

黄金色に染まる大地、豊穡の庄内

見渡す限り広がる庄内平野は、たわわに実った稲穂で一面黄金色。「庄内米」の新米と、郷土料理の「芋煮」で、収穫の喜びを味わいましょう。初秋の「刈屋梨」や晩秋の「庄内柿」などの季節の果物や、「からとり芋」などの在来作物も登場します。



06

庄内柿は「平核無(ひらたねなし)」という渋柿品種で、種がなくとろりとした甘み。また、酒田市本楯地区で栽培されている刈屋梨は、さわやかな甘さでシャリシャリとした食感。どちらも100年以上の歴史がある果物です。



新米と芋煮

新米が出荷される頃、県内は芋煮会シーズンを迎えます。内陸はしょうゆ味の牛肉入り、庄内はみそ味の豚肉入りで、どちらもおいしい秋の代名詞です。



08

庄内おぼこサワラ

庄内では10年ほど前から秋に獲れるようになった「鱈」。庄内おぼこサワラブランド推進協議会の漁師が行う船上での活締め・神経抜きという鮮度保持技術により、生食できる期間は1週間。刺身のほか、炙りやしゃぶしゃぶも絶品です。

09



Kamenoo history

おいしいお米のルーツ

亀ノ尾の生みの親「阿部亀治」

明治時代、現庄内町の阿部亀治が育成した品種「亀ノ尾」。味が良く、病気に強いお米として一世を風靡し、つや姫やコシヒカリなど、国内の美味しいお米のルーツとなっています。



異色の丸もち文化～お雑煮～



東は肉もちを焼き、西は丸もちを煮るといわれる中、庄内は「丸もちを焼き」異色の文化。北前船の影響といわれています。

庄内米



- ① はえぬき → 食味・収量・品質の高さから「ユメのコメ」として誕生。
- ② つや姫 → コシヒカリを超える極上食味で全国を驚かせた、山形県が誇るブランド米。
- ③ 雪若丸 → 粒立ちしっぺり新食感。炊いた時の白さや光沢が美しい。

庄内 food ことば 庄内人と豚

庄内のスーパーでは、お肉売り場に占める「豚肉」が多いのが一般的です。米どころ庄内では、豚肉に良質な豚肥を還元するため、畜産が盛んでした。品種改良や飼料の研究が進み、「庄内の豚」は一大ブランドに。最近では「庄内のお米で育った」豚が主流です。「芋煮」「湯汁」の他、「すき焼き」にも豚を使うほど、庄内人の生活に横付けしています。

強風、降雪、曇り空。厳しい冬が育む味覚。

冬の庄内は、「地吹雪」と「曇り空」、外出もおっくうになる日が続きます。でも、特に寒い「寒の時期」に獲れる「寒鰯」は、庄内人が大好きな味。庄内浜には冬においしい魚が、他にもたくさん登場。2月頃から登場する新酒も、楽しみの一つです。



10

寒鰯と寒鰯汁

寒の入りの頃に水揚げされるマダラ。さまざまな寒鰯料理がある中で、寒鰯汁は身もアラも余すことなく味わえる漁師料理です。冬空の下でアツアツを味わう寒鰯まつりは大勢の人で賑わいます。



「寒の時期」とは?

「二十四節気」の「小寒」の最初の日(寒の入り)から「大寒」の最後の日までのこと。およそ1月6日頃から立春の前日(2月4日頃)までの約一か月、一年で最も寒い時期、と言われています。



軟白ねぎ

平田赤ねぎ

冬の寒さを受けて甘くなる「軟白ねぎ」は、白い部分をやわらかく育てます。「平田赤ねぎ」は平田地区の在来作物。生ではピリリと辛く、加熱するととろりと甘くなるのが特徴です。

あさつき

地元では「きもと」と呼ばれ、辛味は少なく上品な風味。食べ方は、おひたしや許みそ和えなど。

ゆたかな庄内浜が育んだ豊富な海の幸

- ① トラフグ → 冬にはえ縄漁で漁獲。うま味と弾力に優れたフグの王様。
- ② 紅エビ → 庄内は全国有数の漁場。船上で急冷し、鮮度抜群。まるやかで強い甘みが特徴。
- ③ ズワイガニ → 漁期は10月～4月。庄内産は身が詰まっいて、冬に揃がるものは味も質も格別。
- ④ 鯛 → 1年を通して水揚げされるマダイ。冬場になると身が締まって脂がのってきます。
- ⑤ ハタハタ → 11月下旬から産卵のために接岸。12月の大黒様のお歳夜のごちそうの一つです。



11 美酒の郷「庄内」

庄内には酒蔵が18蔵。米と水、気候という自然の力を贈る蔵人たちの高い技術によって、じつに幅広い酒質を味わうことができる庄内の地酒は、鑑評会でも例年、好成績を収めています。



冬の魚介類

庄内 food ことば 焼畑あつみかぶ

約400年の歴史を持ち、庄内でも古い在来作物の一つ「焼畑あつみかぶ」は、種子は専産地の鶴岡市一宮地区産を使い、鶴岡市湯浅地域の畑で焼畑栽培により栽培したもののブランド名。砂糖と酢と塩だけで作る甘酢漬けは、中まで鮮やかなピンク色で、パリッとした歯ごたえが特徴です。

The Season of Shonai