



## 黄金色に染まる大地、豊穣の庄内

見渡す限り広がる庄内平野は、たわわに実った稻穂で一面黄金色。「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。



庄内柿は「平核無(ひらこくむ)

ねなし」という淡柿品種で、種がなくとろりとした甘み。また、酒田市本郷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。



新米がお出される頃、県内は芋煮会の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

## 庄内おばこ 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「サワラ」。庄内おばこサワラブランド推進協議会の漁師が行う船上での活〆・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

## Kame no 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、国内のおい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～

東は角もちを焼き、西は丸もちを煮るといわれる中、庄内は「丸もちを焼く」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「エメのコメ」として医師。
- 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 → 粒立ちしっかり新食感。炊いた時の白さや光沢が美しい。

## 庄内 food こぼれ話 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、田んぼに良質の堆肥を運ぶために、昔から糞耕が盛んでいました。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。最近は「庄内のお米で育った豚」が主流です。「芋煮」孟宗竹の「さしき焼き」にも豚を使うほど、庄内人の生活に根付いています。



## 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「暴り空」。外出もおっくうになる日が続きます。でも、特に寒い「寒い時期」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くなる魚が、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

寒い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。



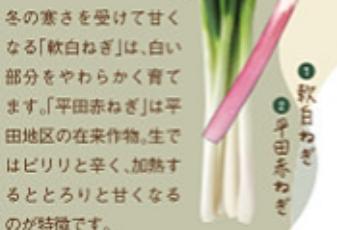
11  
美酒の郷「庄内」

庄内には酒蔵が18蔵、米と水、気候という自然の力を醸す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。



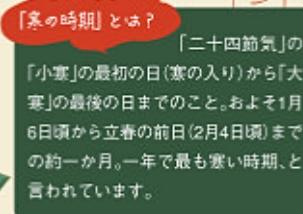
軟白ねぎ

平田赤ねぎ



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、おひたしや酢みそ和えなど。



「寒い時期」とは?

「二十四節氣」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)までの約一ヶ月。一年で最も寒い時期、と言われています。



ゆたかな庄内浜が  
育んだ豊富な海の幸

- ①トラフグ → 冬にはえ鰐漁で漁獲。うま味と彈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。さらやかで強い甘みが特徴。
- ③ズワイガニ → 渔期は10月～4月。庄内産は→ 身がつまつていて、冬になると身が縮まって脂がのってきます。
- ④調 → 1年を通して水揚げされるマダイ。冬場になると身が縮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遡河。12月の大黒柱のお歳暮のごちそうの一つです。

## 冬の魚介類

## 庄内 food こぼれ話 焼煙あつみかぶ

約400年の歴史を持ち、庄内で最も古い在来作物の一つ「焼烟あつみかぶ」は、種子は鹿児島県一鹿地区産を使い、鹿児島市温湯地域の煙で焼烟農法により栽培したもの。ブランド名、砂糖と酢と塩だけ作る甘酢漬けは、中まで鮮やかなピンク色で、パリッとした食感が特徴です。

The Season  
of Shonai  
Seasonal Food