外に紹介している。



紅花の創作料理

小・中・高校生の活動

日本一の生産地の新しい取り組み
「日本の紅（あか）をつくる」

白鷹町



400年以上も前から、主要な生産地として山形県の紅花を支えてきた白鷹町。米沢藩の文献には、216村ある置賜地域のうちで紅花栽培を行っていたのは35村。白鷹町は23村のうち14村で栽培が行われていたことが記されています。それほど紅花と関わりのあった白鷹町も、時代とともに紅花の生産は衰退の一途を辿りました。しかし、昔のように紅花が咲き誇る姿を見てもらおうと有志が集まり、平成6年に「白鷹紅の花を咲かせる会」を発足。この会が原点となって、町には次第に紅花が増えていきました。平成27年には「日本の紅（あか）をつくる町」連携推進本部を立ち上げてネットワークを作り、紅花をキーワードに生産振興と観光振興の両面から町の活性化に取り組んでいます。今では、白鷹町の生産量は県全体の6割を占めるまでに。日本一の生産地としての取り組みはこれからも続いていきます。



花摘みには地元の企業や小・中・高校・専修学校がボランティアとして参加。また、全ての学校で紅花を花壇や畑で栽培し、給食の献立に若菜を加えて食べたり、紅花染めも体験します。

小・中・高校生の活動

次世代に繋ぐ新たな取り組み

古くから紅花栽培を続けてきた地域の学校では、紅花を切り口に、生まれ育った地域の歴史や文化を知り、地域づくりにも繋がる学習を行っています。

紅花をテーマにした地域づくりの提案

山形市立出羽小学校6年生

「紅花を通して自分の住む地域を発信していこう」をテーマに、6年生を中心にした活動が平成12年からスタートしました。

播種から収穫まで一連の紅花栽培や、紅花染めの体験、紅花を核とした地域づくりについての子どもたちによる提案、手作りのパンフレットの配布など、活動内容は多岐に渡ります。活動の中で子どもたちは出羽地区の紅花生産者が少なくなっていることなどの現状を知り、さらに地域内外の人たちに出羽地区の紅花に関心を持ってもらえる取り組みを続けていくことの大切さを感じています。



小・中・高校生の活動

紅花を題材に観光客に地元の魅力を発信 山形市立高瀬小学校3~6年生

「高瀬地区の特産品として有名な紅花を育ててみたい」という児童の思いから、平成15年から総合的な学習の時間の中でさまざまな活動が行われています。こうした活動は、山形高瀬紅花祭りを発信の場としており、3年生は学校の畑で紅花栽培を行うと共に、5年生と地域に伝承されてきた「高瀬紅花音頭」の発表に向けた学習活動を行っています。4年生は、紅花を使った料理作りや染め物体験で学んだこと、インターネット等で調べたことをもとに、地域で育まれてきた紅花のことを住民や観光客に向けて発信しています。6年生になると紅花に加え、高瀬地区の歴史や構造物についても取材し、パンフレットを作成。シャトルバスに同乗して観光客へのガイド役を担当するなど、毎年、学年ごとにテーマを考え、活動しています。

