

# 食の都庄内かわらばん

vol.2



3月1日発行

一日一日春の訪れを感じる今日この頃、春が本当に待ち遠しいですね。

先日、十数年振りに大山新酒祭に参加しましたが、酒蔵に入るまでに30分以上待たなければ入れないという盛況ぶりでした。

前回(平成15年頃)は、まだまだ参加する人が少なく、並んで待ったのかも記憶にありませんが、とにかく沢山新酒をいただき酔っ払った思い出だけが残っています。

前後に並んでいる人やグループの話を聞いていると、内陸地域の方であったり、県外からお出でになった方、外国人もちろほら見え、実に多彩な顔ぶれでした。時間と共に酔いが回るにつれ、前後に並んでいる人同士が仲良くなり、会話が弾みつまみの交換が始まるなど、何とも楽しいひと時でした。

無事4軒の酒蔵を回った後に訪れた大山駅前の「つけもの処 本長」さんで、自宅へのお土産の漬物と「鱈の粕漬け」を購入しました。漬物はもちろん、鱈の粕漬けが絶品で、何ともいえない味でした。ぜひ皆さんも一度ご賞味いただければと思います。

庄内は米どころであり、日本酒のうまさも格別、今晚あたり地酒で一杯いかがでしょうか。

## ・・・庄内の食材について・・・

### 【うるい】

最近、スーパーなどの棚に並んでいる、スラッとした白い茎と綺麗な緑色の葉が魅力的な山菜、「うるい」を手にしたことはあるでしょうか。現在出荷されているものは、春の味覚を先どりするためにビニールハウス内で温めて早出しする方法で栽培されています。庄内地域の主な産地は遊佐町で、酒田市や鶴岡市でも栽培されています。

うるいは、ねぎやあさつきと同じユリ科の野草で、別名ギボウシともいい、庄内で栽培されているものはオオバギボウシとコバギボウシがあります。遊佐町で栽培されている系統(種類)は、葉のしまりが良く、味が凝縮されていて美味しいと評判です。

山菜の中でもビタミンCが一番多く含まれている栄養価の高い食材です。そのしゃきしゃきとした歯ごたえはもちろん、春の香りが感じられる自然の恵みとして人気があります。ハウスで栽培された若葉は、長ねぎに似た特有のぬめりがあり、生でサラダにしたり、浅漬けにしたり、さっと火を通してお





浸しや天ぷらなどでも楽しめます。また、通常の葉もの野菜と同じく、味噌汁の具にしても美味しいことから、普段使いの野菜としても重宝されています。

山菜の中でもアクがなく、通常の野菜に近い食べ方ができるため、近年首都圏でも冬の野菜として身近な存在になりつつある山菜です。

是非みなさんも春の味覚を楽しんでみてください。

### 【ズワイガニ】

ズワイガニは地域によって呼び方が様々で、オスのズワイガニは、山形県では「芳（ヨシ）ガニ」、北陸地方では「越前ガニ」、山陰地方では「松葉ガニ」と呼ばれています。

ズワイガニは北半球の高緯度海域に分布しています。オスは大きなもので甲羅の大きさ 15cm・体重 1kg ほどになりますが、メスは甲羅の大きさ 8cm・体重 300g ほどにしかありません。オスもメスも6~7歳までは同じ様に成長して成熟しますが、メスは成熟して受精後に脱皮したら、それ以降は脱皮しないため大きくなりません。オスは成熟してから数年間にわたり脱皮を繰り返すため、その分大きくなります。また、オスの特徴として、最終の脱皮時には爪の大きさが甲羅に比べて、太く大きくなります。この変化は見た目ですぐ判断できますので、カニを選ぶときには爪を注視してみてください。



また、甲羅に付いている丸い茶色の直径 5mm 程のものは、カニビル（海に住むヒルの一種）の卵です。これは甲羅を卵の置き場所にしていただけでカニの味に遜色はありませんし、最終脱皮後の時間の経過を表しているため、これが多いほど身が詰まっている「堅ガニ」（かたがに：脱皮後、甲羅が堅くなったオスのカニのこと）となり美味しいという人もいます。

庄内浜の漁期は、北陸や新潟より 1 か月程度早い 10 月初旬に解禁となり、翌年の 4 月まで、主に底びき網漁業で漁獲されます。近年は海水冷却装置を導入した漁船が増えて、生きたまま水揚げ・運搬し、西日本よりも早い漁期を生かした活ガニの出荷によるブランド化を進めています。

・・・セミナーの開催情報・・・

『食品製造業のための競争力強化セミナー』開催のお知らせ

食品製造業は、消費者への安全・安心の提供とムダのないモノづくりの両方が不可欠です。求められる衛生管理対策や、コスト削減を目指した業務改善のポイントについて解説します。

日時：平成28年3月10日（木） 13:30～16:30

場所：庄内産業振興センター第3研修室  
鶴岡市末広町3-1（マリカ東館）

内容：○講演 『食品加工業に求められる「衛生管理」と「生産管理」』  
講師：ミュート代表 三島哲雄 氏

○事例紹介 株式会社サカタフーズ 取締役本部長 渡会充也 氏  
株式会社本長 代表取締役社長 本間光太郎 氏

※先着30名 事前申込必要

申し込み先：庄内総合支庁産業経済企画課産業振興担当

TEL0235-66-5484

・・・食の都庄内サポーターからの情報提供・・・

『庄内の素材を活かした食関連商品開発・マーケティング勉強会』開催のお知らせ

商品開発・マーケティングに活かしていただくための勉強会を開催します。

対象：食品関連の製造、卸、飲食、観光事業者の方、生産者の方（今後取り組みたいと考えている方を含む）

参加費：無料（定員40名、先着順）

日時：平成28年3月3日（木） 14時30分～17時

場所：鶴岡商工会議所2階 大会議室

\*\*\*\*\*

●当日のスケジュール

14:00- 受付開始

14:30-15:15 講演1 「食品関連マーケティングの極意」 廣井正義氏

15:15-16:00 講演2 「地域資源を活用した「社会貢献」と「ビジネス」の両立」 三浦雅之氏

16:15-17:00 フリーディスカッション ファシリテーター：松本典子

\*\*\*\*\*

主催・共催 鶴岡商工会議所、中小企業基盤整備機構東北本部、鶴岡市

問合せ窓口 鶴岡商工会議所 経営支援課 0235-24-7711

鶴岡市役所 商工課 0235-25-2111（内線 593）

### 『春の大梵字まつり』が開催中です

鶴岡市のそば処大梵字において、「春の大梵字まつり」が開催中です。地元朝日産のそば粉だけで作った手打ちの十割蕎麦を、ひと足早い春の味覚とともにお楽しみください。

日時：平成 28 年 2 月 14 日（日）から 3 月 31 日（木）まで

場所：そば処大梵字（道の駅「月山」月山あさひ博物村）

※詳細は[あさひむら観光協会](#)のホームページを御確認下さい。

### 『あつみ温泉 摩耶山新酒まつり』が開催されます

鶴岡市のあつみ温泉 朝市広場において、「あつみ温泉 摩耶山新酒まつり」が開催されます。摩耶山麓の温海越沢地区で育った「はえぬき」100%の、地産地消の限定酒が味わえます。しぼりたて原酒、にごり酒、本醸造（熱燗）のほか、摩耶山をベースとしたカクテルが飲み放題です。是非御参加下さい。

日時：平成 28 年 3 月 5 日（土）

場所：あつみ温泉 朝市広場）

※詳細は[あつみ観光協会](#)のホームページを御確認下さい。