



司会／山形放送株式会社

大木瞳美 アナウンサー

て衰退してしまいました。それでもまだ残っているものもあります。「白鷹袖」あるいは「白鷹御召」をいろいろな形で出展させていただき、頑張らせていただいております。さらに、高価なものとして「天蚕」というものもあります。非常に糸を紡ぐのが大変なのですが、今はそういった付加価値の高いものが評価される時代になっておりますので、それらを使いながらも一度養蚕という文化を起こさせていただき、そしてさらには染色というところで紅花を使わせていただきたいと思います。考えております。

「日本の紅をつくる町」
そして、色を使用した新ブランド
「SHIRATAKA RED」

司会 白鷹町では新たに、町内の「紅（あか）」を「SHIRATAKA RED」としてブランド化し、PRしておられるとお聞きしました。

佐藤（誠） 白鷹の特徴は何かを考えたときに、もちろん高瀬地区や河北町が先駆者として紅花栽培をやったのでありますが、やはり紅花生産量が日本一の町ということをは何らかの形でお示ししたく、「日本の紅（あ

SHIRATAKA RED



↑白鷹町の新ブランド「SHIRATAKA RED」のロゴマーク

か）をつくる町」として売り込んでまいりました。そしてさらに、紅花の他にも白鷹町はミニトマトの生産量も相当多く、これも赤いものですから、それらの「紅（あか）」を集めて、新たに「SHIRATAKA RED」というブランドを立ち上げました。今後はこれらをまちづくりの基に据えていき、産業から雇用というところまで持つて行かなければならないと考えております。

司会 白鷹町ではその紅（あか）をテーマに、素敵なCMもつくられたようです。ね。

佐藤（誠） はい。制作にあたっては地元の方に出

演していただきましたが、まさか優秀賞を受賞するとは思いませんでした（笑）。音楽が耳に残るということ、地元の方が出演し、画面いっぱい笑顔であることが高い評価をいただきました。

CMの中にもありましたとおり、「ミニトマト」と、それから「鮎」。なぜ鮎が？と感じられると思います。が、実は鮎が一番おいしいのはお腹のところから赤い筋が入るときで、秋にしかこのようにならないので「もみじ鮎」と呼んでいます。それから「リンゴ」はさまざま品種を生産していますが、「高德（こうとく）」と言う、パイナップルのような香りがする珍しいリンゴもあります。あとは「あかすももわいん」。あかすももは春から真っ赤な葉がつきまして、7月の20日前後に収穫をし、ワ

山形市長

佐藤 孝弘 氏

