



食の都庄内 かわら版 vol.54



「食の都庄内」の魅力を伝えたい”そんな思いからかわら版をお届けします。

酒田フレンチ ♥ 酒田のラーメン

9月17日(日)・18日(月・祝)

酒田市役所イベント広場で酒田のラーメン expo2023 が開催されます。

酒田フレンチとのスペシャルコラボラーメンも提供されるそう！今回は、シェフとラーメン店主からお互いの共通点などをお聞きしました♪

酒田のラーメン

は、飛魚、昆布、煮干し等、芳醇な魚介の旨味薫る出汁。あっさりした醤油味に、自家製麺が特徴です。

多くの人を魅了するスープの作り方に、フレンチとの意外な共通点がありました。

ラーメンのスープと言えば、大きな鍋に出汁になる素材を入れてグツグツ煮込む・・・というイメージがありますが、素材ごと別々に出汁をとって合わせる店も多いとか。素材ごとに煮だし時間を変えることで、その素材の美味しさのピークに合わせて出汁をとることができます。

フレンチの魚の出汁“フュメ・ド・ポワゾン”でも、魚の良い風味を最大限に引き出すことがおいしさの鍵なのだそう。

また、叩いて割ったゲンコツ(骨)を、一度オーブンで焼いてから出汁をとることで、香ばしく、臭みのないスープがとれます。これもフレンチにもある技法。

素材の良さを存分に引き出すために、手間暇を惜しまない、素材への真摯な向き合いは、酒田フレンチと酒田のラーメンとの共通点だと感じました。

ラーメン店主からはこんな声も。
「ラーメンは、どんぶり1杯で美味しさを伝える。フレンチのように、コースで提供することはできない分、平坦な味にならないよう、具材やスープを考えています。ラーメン1杯でフルコースを表現したいですね」



酒田フレンチ

は、庄内の食材を多く使用し、シェフが旬の素材を活かしながら趣向を凝らした料理が味わえます。

フレンチのシェフが語る酒田ラーメンの魅力は「体に染み渡るさっぱりとした魚介の旨味」

酒田フレンチも、庄内の魚介を中心とした料理であるという共通点はありますが、違いは、一口目でグッとインパクトのある味わいが「フレンチ」。どんぶり1杯食べ終わった後の味わいを計算しているのが「ラーメン」だそう。

今回の酒田のラーメン expo のコラボラーメン試作でも、最後の1滴まで楽しめて、フレンチのインパクトもある、特別な1杯を計画しています。

そして、シェフが感じる共通点は、『どちらも進化しつづけていること』。
酒田フレンチは、本場フレンチを庄内の食材・食文化を取り入れて進化したものとして有名ですが、酒田のラーメンも地元小麦を使用するなど時代に合わせて変化しています。

「フレンチで利用しているサラダの素材を紹介しようと思ったら、もう酒田のラーメンで使っていて驚きました。」
庄内が誇る自慢のおいしさは、どちらも料理人のたゆまぬ努力が支えているのだと感じました。

～旬の「食」を紹介します～

黒ばい貝



作り方



ばい貝を水からゆでて、弱火で10分。水を変え、また水からゆでて1時間半。調味料は入れません。



ゆでた水を再度捨てて、調味料（水、酒、しょうゆ、砂糖）を煮立たせて作ったたれに漬けます。



冷蔵庫で一晩おくと味が染みておいしくできます！

甘辛く煮付けた 夏の味

庄内浜で夏が旬、といえ、いろいろな「貝」類があります。その中のひとつ「黒ばい」。

やわらかく、美味しく煮るコツを「庄内浜文化伝道師マイスター」の佐藤剛さんに教えてもらいました。

そのコツは『水から煮ること』。調味料を入れて長く煮てしまうと、固くなってしまうそう。

コクの深い旨さと独特の甘み

庄内の夏を代表する味覚、「だだちゃ豆」。鍋で茹でていると、部屋中甘い香りが立ち込め、一口食べるともう止まりません。

7月21日には、鶴岡市白山のJA鶴岡中央支店の駐車場で「大泉だだちゃ豆直売所」が今季の営業を開始。朝採りの新鮮なだだちゃ豆を求め、多くの方が訪れました。

だだちゃ豆



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8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