



食の都庄内 かわら版 vol.61

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。

「山形から春の贈り物『食の都庄内』山菜アンバサダー」を Instagram で募集し、100 名を超える皆さんから応募いただきました。その中から 10 名の方を選定し、山菜の魅力を発信いただいています。今回は、その中から一部をご紹介します。



@biskes7 さん
れんこんポタージュで味わうたらの芽



超簡単！～息子も喜び、酒にも～
うるいの酢味噌添え
@sakeuchi2022 さん
うるいの酢味噌添え

- *テーマ食材*
- 「促成山菜」
- ・うるい
 - ・行者にんにく
 - ・たらの芽
 - ・こごめ



シャキッとこごめと
つるっとおそば
こごめのそばサラダ
@nohara_no_daidokoro さん
こごめのそばサラダ



@maruru_ch4 さん
具たくさんちらし寿司



@sdyd_eats さん
庄内の山菜パスタとサラダ

次回の
テーマ食材は
「天然山菜」
乞うご期待♪



@vegemiya さん
フレッシュなこごみをさっと塩ゆでして
人参ソースをかけて



@wakizaka.mayumi22 さん
うるいのクミンを効かせたサラダ

祝！庄内の笹巻製造技術が国の登録無形民俗文化財へ



この度「庄内の笹巻製造技術」が、国の無形登録民俗文化財として、3月頃に登録される見込みとなったそうです！
おめでとうございます！

端午の節句に「粽（ちまき）」を食べる文化は全国各地にあります。その多くは、白で挽いた米粉を材料として、蒸して製造されることが多いそうです。

庄内の笹巻は、粒のまま笹に包んで形を整えるのが特徴！

そして、庄内南部では、灰汁（あく）を加えることで保存性を高めた黄色い笹巻も作られています。



祝！米粉パンコンテストで庄内の事業者が入賞

米粉の利用拡大に向けて、「おいしい米粉パンコンテスト in やまがた」が今年初めて開催されました。テーマは「毎日食べたくなる米粉パン」

コンテストには、15 都道府県 33 事業者から 84 点の応募があった中。庄内の事業者のパン 2 点が優秀賞に選ばれました!!

優秀賞

Bakery Direct
(酒田市)

「はえぬき湯種クロワッサンα」



優秀賞

米粉パン専門店
なないろ PLUS
(酒田市)
「食パン」



山菜ショート
レシピ動画は
こちらから

全農山形さんオススメの促成山菜レシピ「タラの芽のベーコン巻き」「行者にん玉」「こごめごまあえ」「うるいのお浸し」のショートレシピ動画公開中☆公式 SNS でチェックしてね！

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 3 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