



食の都庄内 かわら版 vol.60

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.11 有限会社 三郷原牧場
上野聖喜

「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

上野さんは、大学を卒業した後、宮崎県の養豚場で1年の修行を経て実家である有限会社三郷原牧場にUターン。翌年は1年間スイスのゾロトゥルン州にて海外研修を行うなど、場所にとらわれない自由な発想と行動力で養豚の現場に向き合っています。



記事全文は
「食の都庄内」HPで！



◇覚悟が決まった大学時代

庄内農業高校から東京農業大学畜産学科に進学。正直、当時そこまで家業に強い想いは持っていなかったという。しかし、大学生ながらも家の経営状況を知っていたり、畜産の現場の知識を語ったりと、熱意を持って畜産の現状に向き合っている友人たちの姿を見て、徐々に家業に興味を持ち「家を継ぎたい」という気持ちが湧いてきた。決意が決まった上野さんの行動は早く、宮崎県、そしてスイスにて研修を積んだ。

◇畜産業界をもっとオープンに

現在、三郷原牧場において主に肥育・出荷と、採用人事を担っている。数年前から通常業務に加え広報の役割も担っている。

「発信はやっぱり難しいなと思いながらやっています。留学していたスイスのようにアニマルウェルフェア（※）が進んだ国では、畜産の現場をオープンにしたところで一般の人から批判される要素がないくらいでした。アニマルウェルフェアが進めば、畜産の現場をオープンにできると思います。」

※アニマルウェルフェアとは/感受性を持つ生き物としての家畜に心を寄り添わせ、誕生から死を迎えるまでの間、ストレスをできる限り少なく、行動要求が満たされた、健康的な暮らしができる飼育方法を目指す畜産のあり方のことです。
（「一般社団法人 アニマルウェルフェア畜産協会」HPより引用）

～旬の「食」を紹介します～

きつね
めん



庄内の歴史を伝えるお菓子

小豆と、白砂糖、黒砂糖でできた昔ながらのきつねの形をしたお菓子。

江戸時代、庄内藩酒井家を長岡に移すという幕令に、庄内の農民・町民が強行に反対。幕令を覆し藩主が「お居なり」になったことから、「稻荷」とかけて作られたことが始まりとされています。

身やアラなどを丸ごと味わう

「寒の入り」から節分までの「寒（かん）」の時期（今年は1月6日～2月3日）に水揚げされる真鱈を、庄内地域では寒鱈（かんだら）と呼びます。

代表的な料理が身やアラなどを丸ごと味わう「寒鱈汁」です。地元では「どんがら汁」とも呼びます。

寒鱈汁



おいしさは思い出とともに 年末年始の食 エピソード投稿 VOL.2

「食の都庄内」
サポーター
からの投稿

●京都に暮らしています。

我が家は3人兄弟の5人家族で、今から思うと男ばかりの育ち盛りの頃は食費が大変だったと思います。

冬にはよくお鍋が夕食の食卓に並びました。関西なので、「水炊き(みずだき)」をばon酢で食べるのが定番で、よくタラを食べました。ある時、「今日は秋田のタラの白子が売っていたので、買ってきた」と母が言い、父が「それはご馳走だ!」というので、初めて見るタラの白子がお鍋の中でふんわりした所で一口食べたところ、びっくりするくらい美味しかったのを覚えています。何せ生まれて初めての食感で、ほわほわした淡くて甘い食べ物を食べたことがなかったからです。

40年以上前のことですが、覚えているのは、意地汚い性分というか舌の記憶というのはいつまでも残るものですね。

今年11月に父が亡くなり、こんなエピソードもゆっくりと思い出しながら、自分も歳を重ねていくのだと妻と話をしてお過ごしております。

(かっちゃんさん/50代)

*タラの白子の
とろける美味しさ
といったら!



●正月に行われる「日本海寒ダラ祭り」で食べた井と酒が美味かった。雪の降る町「鶴岡」は東京から遠かったが二回行った。

(しんのすけさん/60代)

*東京在住のサポーターさんからの投稿。また美味しい物を食べにいらしてください♪

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6年2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