

■師走になりました。庄内地域では、羽黒山の「山伏」がほら貝を吹きながら家々を回る、「松の勸進」が初冬の風物詩。集めた「浄財」で、大晦日に出羽三山の大神、松例祭を行います。

■ところで今回は、冬の庄内を代表する食べもの、「もち」についてのあれこれを紹介しします。どこにでもある「もち」ですが、やっぱり庄内独特の「文化」があるんです！

庄内のお餅は、丸もちを焼く文化。



SHONAI MOCHI STYLE



庄内風のお雑煮は、「芋がら」入りの素朴な味。



山の恵み、「栃の実」でつくる、「とちもち」。

庄内は異色!?!

餅(もち)文化

おもちを食べると言ったら、やはりお正月の「雑煮もち」。全国にはさまざまに雑煮があると、よく話題になりますが、一般的に、東は「切りもちを焼く派」、西は「丸もちを煮る派」と大別されます。

庄内風雑煮の謎

北前船が運んだ京文化
庄内のお雑煮は、「丸もちを焼く派」と、実は東日本にあつては異色な存在。その理由は北前船がもたらした京文化に由来すると言われています。

元旦から料理男子?

また、元旦の朝は、男性が「雑煮を作る」、または「おもちを焼く」という風習が残っており、神事として男性が行っているとか、日頃の女性に対するねぎらい(↑ここ重要!)と言ひ伝えられています。

シンプルな具材の意味

お雑煮には、油揚げ、シイタケ、ねぎ、からとり芋の茎またはワラビ、岩のりなどが入りますが、具

材の組み合わせは各家庭によって様々。さらに豚肉、ゴボウ、ニンジンも入るといふ家庭や、塩蔵わらびと岩のりだけという家庭もあります。

全国に流通網が整い、真冬でも何でも手に入る現代では、地味で質素に見える具材がもしません。でもどこか、一年分の静かな感謝の気持ちを感じられる気もしませんか。

四季折々にハレの日に

いろいろなもち

稲作が盛んな庄内では、田植え後の「さなぶり」に豊作を願ひ、収穫後の「田の神上げ」には豊作を感謝して、もちをつき「雑煮もち」や「あんもち」などをつくりまします。

郷土食の笹巻き・とちもち

五月の節句頃に盛んに食べる「笹巻き」も「もち米」が原料です。もち米を蒸す時に栃の実を入れ、丸めるときに中に「あん」を入れた「とちもち」も郷土食として伝えられるほど愛されるお菓子です。

一年の節目には、もちをつき、神様に感謝し、お互いの労をねぎらい、先祖に感謝する。庄内のハレの日の行事食として、「もち」はかせないものです。

個人的な多くの品種

庄内のもち米

庄内で作付されているもち米の品種は、主に「でわのもち」。県内の他の地域でも、他の県でもほとんど作られておらず、ユシが強く煮崩れしにくいのが特徴の品種です。

また、庄内は、明治時代から昭和初期にかけて水稲品種の民間育成が盛んで、優れた品種を多数輩出した地域として有名です。その中にはもち米の品種もいくつかあります。うち、白くてやわらかい「女鶴糯(めづるもち)」や、風味が豊かな「彦太郎糯(ひこたろうもち)」は、現在も酒田市や遊佐町で栽培されています。さらに、「女鶴糯」を改良した「酒田女鶴(さかためづる)」や、枝豆のような香りのする「酒田まめほの香」もつくられています。平成31年には、新品種「山形糯(やまがたもち)128号」も栽培が始まります。もち文化豊かな庄内ですが、ぜひ品種にもこだわってそれぞれの味わいを試してみてくださいね。

こんなものもある、庄内の「もち」雑記

- 【とはいつても首都圏向けには四角い「切りもち」です】
- 庄内地域産の「もち」、県外のスーパーなどでも買える機会があると思います。首都圏向けには「切もち」タイプで売っていますよ。
- 【玄米のままついてもちにする、「玄米もち」もあります】
- もち米を玄米のままついてもちにする「玄米もち」。独特の香ばしさとぷちぷちした食感などが持ち味で、県外などでも人気だそう。
- 【酒田地区で話題? 「バターもち」】
- もちにバターを練りこんでつくる「バターもち」。酒田市内の菓子店やスーパーなどで売っているそう。秋田県北部で有名な「もち・バター・砂糖」を練り合わせたものや、砂糖の入らないタイプも。秋田県タイプのもものはそのままでも、砂糖が入らないものはこんがり焼いて、海苔&しょうゆで食べたり、甘くして食べたりするそうですよ!



■今月に開催される、庄内の「食」にまつわるイベントなどを紹介します。庄内町の「日本一おいしい米コンテスト」と、「遊佐町フードフェスタ2017」、今月6日からの「天然とらふぐキャンペーン」。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]

あなたが選ぶ

日本一おいしい米コンテスト in 庄内町 決勝大会

今年のおいしいお米「日本一」決定戦！全国応募465点、頂点はどのお米？



入場無料

つや姫・はえぬき・コシヒカリ・・・現代の「おいしい米」のルーツ、「亀ノ尾」「森多早生」の発祥の町、庄内町。

この記念すべき地で今年も「おいしいお米日本一」決勝戦を開催！会場では決勝進出米（36点）と「亀ノ尾」「森多早生」「雪若丸」の試食や、「消費生活町民大会」コーナーでの郷土食や米粉創作料理の試食、庄内町特産品販売コーナー、庄内町新産業創造館「クラッセ」で開発した新商品の試食・・・と庄内町の食を満喫してください！

- ◆日時 平成29年12月2日(土) 10:00~15:00(表彰式15:00~)
- ◆場所 JA 庄内たがわ 新余目支所2階ホール(庄内町余目土堤下36-1)
- ◆同時開催 「庄内町消費生活町民大会」(11:50~12:20)
- ◆問合せ先 あなたが選ぶ日本一おいしい米コンテスト実行委員会事務局
TEL:0234-42-0169 (庄内町農林課内)

■詳細は下記「庄内町役場」のHPをご確認ください！

https://www.town.shonai.lg.jp/kanko/events/11th_komecon171115.html

https://www.town.shonai.lg.jp/kanko/11th_komecon_kessyosinsyutu.html

遊佐町 フードフェスタ 2017

ゆざの「んめもの」大集合！つくり手の想いと共に皆様にお届け！！

町遊佐



入場無料

ゆざの「んめもの」大集合！！遊佐町の農水産加工品を一堂に集め紹介します。

遊佐カレーにそば、鮭、お米、芋、いちじく、トマトなど、おなじみの素材の加工品に加え、新しいものでは豚足、エゴマ、遊佐町の姉妹都市ハンガリーのマンガリツァ豚生ハムまで！作り手の想いと共にお届け。

「食の都庄内」の土岐親善大使による遊佐産食材を使った料理の振る舞いや、幻の魚「めじか」の鮭振る舞いもありますよ！

- ◆日時 平成29年12月3日(日) 11:30~14:00
- ◆場所 パレス舞鶴(エルパ2階)遊佐町小原田字沼田12-1
- ◆内容 遊佐町産の農水産加工品試食販売会
「食の都庄内」土岐大使の振る舞い&トークショー(12:30~13:00)
幻の魚「めじか」の鮭振る舞い(①12:00/②13:15)/ 遊佐産酒ブース
- ◆問合せ先 遊佐ブランド推進協議会 TEL/FAX:0234-72-3966

■詳細は「遊佐ブランド推進協議会」のブログをご確認ください！

http://blog.livedoor.jp/yuza_brand_3/archives/4572251.html

「庄内浜文化伝道師」が教えます！ 魚亭 岡ざき 女将 編

食の都庄内・庄内浜の魚と庄内産野菜の簡単レシピ 庄内浜のタンドリー！ブリorワラサ・イナダ

材料(4人分)

- ブリ(切身)
(またはワラサ・イナダ).....4切れ
- プレーンヨーグルト.....500cc
- カレー粉.....大さじ1
- 油.....少々
- 赤ねぎ.....1本
- 赤かぶ.....1個
- 塩・こしょう.....少々
- レモン.....1個



with 庄内産野菜のソテー

作り方

- ブリ(切り身)に塩・こしょうをふる。プレーンヨーグルトをボウルに入れ、カレー粉を混ぜ、ブリの切り身を半日くらい漬ける。
- ヨーグルトに漬けたブリの、余分なヨーグルト分を軽く落とし、油を入れたフライパンで両面をよく焼く。(焼き方は、弱火で長く、最後に焦げ目をつけるとおいしい。)
- つけ合わせの庄内産野菜のソテーをつくる。赤ネギは2cm程のぶつ切り、赤かぶはいちよう切りにする。
- フライパンに油を引き、色がつく程度に焼く。塩・こしょうで味付けする。

5 [盛り付け方]

お皿にブリと庄内産野菜のソテーを盛り付け、くし形に切ったレモンを添えて、できあがり！

庄内浜文化伝道師 岡崎 淳 伝道師から ひとこと

- 今回のレシピは、まさかのインド風、タンドリー味！しかしこれがお魚にも合うんです。ブリは厚めの切身にするとおいしいです。ヨーグルトを使うことで魚の生臭みが取れ、柔らかく仕上がります。ちよっぴりスパイスでごはんが進む！前日に仕込み焼くだけで、お弁当にも◎。
- 庄内浜のブリ・ワラサ・イナダは冬場が旬の魚です。
- 魚亭 岡ざきは、鶴岡市内にある料理店。元漁師のノウハウを生かし、庄内浜の旬の新鮮な魚の料理を美味しくリーズナブルに提供しています！

冬 三寒四温 観光キャンペーン、始まります！

庄内産トラフグを庄内の飲食店で！ 天然とらふぐキャンペーン



庄内浜の天然トラフグは、はえなわ漁という漁法で丁寧に釣りあげられたものです。漁師たちは一定の大きさに満たないフグは放流したり、自主的に稚魚放流に協力するなど、資源の確保・安定した漁獲を目指しています。庄内各地の飲食店で、本物の天然トラフグをぜひ、ご堪能下さい！

キャンペーン期間：
平成29年12月7日(木)~2月28日(水)

問い合わせ先：
山形県庄内総合支庁 水産振興課 Tel 0234-24-6045
※キャンペーン参加店の情報など詳しくは、下記「庄内観光コンベンション協会」のページをご覧ください！
<http://www.mokkedano.net/information/show/332>

おめでとうございます！

- ◆全国技能士大会功労者表彰受賞
- ◆土岐大使監修「むきそば」(庄内町「なんでもバザールあつぽ」) 第6回全国逸品セレクショングランプリ受賞

「食の都庄内」
土岐正富
親善大使

「食の都庄内」をつけて、庄内のおいしいものを、SNSに写真やコメントと一緒に、どんどん発信してください！庄内のおいしいものの情報を、ぜひ広げてくださいね！

食の都庄内 かわら版vol. 22
平成29年12月1日発行
発行/「食の都庄内」ブランド戦略会議
Tel: 0235-66-5490 / FAX: 0235-66-4728
<http://syokunomiyakoshounai.com>