

8月は山形も猛烈な暑さで、早朝や夕方のQSOぐらいでおとなしくしておりました。  
山形では、最上川を「母なる川」と呼んでいます。その意味合いは色々あると思いますが、



松尾芭蕉が「奥の細道」で最上川について詠んだ俳句

さみだれを  
あつめて  
すすしも  
がみ川

まず第一に最上川は源流（米沢市）から日本海（酒田市）にそそぐまで県内だけの流れます。  
北前船運が盛んだったころには、最上川を経由して県の内陸部にも大きな恵みを与えてくれました。  
二つには山形は4つの地域が一緒になり、県が誕生しました。  
庄内・最上・村山・置賜の4地域ですが、それぞれ言葉や文化・風土が異なります。  
でもそれぞれ違いがあっても一つにまとめてくれたのが最上川を通しての交流ではなかったでしょうか？

県民の歌は、昭和天皇が山形を行幸された折に詠まれた句が県民歌となり、色々な機会に歌われています。  
その他の特徴としては、山形県の全市町村に温泉があります。湯治場のような小さな温泉から、観光地としての温泉まで様々な泉質の温泉が県民を楽しませてくれます。(湯けむりアワードリスト参照)  
また水にも恵まれ、日本酒も豊富です。(銘酒アワードリスト参照)

ワインづくりは特に置賜地方が盛んです。当地天童にも「天童ワイン」という会社があり、ぶどうのワインはもちろん当地特産のラ・フランスを使用したワインも好評を得ています。



天童ワインと無線タワー

(社長さんは JA7YW のコールを持つアマチュア無線家であることはあまり知られてない)

これから、秋の風物詩でもある「**日本一の大鍋**」で作る**芋煮会**が山形市の川原で開催されます。

日本一の芋煮会フェスティバルは、「山形の食文化・秋の芋煮会」の魅力を全国に発信するために「日本一大きな鍋で芋煮会をしよう」という掛け声のもと 1989 年「初代 大鍋・鍋太郎」の誕生とともに、秋の一大イベントとして始まりました。日本一の大鍋として、初代は直径 5.6 メートルの大鍋が制作され、それから 3 年後、1992 年の第 4 回目には一回り大きい直径 6 メートルの二代目 大鍋が作られました。そして、2018 年に第 30 回目のフェスティバル開催を記念して、クラウドファンディングを実施、全国的に協力を募り、直径 6.5 メートルの「三代目 大鍋・鍋太郎」が誕生しました！

調理器具もダイナミックです。通常は建設工事などの現場で使われる「移動式クレーン仕様機・バックホー」を大胆に使用。それぞれの重機は分解洗浄を経て、食用油などを使用してしっかりと衛生面を管理しています。大鍋と重機で、約 30,000 食を超える食材を一気に調理する光景は、まさに「日本一」を名乗るにふさわしい芋煮会であると自負しています。ぜひ、ダイナミックな芋煮会にご来場ください。



「三代目 大鍋・鍋太郎」

山形県民は秋になると河原に出かけ芋煮会をするのが大好き！私も若い時は、最低 3 回はやりましたね。（職場関係、友人関係、アマチュア無線関係等）自分たちで調理し、芋煮をつまみに河原で飲む酒のうまいこと……。人により、芋煮の食材が違ったり味付けが異なったりするので、いろんな鍋をつつくのも楽しみの一つです。（昔ながらの基本的な作り方はありますが）

これからの山形市の馬見ヶ崎川では、老若男女多くのグループが集い、河原から薪の煙が上がる秋の風物詩が見られます。

数年前、福島県で夏の暑い中で移動運用していたら軽い熱中症になりひどい目にあったことがありました。

それ以来どうも夏場の移動が怖くなり、ことしも連日 35 度を超えるような毎日でしたので遠慮してました。ようやく少し落ち着いてきたので、県内を徘徊(?)してみようと思っています。

