



食の都庄内 かわら版 vol.45

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。

私の！

サポーター活動

「食の都庄内」サポーターの皆さんからは、口コミや SNS などて庄内の食について発信していただき、ありがとうございます。
このコーナーでは、サポーターの皆さんの活動について御紹介いたします。

さくらもち さん

さくらもちさんは、庄内地域の食材を使って、郷土料理やオリジナル料理を作って、インスタグラムで発信しています。(アカウント名: sa_z_a_e_1016)

今回はこれからの季節に楽しめるお料理のレシピも教えていただきました。

洋風なます



柿、ラ・フランス、大根を1cm角に切り、白ワインビネガー、はちみつ、オリーブオイル、塩で和え、ブラックペッパー、ドライバジルをかけて出来上がり

里芋まんじゅう



里芋を潰し、味をつけ片栗粉をまぶして油で揚げ、とろみをつけた餡をかけます。
里芋はそのままでも、海老などいれたりもしますか、私はくるみを入れ、餡には生姜絞り汁とともって菊を入れてみました。
ゆずの時期にはゆずのをせたりします。

庄内柿とクリームチーズのデザート



庄内柿にクリームチーズを挟み、黒胡椒、ハチミツをかけて完成

花いちじくのサラダ



秋の酢の物



冬の酢の物



ゆず入りりんごジャム



さくらもち さんよりコメントいただきました

歳を重ねるごとに、小さい頃に食べた料理や郷土料理を無性に食べたくなり、作り方を覚えはじめました。そのうち自分もこの土地の食材を使って何か出来ないかなあと考えるようになり、作ったものを残そうと思ったのがインスタをはじめたきっかけです。

庄内の食材は種類が豊富なだけでなく、旬の食材は味が濃くそれだけで美味しく感じます。その食材の素材を生かし、今までの作り方や形に拘らない新しいことができたか…と思っています。

あなたのサポーター活動教えてください☆

【SNS】「#食の都庄内」「#食の都庄内サポーター」とハッシュタグを付けて投稿ください。

【メール】かわら版を送付したメールに返信してください。活動している写真や活動内容を教えてください。

みなさんのご応募
ありがとうございました！

おいしさは思い出とともに ～庄内の芋煮エピソード投稿～

○高校卒業後、庄内で過ごした秋のこと。

「みんなで山形名物の芋煮会をやろう！」と、先輩の自宅に集まりました。(私にとっては、人生初めての芋煮会。)

普段は温厚な内陸出身の先輩が、声を荒げて「牛肉と牛蒡は必ず入れて醤油味ほしい」と言ったかと思うと、庄内人の先輩が、「芋煮と言ったら、豚肉に味噌味！」と言い、喧嘩勃発。

…結局、間をとって、豚肉と牛肉・牛蒡と油揚げ、里芋、ネギを入れ、醤油と味噌を半々で味付けした芋煮が、私が初めて知った芋煮となりました。

その後、いろいろな先輩のご実家に呼んでいただき、それぞれの家庭で、それぞれ自慢の芋煮レシピがあることを知りました。

いまでは私にとっても芋煮は、秋を感じられる季節のメニューとなりました。

自分で作る芋煮も美味しいですが、芋煮のイベント会場で、大鍋で作られた芋煮を野外で食べるのは最高です。今年は、芋煮会、出かけたいなー！

(かーさん/30代)



○私は酒蔵に生まれましたので、日々、口にする色々なお料理に**酒粕**が入っていました。芋煮もそのひとつです。

里芋はこだわって泥付き。昔は洗い里芋なんてありませんでしたので、何度も洗って、少し茹でてから皮をおき、煮こぼして、汁がドロドロにならない様にと**里芋様は別嬪さん扱**いです。

人参、ちぎったこんにゃくは茹でてあくを抜き、味噌を入れ少し煮しよませてから、酒粕をたっぷり入れ、椎茸と長ネギを投入。かなり酒粕の味が濃いですが、子供の頃から慣れ親しんだ味は今も私の大好きな味です。

3世代7人で熱々、**酒粕入りの大きな鉄鍋で煮た芋煮を「あっちえ」「んめんめ」**と食べたのは懐かしい記憶です。

時代は変わりましたが、今でも里芋が出回り始めると酒蔵の敷地内で。蔵人とお昼に「芋煮会」をしています。勿論、酒粕をたっぷり入れて～

(こづりんさん/50代)



○仕事で庄内に引っ越し何年か経ったころ、庄内の料理人が教えてくれる料理教室に子供と参加した。

料理の前にまずは稲刈り体験。田んぼ入って稲をかり、ひと汗かいてからの料理教室。窓の外には黄金色の稲穂が揺れる景色を眺め、収穫したばかりの新米を食べ、芋煮を食べる。ただの芋煮ではない。全て産地は庄内平野の食材だった。**景色も御馳走。収穫体験も含めて御馳走**でした。

自然と共に生き、四季を愛でる庄内の人々の心に触れる芋煮体験でした。大地の恵みに感謝し「いただきます」「ごちそうさま」が自然に口から出てきたあの日。

海も山も、川も温泉も全てがある庄内平野という大自然にこれからも子育てを手伝ってもらいたいと思いました。

(タンタンさん/40代)

<庄内の芋煮>

同じ山形県でも内陸地域では牛肉入りで醤油味。庄内地域では豚肉入りで味噌味が定番。

これは、庄内地域が養豚が盛んだからともいわれています。

家庭料理なので、同じ庄内の中でも、何を入れるかは結構それぞれ違うもの。

「家はきのこも入れるよ」「人参は入れる？」など、毎年盛り上がるものです。

みなさん、今年も芋煮食べましたか？

○私の庄内の芋煮の思い出は、中学1年のときの秋の遠足で、**今泉海岸で食べた芋煮**です。

母親にたくさんおにぎりを握ってもらい、さりげなく、当時好きだった男の子の隣に座り、おにぎりを差し出しました。

私が持っていったおにぎりを食べてくれたことがとても嬉しくて。

甘酸っぱい芋煮会の思い出です。
おにぎりと庄内芋煮、最高！

(さらちゅんたさん/40代)

○**移住**して初めて参加した**町内の芋煮会**で、庄内の芋煮を食べました。

みなさん食べながら自分の家の芋煮と比べて、何を入れるか、どう作るかの情報交換になり、とても楽しかったです。初めは知り合いも少なくなかなかとけこめずにいましたが、**優しく庄内弁で作り方を教えていただきあたたかい気持ちになりました。**移住してきてよかったと思った瞬間でした。

(渡貫ゆかさん/20代)



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11月1日発行
発行/「食の都庄内」ブランド戦略会議
<https://syokunomiyakoshounai.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