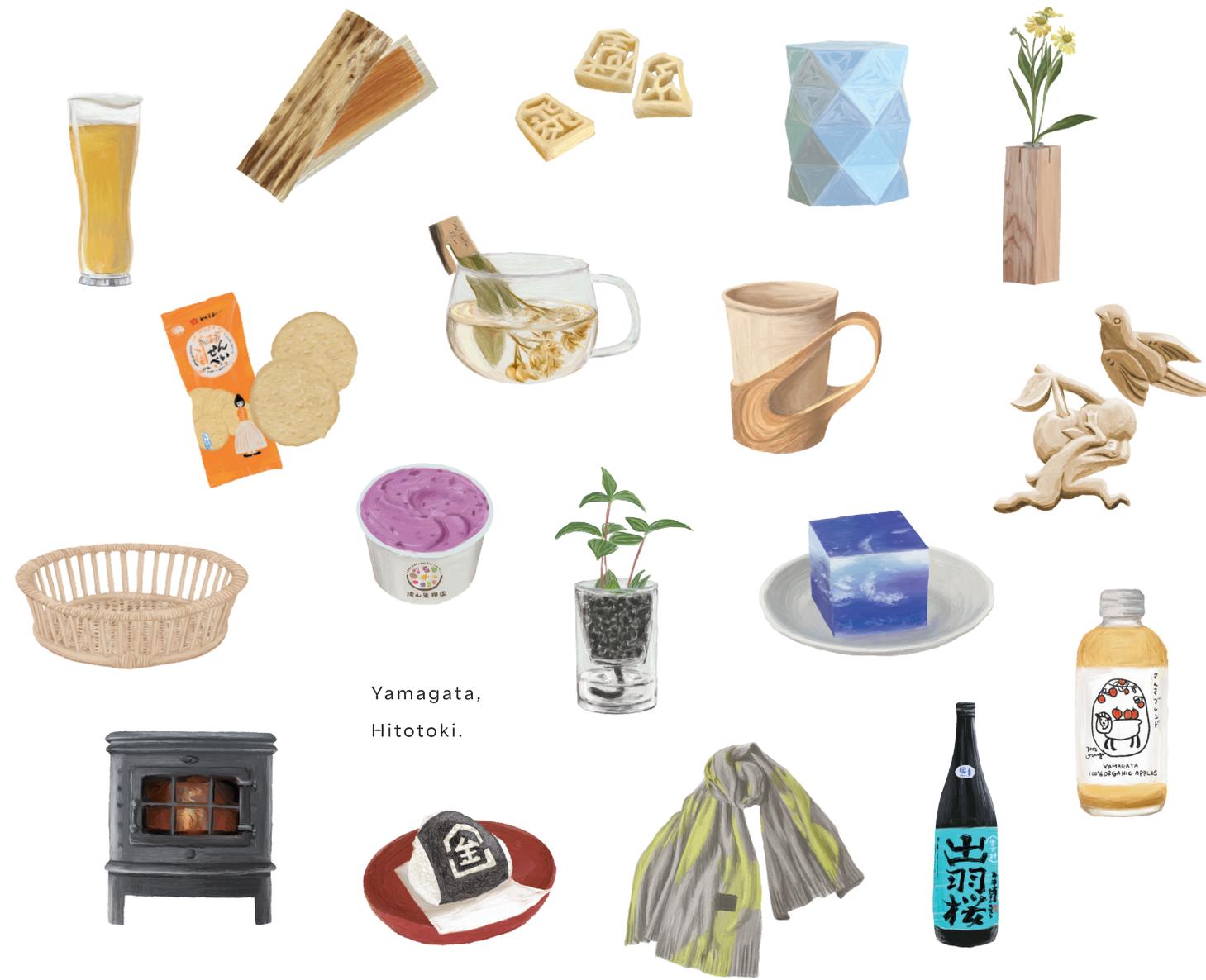




いいもの山形

<https://iimono-yamagata.jp/>



Yamagata,
Hitotoki.

山形、
ひととき。

最新と、最深
暮らしに沁みこむ
山形のいいもの



新しいだけじゃ、もうときめかない
最近は、それだけじゃ少し物足りない

時間がかかっても、手にぬくもりが残るもの
使うたび、心が落ち着くもの
山形には、そんな“深さ”が息づいています



花の香りで始まる朝
木のぬくもりに癒される昼下がり
小さなごほうびを味わう夕暮れ



派手さはないけど、そっと寄り添う
せわしい日々の中で、深く息をするように
深くて、いいもの。山形から



山形の いいものと、 めぐる一日。

今日は、どんな“いいとき”に出会えるだろう。
一日は、いくつもの小さな「いいとき」でできています。
同じ一日でも、そばにあるものが変わると感じ方も変わる。
山形の“いいもの”は、その移ろいに寄り添い、
いつもの時間を少しだけ特別にしてくれます。



朝

morning

6:10

湯気に山野の香りがそっと立ちのぼり、
目覚めの一杯。一日が始まる前、
深呼吸するように花の香りで心を整える。

〔しなの花ティー | umunowa〕



6:40

肌が森に触れたようにやわらぐ。
冷たい朝の空気のなかで、
自分の輪郭が澄んでいく時間。

〔しなの花水 | umunowa〕



朝

morning



7:20

朝の食卓に軽やかな注ぐ音。
リンゴの甘酸っぱさが、
まだ少し眠たい目をそっとさます。

〔リンゴリらっぱ | 日々〕



9:30

首もとにやわらかな風をまとう。
お気に入りのストールをひと巻きして、
心まで軽くなる散歩道。

〔ストール | nitorito〕

8:15

水を注ぐと、樹が呼吸をはじめ。
葉が光をまとい、わたしの息も整っていく。
今日という時間が、ゆっくりと動き出す。

〔炭の樹 | 長沢燃料商事〕



10:40

小さな包みを開くと、
甘酸っぱい香りが広がる。
ほんのひと口で、今日という日に
「いいこと」がひとつ増える。

〔乃し梅 | 佐藤屋〕



昼

afternoon

12:00

雪の結晶のかたちが、皿の上でほころぶ。
ひと口ごとに、山形の冬の静けさと
やさしさが舌にとけていく。

〔雪結晶パスタ | 玉谷製麺所〕



13:30

テラスの木漏れ日の下、淹れたてのコーヒーの香り。
手のひらに伝わる木のぬくもりが、
午後の休息をそっとやわらげてくれる。

〔with MUKU カップホルダー | ウッド・マイスター〕



13:00

お花や将棋駒のかたちをした海苔が、
食卓を少しにぎやかに。
手元に、山形の風がやさしく
通り抜けていくような昼のひとつとき。

〔海苔ラボ | 高橋型精〕



15:00

窓辺の陽に編み目が影を落とす。
編まれたカゴが、
今日の小さな用事を
やさしく運んでくれる。

〔ハイル | ツルヤ商店〕

夕

early evening

15:45

部屋をグラフィカルに彩る、小さなフォルム。
軽々と運べて、どこでも
自分の居場所に変えてくれる。

〔ボリスツール | 高橋型精〕



17:00

西の空がゆっくりと茜に染まりはじめる。
透明な寒天の向こうに、
もうすぐ夜が訪れる気配を感じる。

〔空ノムコウ | 佐藤屋〕



16:20

午後の光が斜めに差し込み、
影がゆっくりと伸びていく。
一輪挿しの中で、小さな花が
いちばん美しく見える時間。

〔やまがた木s | 家具工房モク〕



17:50

おでかけ前、鏡の前で
胸もとに木彫りのブローチを飾る。
かわいさとぬくもりで、
足どりまで軽くなる。

〔kibori ブローチ | 芦野和恵〕



晩

evening



18:10

グラスを傾けると、
透きとおる香りが静かに広がる。
雪のように澄んだ味わいと
上品な香りが、
今夜を凜として美しくする。

〔出羽桜 雪女神 | 出羽桜酒造〕

19:20

仕事を終えた、
少しだけ自分を甘やかす時間。
果実のジェラートが、
よく頑張った心をやさしく包む。

〔ジェラート | 漆山果樹園〕



20:40

炎がゆらめき、影が静かに踊る。
そのぬくもりが、言葉よりも心を温める。

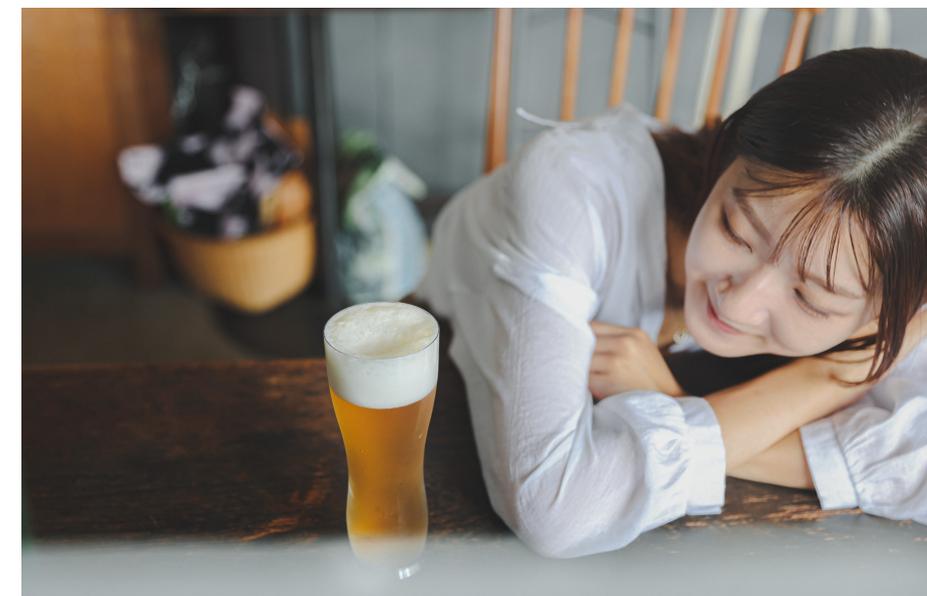
〔ペレットストーブ | 山本製作所〕



21:50

一日の終わりに、一杯をそっと注ぐ。
泡が立つ音とともに、
今日の疲れがやわらいでいく至福の時間。
今日という日をそっと締めくくる。

〔IBUKI ビアグラス | IBUKI〕



21:10

懐かしい香ばしさで、ゆるやかに酔いがまわる。
塩気とお米の甘みが、お酒と夜を深くする。

〔オランダせんべい | 酒田米菓〕



森から生まれる
文化とものづくり



羽越のデザイン企業組合 代表 富樫シゲトモ



[umunowa] が紡ぐ、しなの花の物語

山形県鶴岡市温海地域、関川集落。冬には2メートルを超える雪が積もり、春には川のせせらぎが森を満たす。この山あいの里では、日本最古の織物の一つ「しな織」がいにしえから受け継がれてきた。しなの木の樹皮をはぎ、内皮から繊維を取り出し、糸を績んで布を織る——自然と共に生きる知恵の結晶だ。

しな織の継承をサポートしていく

しな繊維は、水に強く丈夫で、酒を搾る袋や漁網など、暮らしの中で欠かせないものだった。しかし木綿の普及や戦後にライフスタイルが激変する中で、携わる人が減り、高齢化も進み、継承が困難な局面を迎えている。「しな織だけで生計を立てるのは難しい現実があります。でも僕らにできるのは、知ってもらい、触れてもらい、関わってもらうこと。その裾野を広げていくことなんです」そう語ってくれたのは、羽越のデザイン企業組合の代表、富樫シゲトモさん。しな織を取り巻く現状は困難な点も多いが、文化の継承へと自分たちができることはないのかと模索。新たなアプローチとして生まれたのが、しなの花から生まれたオーガニックスキンケアコスメとお茶だ。[umunowa] というブランド名には、しなの木から繊維を取り出す「しな績み」から着想を得て、その循環の輪を広げたいという願いが込められている。



森の記憶が、肌にふれる

しなの花の化粧水

「ワンボタニカル」であることにこだわりました。僕が森で感じた感動を、そのまま伝えたいからです。6月の森に8日間だけ咲く「しなの花」。やすらぎのような甘く優しい香りのある成分や肌にうるおいやハリを与える成分を多く含むその花から、花の持つポテンシャルを引き出して天然成分100%の化粧水「しなの花水」が生まれました。ひと吹きすれば、森で深呼吸をしたかのような甘く優しい香りが広がる。

お湯に花咲くリトリートティー

「お湯を注ぎながら、花が開いていく時間を眺めてほしいんです。忙しい人にこそ、そんな“余白”が必要だと思うから」摘みとった花を丁寧に乾燥させた「しなの花ティー」。お湯を注ぐと、花がゆっくりとひらき、甘く芳しい香りが立ちのぼる。中国茶のように、お湯をさしながら、味わいが淡く変化して様子を愛でるお茶。そのひとときが、自分の内側に静けさを取り戻す時間になると、好評を博している。

新たな恵みが文化を再生へ

「デザインとは、今あるものをより良くすること」と富樫さん。連綿と地域で続いてきた、しな織にあわせた、長いスパンの山の営みの中に、毎年咲く花を活かすことで、新たな恵みが生まれる。首都圏の展示会で製品を手にとった人の中には、実際に関川を訪れる人も増えているという。森を交流の場として活かしていけたらと富樫さん。しなの花が誘う関川への旅。文化が少しずつ息を吹き返していく、その手応えを感じはじめたところだ。



和菓子をちょっと自由に 伝統の先に、 余韻を残す菓子づくり



話し手

乃し梅本舗 佐藤屋 代表取締役社長 佐藤慎太郎



文政四年(1821年)創業。

佐藤屋の歴史は、梅の気付け薬を伝えた医家の末裔が興した一軒の菓子屋から始まった。江戸期より山形名物として親しまれてきた「乃し梅(のしうめ)」を作り続けてきた老舗である。

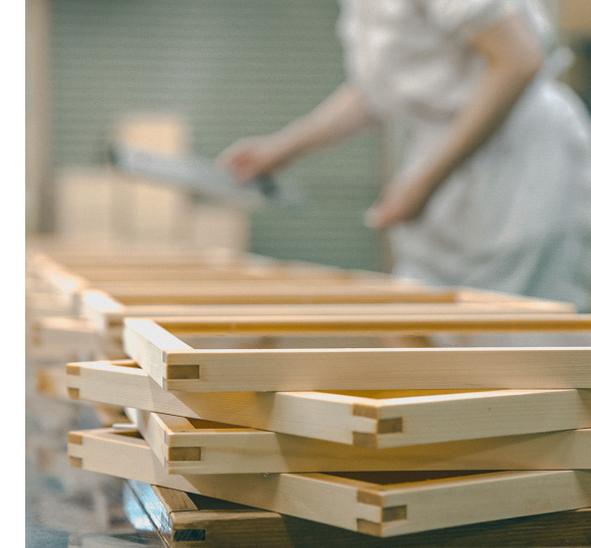
風土から生まれた菓子「乃し梅」

江戸時代から盛んだった山形伝統の紅花染め。染めに使う媒染剤として欠かせなかったのが梅でした。紅花染めを支えるために山形の各地で梅が盛んに育てられ、その実を煮詰めて保存する知恵が生まれます。その延長線上に、気付け薬としての梅を菓子へと発展させたのが乃し梅なのです。

「乃し梅は完熟梅と砂糖、寒天を煮詰め、型に流して乾燥させる。現在の製法は、明治初期に確立されたもの。梅は酸度が高く、寒天を入れただけでは固まりきれない。山形では厳しい冬を越すために、野菜や山菜を乾物にする食文化があるのですが、乃し梅を干す工程に至ったのも乾物から発想を得たものだったのです」山形の風土から導かれた製法と、八代目の慎太郎さんは語る。

時代を越えて愛されるマスターピース

「明治の頃は、炭火だったものが、ガス釜に変わったり、屋根に干していたものが、乾燥室になったりと、時代にあわせた変化はあるんですけど、作業工程自体は明治から変わってないんです」確立された製法を変えない、それが佐藤屋の乃し梅づくりだ。竹皮をめくると琥珀色に輝く姿が現れて。乃し梅の繊細な薄さ、ねっとりとした舌触り。梅の酸味が利いた甘酸っぱさは現代的でもある。日持ちもする



からこそ、贈り物として選ばれる。手から手へ、今も昔も時代を超えて愛され続ける。

新しい時代の新しい和菓子

慎太郎さんは、伝統をそのまま継ぐだけではなく「和菓子をちょっと自由に」という姿勢で現代の感性と結び合わせている。八代目が生み出す新しい菓子として、象徴的存在となったのが生姜味の錦玉羹(きんぎょくかん)「空ノムコウ」だ。同じ山形で活動するガラス作家の職場にお邪魔した時にヒントを得たものだという。「色や粘度を変えたガラスを合わせていくと、作家の意図を超えて、色彩や気泡が重なり、一つずつ表情の異なる作品が生まれる様子に刺激を受けました」気泡たっぷりの透明の層に、青や紫をグラデーションのように重ねた美しさ。「空ノムコウ」は錦玉羹と呼ばれる和菓子の技法ですが、これまで寒天菓子としては失敗とされてきた気泡をあえていれることで、銀河のような美しい

見た目を実現。軽やかな歯触りと、透明度を高めるため、糖度や寒天の煮詰め具合など、調整に調整を重ねた。名前にもこだわり「空ノムコウ」と名付けることで、時間や情景ごと愉しめる。名が菓子としての余白や奥行きをつくる。誰かと食べた記憶ごと、心に残るような菓子づくりを。伝統の延長線上にある、自由な想像力。それこそが、佐藤屋の歩みを未来へとつなぐ原動力になっている。



衣 | fashion

やまがたには
感度が高い人々を惹き付ける、
ファッションの作り手があります。



今日の空気と気分に合う、 自分らしさをまとえるストール

山形県米沢市を拠点に、企画から生産・発信まで一貫して行うテキスタイルブランド、nitorito。江戸時代から続く「米沢織」の里で、ニットと織＝“knit to ori to”の造語から生まれたブランド名の通り、ニットのぬくもりと織の奥行きを併せ持つストールを生み出しています。“散歩”“冬の森”“stone”などデザイン名にも日常の景色が映り、羽織るだけで日常を少し特別に。オンライン販売を中心に、SNSでのファンづくりも積極的。忙しい朝にも、仕事終わりのカフェにも、ひと巻きで“素材のぬくもり”と“地元の物語”を感じる一枚になります。

株式会社 nitorito



伝統の手仕事から生まれた木のブローチで、 “山形の風景”を身にまとう

彫刻師であり伝統工芸士、芦野和恵氏が手がける「kibori ブローチ」は、仏壇彫刻で使われる白く軽いシナ材を素材に、鳥・雲・松竹梅などの吉祥柄を手彫りで仕上げられています。コラボシリーズなども展開し、伝統に新しい表情を加えながら、木目のひとつひとつに、山形の自然や四季の景色がやわらかく映し出した芸術。軽やかに胸元に飾るだけで、日常のスタイルに“静かな装いの余白”が生まれる。女性の服装に自然と馴染み、素材の温もりを感じるアイテムです。

芦野 和恵



食 | food

やまがたには豊かな風土を背景に、
本物のあじわいを生み出す
食の作り手があります。



素材そのままのひとさじが、 まっすぐ届く贅沢ジェラート

山形市山寺で誕生したジェラート専門店、COZAB GELATOは、イタリア修行を経た製造者が「素材第一・自然であること」を理念に、県産牛乳や旬の果物を用いたジェラートを日替わりで提供しています。「一度も凍らせていない」「毎朝手作り」という製法から生まれる滑らかな舌触りは、デザートとしてだけでなく“贅沢な自分時間”としてもおすすめ。ピクニックや午後の休憩タイムにもぴったりな一杯。素材に寄り添い、あなたの暮らしに“ひと匙の豊かさ”を加えてくれます。

株式会社寒河江商店 COZAB GELATO



うす焼きの一枚がくれるのは、 “パリッ”という軽さと米の香ばしさと深い満足

山形県酒田市に拠点を置く酒田米菓は、創業以来うるち米100%を使った「オランダせんべい」で軽やかな食感と塩味のバランスを追求してきた老舗。薄く焼き上げたせんべいは罪悪感が少なく、お茶うけのみならずお酒のあてにもぴったりで、夜のおうち時間の「ちょっとした贅沢」にも好適。機械化の波が押し寄せる中でも、重要な工程には職人の手技を残し、伝統と革新を両立させてきた姿勢が印象的です。口に入れたときの軽さの背景には、手仕事で培われた確かな味わいと、長年受け継がれてきた丁寧なものづくりを感じます。

酒田米菓株式会社



雪の結晶や桜のかたちが、 食卓に季節の風景と小さな会話を連れてくる

山形県西川町の玉谷製麺所が生み出したのは、桜や雪の結晶、山形の将棋駒などの形をしたショートパスタ。季節や色をイメージして展開。地元ブランド米「つや姫」の発芽米を練り込んだ乾麺で、山形ならではの風景と食文化を重ね合わせています。小さな形のひとつひとつに、つくる人の遊び心とやさしさを感じられます。形状そのものが会話を生み、食卓に特別な時間をもたらすこのパスタ。休日のランチにはもちろん、スープに入れてひとりランチにも。暮らしに“物語ある一皿”をそっと添えてくれます。

有限会社 玉谷製麺所



住 | living

やまがたには日常のシーンに
鮮やかな彩を添える、
くらしの作り手があります。



ひとつ置くだけで空気が変わる。
編み目の中に息づく“余白の時間”

明治40年創業、山形市を拠点に籐製品をつくり続ける「ツルヤ商店」。職人が編み目ひとつひとつに向き合いながら仕上げたかごは、軽く、でも存在感がある。ランドリーバスケットやスツールタイプ、ファッションとして持ち歩く小物入れまで、暮らしのあらゆるシーンに溶け込むデザイン。“軽やかさ”と“素材の温度”を両立して、部屋を整える喜びも、休日のお片付けも、少しだけ気分を良くしてくれる存在です。そんな“余白の時間”をそとくくれる、暮らしの相棒のようなかごです。

有限会社 ツルヤ商店



百八十年を超えてなお、
日々の食卓を彩る器がある。

山形県新庄市の東山の丘に窯を構える新庄東山焼は、1841年(天保12年)の創業から一貫して、土地の土と火と対話しながら器をつくり続けています。特徴的なのは、出羽の雪のかけりの色と言われる“なまこ釉”の深い青。海の底のようであり、山の影のようでもあるその色は、ひとつとして同じ表情を持ちません。料理を引き立てるための器ではなく、使う人の時間に寄り添うための器。使い込むほどに釉薬がやわらかく変化し、日々の手のあとが景色のように重なっていきます。静かに置かれたその姿は、暮らしの中に確かな呼吸を生み出してくれる存在です。

新庄東山焼



光を受けて、金属が森の色をまとい、
冷たさの中に、やさしい温度が生まれる。

山形県朝日町の「くらしの金具・里山(りせん)」は、金属に草木の色を映す工房です。草や木、実や皮から抽出した染料を金属に染め上げることで、無機質な素材に自然の色彩が宿ります。その色は、光の加減や季節によってわずかに変わり、同じものが二つとしてありません。食器や照明、アクセサリといった日常の道具も、手にするたびにあたたかく、そして彩り豊かな日常へと変わっていきます。金属という強さの中に、自然のやさしさをとじ込める。その調和が、暮らしの空気をやわらかく整えてくれるのです。

くらしの金具・里山



楽

| lifestyle

やまがたには贈った人も、
贈られた人も幸せな気持ちになる、
アイテムの作り手があります。



小さな森をおうちで育て、
気持ちと暮らしをやさしく澄ませしてくれる

1890年創業、山形県米沢市に根ざす長沢燃料商事が手がける新プロダクト「炭の樹」。土を使わず、炭の力で植物を育てるグリーンインテリアとして注目を集めています。手のひらサイズの炭の樹を置くだけで、“空気”も気分も整える”暮らしのスイッチ”。炭が余分な湿気や匂いを吸い込み、植物が静かに葉を伸ばす姿は、まるで呼吸を整えるよう。住まいに「ちょうどいいナチュラルさ」と「ちょっとしたデザイン性」を加え、ひとり時間、テレワークスペース、ベッドサイドなどに新しい森の空気をもたらします。

株式会社長沢燃料商事



手に取って感じる木のぬくもりは、
温度以上に心を落ち着かせてくれる

山形県東村山郡中山町にある「ウッド・マイスター」は、山形県産ヤマザクラの無垢材から削り出した「with MUKUカップホルダー」など、木の温もりを日常に届けるプロダクトを展開。紙コップを包むその佇まいは、カフェタイムにもテラスにもフィットし、“ミニマルだけど温かみのある暮らし”を楽しむアクセントに。木質素材をまとったひとつのアイテムが、心にも体にも“ほっとする余白”をくれるのです。そんな何気ない時間を少し特別なものに変えてくれます。

株式会社ウッド・マイスター



“抜く”という技から生まれたのは、
つくる時間のたのしさと、日々の余白。

「形を抜く」技術を暮らしの道具に応用している高橋型精。段ボールから生まれた組み立て式のスツールや、将棋駒や模様を切り抜いた海苔アート。どちらも“新しさ”と“遊び心”を内包しながら、日常にアクセントを与えてくれます。スツールを組み立てる時間は、工作のように手を動かす楽しさがあり、海苔アートを使えば、食卓の時間が少しだけ笑顔に変わる。暮らしの中にある「つくる」と「楽しむ」が重なる瞬間を届けて“いつもと違う良い時間”へと変えてくれます。

株式会社 高橋型精



時をかけて育まれた“いいもの”が、
あなたの一日を特別に。

100年を超す老舗企業の割合が全国2位の山形県

それは、この地に“長く続くもの”を大切にする気風が根づいている証です
受け継がれてきた技や素材、つくり手の誠実な手しごとが、
いまの暮らしにも自然と溶け込み、“深く味わう時間”をもたらしてくれます
「いいもの山形」は、そんな山形の“長く愛されるもの”を集めたポータルサイト
食、器、衣、日用品 ——

自分の暮らしに寄り添う“ちょうどいいひとつ”が見つかります

このZINEで出会った“いいもの”の、その先にある時間を知りたくなったら
どうぞ、ゆっくりと「いいもの山形」を訪れてみてください

その先には、山形の風景とともに暮らしを豊かにする

“最新と、最深”の時間が待っています

山形県産品ポータルサイト

いいもの山形

<https://iimono-yamagata.jp/>



web



instagram



Portal &
Acknowledgements

発行：山形県産業労働部県産品・貿易振興課
発行日：2025年11月29日
編集：株式会社キッチハイク
デザイン：Kacho
文：マツラユタカ（インタビュー記事）
スタイリング：ミスミノリコ
写真：本間聡美

ロケーション：Trusty Wood Works / manoma / rear coffee
イラスト：クリオミツキ
印刷：藤原印刷株式会社

このZINEで紹介した商品および事業者に関する
詳しい情報はいいもの山形ポータルサイトをご覧ください。