



食の都庄内 かわら版 vol.50



「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.8 ト一屋 齋藤 竜彦

「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

齋藤さんは、酒田市に展開するスーパー「ト一屋」の青果部門のバイヤーとして、毎朝市場に行くのはもちろん、時には自ら生産者の元に赴き商品の発掘を行うなど、食材を消費者の皆さんにお届けするための接点づくりの担い手として庄内の食を支えています。



◇「ト一屋の〇〇がうまい!」を目指して

全国から青果を仕入れているト一屋だが、時には自ら生産者の元に赴き商品の発掘も行う。その一つが、酒田市黒森地区の農家・酒井明さんのキャベツだ。齋藤さんが美味しいキャベツを探していたところ、青果物卸売業を営む株式会社 庄果から紹介されたのが酒井さんだった。生で食べてもおいしい、甘くて柔らかいキャベツを「酒井さんのやわらかキャベツ」という名前で販売している。



「お客様からのおいしいという声がト一屋さんを通じて伝わってきて、もっとよいキャベツを出荷したいというやる気に繋がっている」と、酒井さんは話してくれた。



全国的にキャベツが安い時でも、「おいしいものをお客様は求めている」と信じて酒井さんのキャベツを適正な価格で販売している。そして、実際によく売れているという。

「ト一屋で販売している、庄内産の青果は年平均で2割ほど。今後は、若手の農家の方とのつながりを強化して、酒井さんのように全量をト一屋にて販売することで農業経営の安定化につなげるとともに、“ト一屋でしか売っていない”商品を増やしていけたらよいですね。」

青果を仕入れ、お客様に届けることを通じて、農業、そして食の未来を支えていくことができる。バイヤーという仕事の奥深さを垣間見た気がした。

記事全文は
「食の都庄内」HPで!

～旬の「食」を紹介します～

寒ざらし蕎麦



在来作物「越沢三角そば」の寒ざらし蕎麦はいかが

鶴岡市(旧温海町)の越沢地区には、ここでしか栽培されていない「越沢三角そば」というそばがあります。

豊かな香りと、ナッツ類に近い風味が特徴のそばで、平成28年に、「来迎寺在来」「最上早生」に次いで、山形県内で3例目のそばの在来作物として認定されました。

3月中旬、越沢地区にあるそば店「まやのやかた」が、今季の営業をスタートし、私もお店を訪れました。

目的は、三角そばの「寒ざらし蕎麦」。

寒ざらし蕎麦は、地区のそば生産組合が毎年仕込んでいて、大寒の頃から2週間、そばの実を摩耶山の沢水に浸し、その後約1か月にわたって寒風に晒したものです。

こうした手間をかけることで、甘みと風味が、一層引き出されるようになるとのこと。

実際にいただくと、そばの美味しさを強く感じました。地区のそばの特徴で、つなぎに自然薯を使っているので、舌触りもいいです。

寒ざらし蕎麦は、1000食分ほど仕込んであるとのこと。皆さんもここでしか食べられない三角そばを味わいに行ってみてはいかがでしょうか。



山形県の奨励品種
でわかおり



越沢三角そば

でわかおりに比べ、
草丈が長く、実が小さい

庄内の3つの食文化が「100年フード」に認定されました。

「100年フード」は、地域で世代を超えて受け継がれてきた食文化を継承する目的で文化庁が取り組みを進めているものです。

令和4年度、庄内から3つの食文化が認定されました！

むきそば



伝統の100年フード部門
～江戸時代から続く郷土の料理～に認定

酒田のラーメン



未来の100年フード部門
～目指せ、100年！～に認定

笹巻



伝統の100年フード部門
～江戸時代から続く郷土の料理～に認定

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4月3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