

# 食の都庄内 かわら版 vol.48

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。

いろいろな食べ方  
発信中♪

食の都庄内公式 Instagram による  
米どころ「食の都庄内」アンバサダーによる投稿紹介★

テーマは  
はえぬき  
寒鱈  
軟白ねぎ



寒ダラ汁（どんがら汁）



寒ダラの煮付け



山形 庄内ブランド  
雪中軟白ねぎ



鶏肉とネギのんにくピリ辛つけ蕎麦



寒鱈と軟白ねぎの湯豆腐



雪中軟白ねぎ  
たっぷり入れたよ！



どんがら汁



軟白ねぎの甘辛醤油漬け

「雪中軟白ねぎ」という名前で、現在ブランド化が進められている軟白ねぎ。普通の長ねぎよりも辛味がマイルドでとろけるような甘みとやわらかさの中にサクッとした食感が心地よいのが特徴です。



～旬の「食」を紹介します～

## 岩海苔

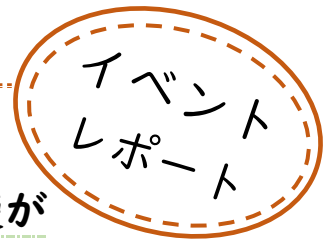


豊かな磯の香りが料理を引き立てる岩海苔。波の荒い磯場に生える天然ノリのことで、庄内では12～2月ころが収穫期。収穫は、極寒の日本海の波打ち際で手作業で行われ、時には波をかぶることも。大変な収穫作業があって、おいしい岩海苔が食べられるんですね😊

## おいしさは思い出とともに ～寒鱈汁エピソード投稿～

仕事で東京に住んでいた際の思い出です。東京も寒さ真っ只中の2月に、鶴岡市の友好都市・江戸川区で開催される「市政報告会」で振る舞われた熱々で白子たっぷり寒鱈汁がもうこの上ないおいしさでした！庄内に戻ってからは、自分ではなかなか作れないので…毎年時期がくると必ずどこかでいただくようになっています。

(内陸生まれの庄内人さん/40代)



第36回酒田日本海寒鱈まつり(主催：酒田日本海寒鱈まつり実行委員会)同時開催の「寒鱈フェスタ」では、「食の都庄内」親善大使3名と、レストラン Nico の太田舟ニシェフ4名による、寒鱈スペシャルメニューが提供されました！

## 酒田日本海寒鱈まつりで 「食の都庄内」親善大使が 寒鱈スペシャルメニューを提供！

日時：1月28日(土)、29日(日)

場所：中通り商店街「寒鱈フェスタ」会場

古庄氏



地元野菜を使った  
寒鱈のブイヤベース



食の都庄内親善大使  
古庄氏 奥田氏 土岐氏 太田氏 restaurant Nico

奥田氏



岩のり入り寒鱈汁の  
クラムチャウダー風

土岐氏



北前海鮮蒸寿司白子のから揚げ

太田氏



寒鱈のパイ包み

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5年2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