

1月



### 「寒中挽き抜きそば」

秋に収穫した新そばを石うすで殻ごとひき、ふるいにかけてから打ったそばが寒中挽き抜きそば。天童藩では、嘉永年間に藩主織田信学が季節の贈り物として將軍家に献上したと言われています。

4月



### 「味噌切り合え」

ふきのとうや木の芽、うこぎ、こしあぶらなどの山菜を刻んで、味噌で合えたもの。ごはんにかけて召し上げれ。

7月



貫津

### 「紅花」

山形紅花は染物や紅としてだけでなく、その効能も広く知られていて、お茶や料理にもつかわれます。デザートなどにもつかわれ彩りを楽しみながら薬用としての効能も期待されます。

10月



### 「ラフランス」

高貴な香りと上品な味わいは、その外見から想像できないくらい豊かな美味しさです。あふれる果汁とまるやかな肉質は、西洋なしの最高峰。まさに果物の女王。

2月



### 「青菜(せいさい)漬」

幅広で肉厚の茎が特徴で、サクサクとした歯ごたえが特徴「一度、食べたらやみつきになる」と言われる山形おふくろの味。おにぎりに巻いても絶品。実は煮て食べるのがツウ。

5月



奈良沢

### 「天童名産竹筒(ちくぼう)」

あくぬきなして食べられる筍の一種。シャキシャキした食感がたまらないおいしさ。炊き込み御飯にしてもまた美味。

8月



### 「乾麺」

生産に歴史と伝統を誇る天童は、おいしい乾麺のふるさとでもあります。夏は冷麦、そうめん、冬はひっぱりうどんと乾麺が大活躍します。

11月



### 「玉こんにゃく」

醤油で玉こんにゃくを味がしみるまで煮込んでもの。お店ではだんごのように串にさしています。するめと一緒に煮ると味がよくなります。

3月



### 「天童鴨ラーメン」

天童は鴨の産地。鴨を使ったオリジナルラーメン。

6月



### 「サクランボ」

天童は生産量日本一。品種によっても味が違います。地元の人に聞いてから旬のものを求めてくださいね。

9月



### 「芋煮」

ご存知山形の定番。秋には川原で芋煮会をするグループが多く見かけられます。天童では醤油味で、材料は、里芋、牛肉、こんにゃくを使っています。

川原で食べよう！

12月



### 「天童織田藩大八鍋」

天童織田藩の始祖は織田信長の次男信雄にはじまる。そして大八とは、江戸時代末期、藩の財政難対策に取り組んだ家老、吉田大八(だいはち) その家老大八にちなみ、天童名物料理として、鴨や天童産の酒粕や野菜をふんだんに使った鍋料理です。