



# 食の都庄内 かわら版 vol.39

食の都  
庄内

「食の都庄内」の魅力を伝えたい”そんな想いからかわら版をお届けします。

Cheer!! 「食の都庄内」を舞台に輝く人からあなたに

## vol.4-石塚ファーム

(株)治五左衛門 石塚寛一

「食の都庄内」を支える若手料理人やスタッフ、生産者たちの人となりや想いを掘り下げてHPで紹介する企画。生き生きと活躍する姿を伝えることで、庄内の食に関わる多くの人たちに声援を送り、庄内の“食”に関わる仕事の魅力をお伝えします。

「Cheer」=名詞：声援、元気、ごちそう



石塚ファームでは、だだちゃ豆を中心に、米や赤かぶ、ふきのとうなどの野菜を生産。中でもだだちゃ豆は、「山形セレクション」に認定され、最高級の枝豆として高く評価されています。

### ◇地元を離れて得た“気づき”

代々続く農家の長男で、幼い頃から漠然と「自分は将来農家になるものだ」と思っていたという。

高校2年～3年の約1年間アメリカの高校へと留学した。初めての海外生活は想像以上に楽しかったが、その反面日本食が恋しくてたまらなくなった。「日本食っておいしいな」「日本の食ってすごいな」と感じるようになる。

地元を離れて県外の大学に進学した石塚さんは、同じ日本食の中でも「庄内の食が美味しかったんだ」と気づく。地元を離れて初めて作る側へのリスペクトが生まれ、心から「農業がやりたい」と思うようになったと石塚さんは話す。



### ◇営業ノウハウを生かして販路拡大へ

大学卒業後、あえて農家の“敵”輸入品商社の営業マンとして働いた。様々な輸入品を扱う中で、庄内にある米やだだちゃ豆などの食材は「世界に通用する」と確信めいたものが生まれ、帰郷を決意し就農。父の代まで米がメインだった石塚ファームも、枝豆の販路を拡大し、今では売上げの8割がだだちゃ豆で占めている。

### ◇世界の“Dadachamame”を目指して

「美味しい枝豆の日本一、そして世界一になりたいですね。海外にも輸出を広げて、だだちゃ豆を食べに世界中から庄内に人が来るように観光とも結び付けたい。そしていつか、世界共通の用語として、辞書に“Dadachamame”という単語が載ったらいいなと思っています」

今後の目標を尋ねると、石塚さんは海外展開も含めた目標を掲げてくれた。



記事全文は  
「食の都庄内」HPで!

## 土岐親善大使 現代の名工 受賞おめでとうございます。

「令和3年度 卓越した技能者の表彰（現代の名工）」（厚生労働大臣表彰）を受賞された土岐正富さんが、4月11日、高橋庄内総合支庁長にごあいさつにいらっしやいました。

土岐さんは、日本料理の調理人として、庄内産食材を使った新たな創作料理や郷土料理の商品化、料理を通じた地域の振興、次世代の料理人育成に尽力されており、そうした活動が評価されての受賞となりました。

土岐さんは、「庄内の食材は素晴らしく、三つ星レストランでも使われている。米も酒も美味しい。これからも庄内の素晴らしい食を広めていきたい」と抱負を述べられました。



\*\*\*\*\* \*\* 4月のSNS投稿より \*\* \*\*\*\*\*



### きな粉団子

酒田市民が思い浮かべるきな粉団子は、きな粉が（しかも、青きな粉が）たっぷりまぶさっていて、串にささっていない、きなこ団子。

黒蜜の風味と、青きな粉の風味がたまらないんですよ～。

きなこ団子を販売している、栗原甘泉堂さんにお話をお伺いしました。

以前はきなこ団子を販売してい

る店が複数あったそうですが、今酒田では、1店のみになってしまったとのこと。

古くから庄内町の跡地区の青きな粉を、こだわって使っているそうです。

ちなみに、このきなこ団子、同じ庄内でも、鶴岡市民に聞くと馴染みがないとのこと。

（4月1日投稿）

### 温泉を利用した伝統の芽出し作業

鶴岡市の湯田川温泉で、温泉の余り湯を利用した種もみの芽出し作業が、最盛期を迎えています。

芽出し作業は、湯田川温泉内にあるJA鶴岡の催芽場で行われます。

温泉の余り湯が流れ入る催芽場の水槽に、種もみの入った袋を12時間ほど浸した後、水槽に渡した枕木の上で12時間ほど蒸し上げます。

温泉の温度は30～32℃程度で、人間が入るにはぬるいですが、種もみには”いい湯”のようです。特別に、蒸し作業が終わった種もみを見せていただくと、きれいな白い芽がピコンと出そろっていました！

おいしいお米になって食べられるようになるのが今から楽しみです。

（4月13日投稿）





## 何の野菜の花かわかりますか？

ヒントは、甘酢漬けがおいしい  
鶴岡市の在来作物



## 温海かぶの種子を守る取組み

正解は、「温海（あつみ）かぶ」

写真は、温海町森林組合が去年温海かぶを栽培した山で撮らせていただいたものです。

広大な栽培場所で採りきれなかったりした温海かぶが雪の下で冬を越し、いま一斉に花を咲かせています。

ちなみに、この山では、採種は行いません。

温海かぶの種は、温海地域の一霞（ひとかすみ）地区で採れたものを使います。

温海かぶが属するアブラナ科は多品種と交雑しやすい性質があります。種の純度を保つため、一霞地区では、温海かぶの菜の花が咲く時期には、白菜や大根などの他のアブラナ科の作物の花を咲かせないようにする決まりごとがあります。

（4月21日投稿）

## アスパラガス

夕飯の献立を考えようと「食の都庄内」食材カレンダーを見てみたら、アスパラガスが旬でした。実は山形県は全国で栽培面積第3位、生産量が第6位（令和2年）のアスパラガス産地なのです。庄内地域では現在、ハウスどりのアスパラガス栽培に力を入れています。

早速スーパーに行き野菜コーナーを見るとありました！

JAそでうらとJAみどりの帯がついたアスパラガスと、袋に入った「甘えん坊」という極太アスパラガス。今回は「甘えん坊」を手に取りました。

「甘えん坊」はJAそでうらのブランドで、太くて特に品質の良いものにこの名前をつけて出荷しているそうです。

甘くて、やわらかくて、太くて、食べごたえがあるのが特徴です。

（4月25日投稿）



## 山形庄内 × 鹿児島 笹巻 × あくまき



## 笹巻とあくまき

庄内の笹巻と、鹿児島のあくまきの違いは、笹巻は笹で包みますが、あくまきは孟宗竹の皮で包むところ。

作り方の詳細は異なりますが、もち米を灰汁に浸す点も、包んだ後に茹でる点も両者とも同じ。

遠く離れた地なのに不思議ですね。由来は諸説ありますが、北前船の航路によって、鹿児島のあくまきが伝えられたとする説が有力とされています。

（4月27日投稿）

様々な取り組みがご覧になれます！



「食の都庄内」公式Facebook + Instagram + Twitter

最新の情報は  
公式SNSで！  
フォローしてね♪

令和4年5月2日発行  
発行/「食の都庄内」ブランド戦略会議  
<https://sykunomiyakoshounai.com/>  
（事務局：山形県庄内総合支庁地域産業経済課内）  
Tel：0235-66-5490 FAX:0235-66-4728