

02 The People of Shonai

現在 268名
(2019.3月現在)

Support the Delicious Land.

「庄内浜文化伝道師」とは

庄内でとれる地魚の美味しさと、料理方法及び食文化を伝えることができる方を「庄内浜文化伝道師」として山形県が認定しています。年齢は幅広く、20代～80代まで。職業も飲食店のシェフや料理人、魚市場の仲買人、漁協組合員、スーパーの鮮魚担当、主婦など、さまざまな立場のみなさんが活躍しています。



お魚トーク

庄内浜の魚、さばき・下ろしはおまかせ。ちょっと珍しい魚でも、食べ方をお教えしますよ。



イベント出店

「寒鰯まつり」などのイベントで庄内浜の魚をPRしています。



料理の提供



地元庄内の飲食店にも伝道師がいます。ぜひ新鮮な魚料理を味わってください。



酒田FMハーバーラジオ「伝えます！庄内浜の味と技」
・76.1MHz 毎週火曜日 午前11時～11時30分
(再放送) 毎週土曜日 午後1時30分～2時

「庄内浜文化伝道師」公式HP
「伝道師講座」申込みはこちら



庄内浜文化伝道師講座

保育園や学校、地区公民館などで地魚をテーマにした食育教室や料理教室の講師を務めています。



「お客様の心の中に、お客様の庄内を」 庄内浜文化伝道師マイスター 石塚 亮氏 (料理・宿舎本主人)

長いお付き合いのためには、食べものだけの付き合いではダメなんです。それだけなら、庄内の次は、よその美味しいものを、ということになる。春にはサクラマス、秋にはサワラ、ハタハタ、冬にはカニ、フグ、タラと、庄内の季節季節のものを食べたいと思っていたら、美味しいものと一緒に、庄内の香りや風、受け継がれてきた文化を伝えることが大事。種かくなってきたな、庄内では祭の季節だな、口細カレイや孟宗汁が食べたいなと、お客様の心の中に、お客様の庄内をつくっていただければいいもの。四季折々の庄内を楽しみたい。また足を運びたい、庄内の食べ物をまた食べたいと、きっと思っていたらいいはず。

「食の都庄内」協力店

庄内のあちこちで「食の都庄内」と書いたのぼりやステッカーを貼ったお店を見つけたことはありませんか？ これらのお店は、「食の都庄内協力店」。現在400店以上もの、「庄内の食」にかかわるお店や事業者が、登録しています。庄内の多彩な「食文化」や豊かな「食文化」を生かした商品・サービスの提供などを通して、「庄内の食の魅力」を発信しています。

- 飲食店
- ホテル
- 旅館
- 小売店
- 漁師
- 卸業者
- 加工・食品企業
- 農家
- などの生産者も。

「食の都庄内」協力店
お申し込みはこちら
※登録は無料です。



食の都庄内



出羽三山の精進料理

出羽三山の修験者(山伏)たちが、自給自足の生活を営む中で生まれた精進料理。山菜やきのこなどの山の恵みをいただく知恵(採取、あく抜きなどの下処理、塩蔵や乾燥などによる保存・調理)が生きた、滋味に富む食文化です。



The Speciality of Shonai

庄内の名物料理



庄内の雛菓子

「淡町・酒田」では北前船が運んだ上方風の「片栗細工」。「城下町・鶴岡」では庄内の四季の名物が形どられたカラフルな「上生菓子」で、江戸庶民の文化を残しています。

新鮮で多彩な庄内浜の味



魚種が豊富な庄内浜では、漁師たちが多様な漁法を駆使し、高度な鮮度保持の技術によって、新鮮な旬の魚介類を水揚げしています。その海の幸を余すことなく味わう魚食文化が伝えられ、街なかでも割烹や寿司店、小料理店などでその味を提供しています。

庄内の洋食

昭和40年代、酒田市にレストラン棟、ル・ポットフーなどのレストランが誕生し、庄内に「フランス風郷土料理」という新機軸を打ち出しました。平成元年には洋食料理人の会「庄内DECクラブ」が発足。以降、フレンチだけではなくイタリアンなど、庄内独自の洋食が多くの料理人の活躍によって継承・創造されています。



酒田のラーメン

ラーメン消費量日本一の山形県の中で、魚介系ダシの風味豊かなスープ、もっちりとした食感のいい多加水麺など、地元内外に根強いファンを持つ酒田のラーメン。自家製麺率は驚きの80%以上。有志らが「酒田のラーメンを考える会」を設立、郷土料理ともいえるその味を守っています。庄内一円には他にも個性派・実力派の店が多く、ラーメンの名所として高い知名度を誇ります。



農家レストラン



自家栽培の野菜やお米などを、旬の味、家庭の味、郷土の味でもてなす農家が営む料理店。建物の佇まいや作り手の交流など、農と食のつながりを実感する、風土を味わうレストランです。

「やまがた庄内観光サイト」にも
おいしいお店の
情報、載っています。

