



# 食の都庄内 かわら版 vol.55

食の都  
庄内

“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。

Cheer!! 「食の都庄内」を舞台に輝く人からあなたに  
**vol.10 株式会社 米シスト庄内**  
**佐藤優人**

「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

佐藤さんは、東京から庄内町にUターンして新規就農。以降、米の生産をはじめ、米粉を活用した加工品のプロデュース、田んぼのオーナー制度「MY PADDY YAMAGATA」や水稲に特化した栽培管理アプリ「Rice Log」の企画を手がけるなど、次々と新しい取り組みに挑戦し続けています。



記事全文は  
「食の都庄内」  
HPで!



## ◇新規就農、そして日本唯一の 米粉100%のかりんとうの誕生

早稲田大学に進学、東京で仕事をしていた佐藤さんだったが、東日本大震災以降、父の仕事の力になればと庄内へUターン。2012年4月に米菓としては日本で唯一米粉100%のかりんとうを開発。2021年には栽培管理アプリ「Rice Log」を共同開発。一般的な農家のイメージを覆すような斬新な取組みを次々と始めている。

## ◇米の販売価格を“無料”にするために

そんな佐藤さんの次の目標は“米の価格を無料にすること”コロナ禍に生活保護を受けている家庭に町の依頼で米を届けた際、一部の方から半ば土下座のような形でお礼を伝えられた。「食の都だからこそ、みんな米を食べられるような環境になっていないとダメだと思いました。」

「山形ぬか床セット」を開発し、逆転の発想で、ぬかの副産物として出た米を全量食糧支援団体へ寄付している。

～旬の「食」を紹介します～

沖田なす



### 浅漬けでパリッとした歯ごたえ

沖田なすは薄皮が特徴。

鶴岡市朝日地域にある直売所「産直あさひ・グー」の店員さんによると、浅漬けにするのが最もオススメとか。

大き目の沖田なすは、素揚げして、ショウガ醤油で食べても美味しいとのこと！

### ほのかな海の香りと独特の食感

「えご草」という海藻を原料に作られます。見た目はこんにやくに似ているので、“プルン”としているのかな～と思いきや、弾力は弱めで、こんにやくとは全く違う食感。あえて言えば、“ふわふわした舌触り”でしょうか。

えご



## 料理人を目指す若者に向けた「食の都庄内」産地見学会

活動  
レポート

“調理の仕事を目指す若者に、庄内の食材をもっと知ってほしい”  
そんな想いで、酒田南高等学校家庭科の1年生、3年生を対象とした産地見学会を8月21日に開催しました。



鶴岡市寺田  
「だだちゃ豆」

収穫＆もぎ取り体験♪  
もぎたての豆をすぐ茹でて試食しました！  
甘くておいしい☆彡



酒田市八幡地域大沢  
「じゅんせい」

ボートに乗ってじゅんせい採りを体験！育つ環境についても学びました。  
つるりとおいしい！



\\ 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9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