

11月 2日発行

先日、ノーベル医学生理学賞を東京工業大の大隅良典栄誉教授に贈ると発表されました。研究の出発点が日々の顕微鏡観察であり、新聞報道によると「私の歩んだ道は細い細いものでしたが、本当に小さな発見が大きくなうねりに育つことがある」とコメントされています。庄内地域に残されてきた数多くの在来野菜についても、それぞれの土地で代々受け継がれ、育まれてきたものであり、これが今の「食の都庄内」づくりの原点となっています。大切に育ててきた方々の思いを大切にしながら、これからも、皆さんと一緒に、庄内の多彩な食の魅力発信を進めてまいります。

## ・・・庄内の食材について・・・

≪「食の都庄内」弁当プロジェクト 第2弾 『庄内ビストロ弁当』完成記念 ②≫  
今回は「庄内産豚と梨の洋風角煮」に使われている【庄内産豚】を紹介します。

庄内は古くから米どころとして知られていますが、農耕や田んぼへの堆肥のため、昔はほとんどの農家が家畜を飼っていました。とりわけ庄内地域では養豚が盛んに行われ、現在の「豚」の産地が形成されました。

庄内の養豚の始まりは明治39年にさかのぼり、昭和30年代までは丈夫で飼い易い種類の豚が盛んに飼育されましたが、昭和40年代からは発育や繁殖性に優れた大型種に切り替わっていきました。その頃、オランダから改良用のランドレース種が県内に輸入され、地域が一体となり種豚の集団育種が行われました。平成に入り、この種豚を基礎豚として多産系で肉質に優れた系統豚「ガッサンエル」を県が開発し、それを母方にもつ三元交雑豚が「庄内産豚」ブランドで販売されるようになりました。

また、米どころ庄内は、全国に先駆けて飼料用米の生産・利用の取組みが行われてきた地域で、全国的に有名なブランドとなった「こめ育ち豚」が作り上げられました。

庄内の養豚業者において、「高品質庄内豚」や「平牧三元豚」、「米の娘豚」など、さまざまなブランド豚肉が生産されています。ブランド豚ごとに品種の組み合わせや、米や芋、麦やホエーなど与える餌が異なり、低コレステロールで旨みが濃いものや、肉質が柔らかくあっさりした甘みがあるなど、それぞれ特徴がありますので、色々な味を楽しんではいかがでしょうか。



・・・イベント情報・・・

『越沢新そばまつり』が開催されます

鶴岡市の「越沢まやのやかた」において、「越沢新そばまつり」が開催されます。山菜料理を添えた、新そばの特別メニューが味わえます。

日時：平成 28 年 11 月 5 日（土）～6 日（日）  
※各日先着 300 名  
場所：越沢まやのやかた（鶴岡市越沢蛇喰 111-1）

※詳細は[あつみ観光協会](#)のホームページを御確認下さい。

『一霞かぶ祭り』が開催されます

鶴岡市の一霞公民館などにおいて、「一霞かぶ祭り」が開催されます。伝統の焼き畑農法で作られる在来作物「温海かぶ」の生かぶ、漬けかぶ等の販売のほか、抽選会などが行われます。

日時：平成 28 年 11 月 6 日（日）午前 10 時から午後 2 時まで  
場所：一霞公民館（鶴岡市一霞宮之前 68）

※詳細は[あつみ観光協会](#)のホームページを御確認下さい。

『第 10 回日本一おいしい米コンテスト』決勝大会が開催されます

庄内町の JA 庄内たがわ新余目支所において、「第 10 回日本一おいしい米コンテスト」の決勝大会が開催されます。決勝審査には一般の方も御来場いただけます（試食コーナーもあります）。

日時：平成 28 年 11 月 26 日（土）午前 10 時から  
場所：JA 庄内たがわ新余目支所 2 階ホール  
（東田川郡庄内町余目字土堤下 36 - 1）

※詳細は[庄内町](#)のホームページを御確認下さい。