



食の都庄内 かわら版 vol.58

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。

庄内の海から贈り物 あわび in 飛島

山形県唯一の有人離島「飛島(とびしま)」にある、旅館おばこさんで、あわびの養殖をされてらっしゃるとお聞きし、取材させていただきました！

おばこ旅館さんのすぐ向かいの海に、あわびの養殖施設がありました。

エサには、飛島の海藻と、北海道の昆布を与えているそう。

目の前の海でとれた新鮮なあわびを食べられるってとっても贅沢ですね。

旅館おばこさんでは、宿泊されたお客様に限り、あわびを提供しているそうです。



このブイの下のカゴの中で、2年ほどかけて稚貝を大きく育てます。



鮮度抜群で柔らかい！
肝もおいしくいただけます。

「食の都庄内」づくりを応援する輪が広がっています！

「食の都庄内」協力店

570店以上

飲食店・観光業
製造業・農業など幅広い分野から
協力いただいています！

「食の都庄内」サポーター

2,200人以上

県外の
サポーターも
多数！

Instagramでの
#食の都庄内 投稿
1.2万件！

Instagram フォロワー

3,000人以上

ありがとう♡

「食の都庄内」協力店制度を
開始してから8年、
「食の都庄内」サポーター制度を
開始してから7年、
SNSを開始してから5年、

多くの方から、庄内の食の魅力を
発信いただいています。

みなさんの“庄内の食を愛する気持ち”が、
もっと多くの人に届きますように！

今後も、「食の都庄内」づくりに
御協力お願いします。

～旬の「食」を紹介します～

温海
かぶ



簡単！「ざっつぁ漬け」

温海（あつみ）かぶは、鶴岡市温海地域で作られる在来作物。

温海かぶは、丸ごと漬ける甘酢漬けが有名ですが、千切りにした温海かぶを使った「ざっつぁ漬け」なら、味を後から微調整できますし、重しも不要で、初心者の方も安心ですよ。

<温海かぶのざっつぁ漬け作り方>

- ①温海かぶを千切りにします。（スライサーでも OK）
- ②千切りにした温海かぶをビニール袋に入れ、塩を適量入れて揉みます。
- ③2 時間程度冷蔵庫に置いておきます。
- ④ざっと水で洗い流し、かるくしぼります。
- ⑤砂糖と酢（お好みで塩）を適量入れて、一晩ほど色がつくまで置いて完成。

旬の食材味わいキッチン～庄内の秋を学ぶ体験学習会 in 遊佐町～

活動
レポート



11月23日に、庄内にある大学に通う
大学生を対象に、体験学習会を開催しました！

遊佐町の箕輪ふ化場にて、鮭のふ化事業について学んだり、鮭の遡上風景の見学をおこなったり。その後、農家レストラン小田原にて、干し柿作りに挑戦！新米のおにぎりや、庄内風芋煮の昼食に舌鼓を打ちました。

参加した大学生の中には、酒田市八幡地域のレストランで料理を提供しているサークルの方もおり、メニュー開発に役立てたいとの感想もありました。今後が楽しみです♪



様々な取組みがご覧になれます！



「食の都庄内」公式 Facebook + Instagram + X

最新の情報は
公式 SNS で！
フォローしてね♪

令和 5 年 12 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