

健やかな未来を築く 紅花「食」文化の創造に向けて

県の花として県民に親しまれております紅花（最上紅花）は、山形の歴史や文化を語るうえで欠かすことのできない重要なものです。山形県のシンボルともいえるこの紅花を観光面でさらに活用していくため、山形県村山総合支庁では、平成13年度から食材としての活用や栽培の拡大も含めた紅花振興プログラムを実施しております。

平成13年度は、広く一般の方から紅花料理のレシピをご応募いただき、このコンテストと試食会による「紅花フェア」と題したイベントを開催し、紅花料理のPRを行いました。また、平成14年度は、7月に天童温泉、11月に蔵王温泉において、旅館調理長に考案していただいた「創作紅花膳」の発表会を開催し、各温泉旅館等における紅花料理のご提供をお願いしたところです。

この創作紅花料理レシピ集は、昨年度開催した「紅花フェア」における紅花料理コンテスト入賞作品をはじめ、この2年間で発表された創作紅花料理等を紹介したものです。また、紅花が県民に身近な食材となり本県観光の一翼を担うよう広く普及するとともに、紅花とかがわってきた山形の歴史や文化を再認識する機会になることを期待して製作いたしました。

山形県の代名詞ともいえる紅花が咲く初夏はもちろんのこと、一年を通して、健康食材紅花を活用した創作紅花料理をご提供いただき、県内外のお客様への山形らしいおもてなしの一助になれば幸いです。

平成15年3月



The recipe for the dish which won first prize at the Original "Benibana" Cooking Contest



The recipe for the dish which won an honorable mention at the Original "Benibana" Cooking Contest



The Recipe for the Original "Benibana" Dish in Tendo Onsen



The Recipe for the Original "Benibana" Dish in Zao Onsen

創作紅花料理 レシピ集

A Collection of Recipes
for Original "Benibana" Dishes



contents

紅花フェア2001
オリジナル紅花料理コンテスト
優秀賞作品レシピ3~4

紅花フェア2001
オリジナル紅花料理コンテスト
奨励賞作品レシピ5~9

紅花の効用10
山形県衛生研究所理化学部研究企画専門員
薬学博士 笠原義正氏

紅花まつりのご案内11

健康食材紅花の
販売と下処理方法12

古田久子先生の
紅花クッキング13~14

山形県料理学校協会会長
郷土料理研究家 古田久子氏

創作紅花膳レシピ15~18
(天童温泉)

創作紅花膳レシピ19~22
(蔵王温泉)