



■待ちに待ったGW、はじまりましたね！
■この4月27日、『食の都庄内』づくり推進会議を開催しました。
農業・水産・飲食・金融など、さまざまな分野で庄内地域の「食」にかかわる方々から、沢山のご意見をいただきました。自主的な取組みの紹介や、今後の活動への期待、庄内の食の魅力を観光にも生かし地域活性化につなげよう、等々…。本当に、ありがとうございます！
■「食の都庄内」をキーワードに、今後とも、みなさまと一緒に、食を通して地域が元気になる取組みを進めていきたいと思っております。どうぞよろしくお願いいたします！

庄内の食材

笹巻き

端午の節句の伝統

季節が初夏へと移り変わる頃から、スーパーや直売所などで笹巻きを目にする機会が増えます。端午の節句の頃に子どもたちの成長を願って、家庭の中で作られることが多かった笹巻きは、県内全域で地域に伝わる郷土食として受け継がれてきました。しかし、その作り方、食べ方は地域によって違いがあり、県内の食文化の違いを表す伝統食のひとつでもあります。

① 庄内風の特徴 ① 柔らか食感

一つ目の特徴は、「食感・味」です。山形内陸の「笹巻き」や、他県で作られている「ちまき」よりも、庄内の笹巻きはじっくりと時間をかけてゆでる傾向にあります。そのため、庄内の笹巻きは柔らかめのもが多いです。

食べ方は、青きな粉や黒蜜をかけて食べるのが一般的です。

TRADITIONAL
STYLE
"IWAI-MAKI"

② 鶴岡・田川風と 酒田・飽海風

また、同じ庄内でも、地域によって違いがあります。鶴岡・田川地域はゆでる際に灰汁（木灰を鍋に入れ水を加えて煮立たせて上澄み液をとったもの）を使うため、笹巻きのもち米の色があめ色になります。独特の風味が出ます。酒田・飽海地域では、灰汁を使わないため、笹巻きのもち米の色は白く、さっぱりとした風味になります。

③ 形・巻き方

一つ目の特徴は、「形・巻き方」です。県内全域では、平たい「三角巻き」と、ころっとした三角すい型の「こぶし巻き（げんこつ巻き・男巻き）」が一般的ですが、

④ 伝統の祝い巻き

飽海地域のうち遊佐町や旧八幡町には、「たけのこ巻き」という巻き方がありません。筍のようにすらっと細長い円錐形をしています。

また、現在は作られることが少なくなりましたが、子どもたちの七つ祝いの際に作られる特別な笹巻きとして、「祝い巻き」もあります（右写真）。これは、一つ作るのに笹の葉を約40枚も使う、とっても大きな笹巻きで、笹の葉は着物の衿のように交互に重なりあっています。祝い巻き一つに三角巻きが4〜6個、紅白の餅一対が付く、七つ祝いに来た客に持たせるという習わしがあります。
今年も、各地域の笹巻きを食べ比べ、地元食文化を再発見してみたいかがでしょうか？





■ 今月開催される、庄内の「食」にまつわるイベントを紹介します。爽やかな季節に、自然も食も満喫できるイベントばかり。気になるテーマのものがあつたら、ぜひ足を運んでみてくださいね！

[食の都庄内 イベント情報]

「鼠ヶ関大漁旗フェスティバル」

鼠ヶ関

魚！魚！！丸一日魚づくしの鼠ヶ関！！



漁業のまち「鼠ヶ関(ねずがせき)」で地元漁師が水揚げした鮮魚の販売を行います！

新鮮な魚介類をその場で食べられる屋台コーナー、普段乗る機会がない漁船に乗り込み日本海をクルージングする「漁船クルージング」、海のさかなのつかみどりなど。丸一日、魚づくしのイベントです！



- ◆日時 平成29年5月4日(木・祝) 9:00～
- ◆会場 鼠ヶ関港(はなさき路)
- ◆駐車場 200台
- ◆問合せ先 山形県漁業協同組合
鼠ヶ関総括支所内事務局 tel 0235-44-2100

■ 詳細は庄内観光コンベンション協会ホームページ
<http://www.mokkedano.net> をご確認ください！

しな織りの郷関川 わらびまつり

関川

しなの森づくりの後、わらびをどっさり収穫しよう！



「しな織り」の里、関川(せきがわ)で、しなの森づくり活動や山菜の収穫体験を行います。

どっさりわらびを収穫した後は、アク抜き講習もするので山菜初心者でも安心。とれたての森のめぐみをいただきます！

- ◆日時 平成29年5月21日(日) 9:00～15:00
- ◆集合場所 関川しな織りセンター
- ◆参加料 一人3,000円(昼食、保険料込み)
- ◆定員 25名(定員になり次第締め切ります)
- ◆内容 ・しなの森づくり活動
・わらび収穫体験とアク抜き講習
- ◆申込み及び問合せ先
関川しな織りセンター tel 0235-47-2502

■ 詳細は鶴岡市役所温海庁舎ホームページ
https://www.city.tsuruoka.lg.jp/event/kankou_matsuri/at_sangyo-sekigaw-tai.html をご確認ください！

「第32回 タキタロウまつり」

大鳥

大鳥の大自然の中で遊んで食べよう！



朝日連峰の北稜・以東岳と幻の魚「タキタロウ」が棲息する大鳥池の山開き行事「タキタロウまつり」。

鶴岡市大鳥の大自然を満喫できる、魚のつかみどりやボート遊び、ツリークライミングなどの体験が盛りだくさん。

会場内ではとれたて山菜直売や特製山菜汁なども販売。子供から大人まで、食べて遊んで学んでたっぷり1日楽しめます！



- ◆日時 平成29年5月28日(日) 9:00～15:00
- ◆場所 大鳥タキタロウ公園、タキタロウ館周辺、荒沢ダム
- ◆内容 魚のつかみ取り、ボート遊び、カヌースクール、スラックライン、ツリークライミング、朝日産山菜直売、大鳥産特製山菜汁販売、森のクラフトコーナーなど
- ◆問合せ先 第32回タキタロウまつり実行委員会
(鶴岡市朝日庁舎産業建設課) tel 0235-53-2111

■ 詳細はあさひむら観光協会情報
<http://event.asahi-kankou.jp/?eid=166> をご確認ください！

「食の都庄内」

サポーター/協力店のみなさまへ

NEW !!

「#(ハッシュタグ) 食の都庄内」

をつけてSNSで発信をお願いします！！

例えば庄内のおいしいものに出会ったとき。庄内の食材を使ったお店の自慢の料理。いつもおいしい食材をつくらしている庄内の農家や漁師、酒蔵・・・などの生産者のみなさん。みんなで、「食の都庄内」を発信していきませんか？

あなたのフェイスブックやインスタグラム、ツイッターなどのSNSで、「#食の都庄内」をつけて写真や文章をどんどん発信してください。みなさんの手によって、「食の都庄内」の活動を広げていきましょう！

※「ハッシュタグ」とは、SNSで、ハッシュマーク「#(半角シャープ)」がついたキーワードのこと。同じハッシュタグがつけられた投稿は、ハッシュタグを検索することでまとめて見ることができます。だから、みんなで「#食の都庄内」とハッシュタグをつけて投稿することで、さまざまなシーンの「庄内の食の豊かさ」を、みんなで共有することができる、というわけです。