

食の都庄内かわらばん vol.12

平成29年2月1日発行

1月に入り旬を迎えた、庄内が誇る冬の風物詩「どんがら汁（寒鱈汁）」を味わっていただきましたでしょうか。

1月28日・29日に酒田市で開催された「第30回酒田日本海寒鱈まつり」において行われた「寒鱈フェスタ」では、4名の「食の都庄内」親善大使によるオリジナルの寒鱈料理が販売され、多くの来場者からお楽しみいただきました。

寒鱈漁は極寒の中で行われますが、寒鱈料理は、庄内の冬の味覚・観光資源として今後も大事に伝えていきたい食文化の一つです。

・・・庄内の食材について・・・

【あさつき】



今回は、庄内の冬の味覚として親しまれている、貴重な在来作物の一つ「あさつき」を取り上げます。もともと日本各地に自生しているユリ科ネギ属の多年草で、ネギ、ニラ、ニンニクなどの仲間です。旬は12月から3月頃で、地域によって「きもと」「わけぎ」「ひろっこ」などとも呼ばれています。

あさつきは、主に酒田市の袖浦地区で栽培されています。古くから庄内では雪が吹きすさび厳冬期に、あさつきの地下部分を掘り起こし、中にある黄色い新芽を摘んで貴重なビタミン源として食べていましたが、最近では新芽を緑色に育てたものが多く出荷されています。あさつきは6月に球根を掘り起こし、陰干ししたものを8月頃に植え直します。秋の間に球根が分球し、冬になると葉は枯れますが、新芽は休眠せず少しずつ成長していきます。この株を丁寧に掘り起こし、ビニールハウスの中で18℃程度の温度を保ちながら1週間から10日ほど置き、新芽が15~20cmに育ったものが、市場へ出荷されています。

手間ひまかけて育てられたあさつきは白と緑のコントラストが美しく、早春の訪れを感じさせる一品です。シャキシャキした食感と特有の香りと辛みが特徴で、茹でたあさつきと湯通ししたイカやエゴ（海藻のエゴノリを煮溶かして寒天状に固めたもの）などを酢味噌で和えたものが庄内では定番となっています。他にも天ぷら、お吸い物、卵とじ、炒め物など楽しみ方は色々ありますが、いずれも火を通しすぎないことがおいしく食べる秘訣です。



・・・イベント情報・・・

雛バルが開催されます

酒田市の酒田駅前及び中町エリアにある 29 軒の飲食店において、酒田・遊佐の日本酒 1 杯と、各店が工夫を凝らしたおつまみ 1 品程度を楽しむことができる、食べ歩き・飲み歩きのイベントです。

日時：平成 29 年 2 月 10 日（金）から 2 月 18 日（土）まで
場所：酒田駅前、中町エリアの飲食店

※詳細は[酒田市](#)のホームページを御確認下さい。

大山新酒・酒蔵まつりが開催されます

鶴岡市において、市内 4 つの蔵の新酒・名酒を味わうことができます。

日時：平成 29 年 2 月 11 日（土）12 時から 16 時まで
内容：■酒蔵めぐり（4 つの蔵の新酒・名酒を試飲）
場所：羽根田酒造・渡會本店・富士酒造・加藤嘉八郎酒造
※前売り券完売、当日券あり。

■大山四蔵元厳選八種飲み比べ（4 つの蔵の飲み比べと利き酒）
場所：大山コミュニティセンター
※前売り券販売中、当日券なし

■大山新酒を楽しむ会（4 つの蔵の数十種類の名酒を小料理と共に楽しむ）
場所：大山コミュニティセンター
※前売り券完売、当日券なし

※詳細は[大山観光協会](#)のホームページを御確認下さい。

地酒まつり in 庄内観光物産会館が開催されます

酒処・庄内の全 18 蔵元が一堂に集結。
新酒 18 銘柄・蔵元お勧めの地酒 36 銘柄、全 54 銘柄を飲み比べ！

日時：平成 29 年 2 月 25 日（土）・26 日（日） 10 時から 15 時まで
場所：庄内観光物産会館 駐車場・特設会場
※前売り券 2,000 円 当日券 2,500 円
JR 臨時列車「おいしい庄内地酒まつり号」運行
鶴岡駅前発無料シャトルバス運行

※詳細は[庄内観光物産館](#)のホームページを御確認下さい。