



食の都庄内 かわら版 vol.56

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。

おいしく食べて 庄内浜を応援♪

庄内浜の鯛グルメ

庄内浜では130種類もの魚が獲れますが、
今回はその中でも【鯛】をピックアップ！

庄内浜の鯛の特徴は、「天然」であること。
そもそも庄内浜は入江が少ないため養殖に向
いていません。漁獲される魚種のほとんどが
天然である庄内浜は、漁師たちが協力して、
”資源管理型漁業”を行い、鯛の資源管理を行
ってきました。

現在、庄内浜の主力魚種の一つである鯛
は、いろいろな漁法（底引き網、ごち網、は
え縄など）で獲れるため、鯛に関わる漁業者
の裾野が広いのも特徴です。

庄内浜で育った鯛を美味しく食べて、庄内
の漁業を応援したい！そんな思いで、鯛を使
ったグルメをご紹介します



道の駅しゃりん
早磯ドライブイン
～鯛茶漬け～



マリンプラザ2F
島のカフェスペース
しまかへ
～鯛づくし丼～



今後も紹介予定！



～旬の「食」を紹介します～

ぶどう



色々な種類のぶどうが豊富です

庄内の多くの直売所から、今の季節オススメと名前があがったのが“ぶどう”
シャインマスカットを始め、様々な大粒ぶどうが、直売所を彩っています。
食べ比べを楽しんでみては？

トチの実の風味を味わって

鶴岡市温海地域 国道 345 号線沿いにある産直「キラリ」ではトチの実を使ったソフトクリームがオススメ。

あまり入れても苦くなりすぎるし、少ないと風味がないし……という試行錯誤の末に出来上がったそうですよ！



トチの実
ソフト

活動
レポート

サマースクールに参加した子ども達が「キッズ新聞」を作成しました★



【大賞】
足田滉さんの作品

8月8日に小学5・6年生を対象に、庄内の海と洋食文化をテーマに開催した“「食の都庄内」サマースクール”参加者が学んだ内容を「キッズ新聞」にまとめました♪HPには、14人分の新聞を掲載！ぜひご覧ください。

詳しくはこちら！



外内島きゅうりの産地見学会をした 酒田調理師専門学校生がレシピを考案♪

7月6日に外内島きゅうりの産地見学を行った、酒田調理師専門学校の学生が、外内島きゅうりのレシピを考案しました。

詳しくはこちら！



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10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