

平成28年 7月 1日発行

6月18日(土)、酒田市産業会館を会場に、「食の都庄内」交流会が開催され、4名の「食の都庄内」親善大使ほか、協力店やサポーターなど約100名の方から参加いただきました。

今年は、庄内産の食材を活かした新商品開発に取り組んでいる女性や若者の試作品が並び、また、庄内浜文化伝道師協会の石塚亮会長から「庄内浜文化と旬の魚(カレイ)について」と題して講演をいただいたほか、親善大使の太田政宏シェフがイタリア・ローマで提供された料理を再現していただき味わっていただくなど、盛りだくさんの内容で、様々な立場から交流が行われていました。

参加された方々からは、「食の都庄内」づくりに対する課題や今後の期待などについて、率直な、また厳しい御意見もいただきました。

これからも、「食の都庄内」づくりに関わる人たちの様々な活動を通して、皆様と一緒に庄内の多彩な食の魅力を地域内外に発信していきたいと思っています。

・・・庄内の食材について・・・

【日本海を縦断するスルメイカ】

庄内浜では約130種類もの魚介類が水揚げされると言われていますが、その中で最も水揚げが多いのがスルメイカで、山形県全体の漁獲量の約3分の1を占めています。

スルメイカは日本周辺から北はオホーツク海、南は東シナ海に分布しており、前年の秋から冬にかけて日本海南西部から東シナ海で生まれた仔イカが成長しながら北上し、本県沖合では5～7月に「夏イカ」として、主にイカー本釣り漁業で漁獲されます。イカー本釣り漁業は通常は夜間に集魚灯で船の周りにイカを集め、疑似餌を使って釣り上げる漁法です。釣り上げられたスルメイカは船上ですぐに選別され、氷が入った箱に並べられます。漁獲直後は黒いですが、時間が経つと白っぽくなります。



夏イカは身が柔らかく甘みが強いのが特徴で、スルメイカ本来の味を堪能できる刺身で食べるのがお薦めです。また、名前にもなっているように、開いてスルメにしたり、イカ飯や味噌汁、煮付けにしても美味しくいただけます。少し手間をかけて、柵切りにした身に塩をまぶした肝を和えて、冷蔵庫で2、3日寝かせれば自家製塩辛の完成です。

夏以降は北海道まで北上する群れを追って、イカ釣り漁船も北上します。冬は漁場が沖合に移り、中型イカ釣り船が大ぶりに成長したスルメイカを漁獲します。この時期のイカは肉厚で食べ応えがあり、旨味が強いのが特徴で、和食の他、洋食、中華料理まで幅広い場面で食材として利用されます。季節によって変化するおいしさを試してみたいはいかがでしょうか。

・・・イベント情報・・・

『鶴岡のれん』が開催されます

鶴岡市内において、鶴岡の旬の食材を食べ呑み歩く、街バル形式の「鶴岡のれん」が開催されます。市内 43 の飲食店で、鶴岡の夏の味覚をお楽しみください。

日時：平成 28 年 7 月 8 日（金）～10 日（日）

場所：鶴岡市内の飲食店 43 店舗

※詳細は[鶴岡食文化創造都市推進協議会](#)のホームページを御確認下さい。

『第 26 回ふじしま焼肉フェスティバル』が開催されます

鶴岡市の藤島体育館北側にある芝生広場において、「第 26 回ふじしま焼き肉フェスティバル」が開催されます。上質な地元産の肉が楽しめます。是非御来場下さい。

日時：平成 28 年 8 月 7 日（日） 午後 4 時から午後 7 時

場所：藤島体育館北側 芝生広場

※前売券の販売は 7 月 1 日（金）から 15 日（金）までです。

当日券の販売はありません。

※詳細は[ふじしま観光協会](#)のホームページを御確認下さい。