



## 『食の都庄内』旬だより

### 【月山筍】

#### 1 雪解けの月山からの贈り物

- ・月山筍はイネ科のササ属に属し、標準和名はチシマザサ。一般的にはネマガリダケと呼ばれる笹のタケノコで、月山山系で採れるネマガリダケのことを月山筍と呼びます。
- ・月山筍は、月山山系の万年雪と湿度の高い笹やぶ、長年積み重なった腐葉土という最適な環境の中で育ち、5月初旬から収穫が始まっています。



月山筍

#### 2 月山筍の新しい食べ方提案～「食の都庄内」山菜アンバサダーの取組み～

- ・月山筍はクセがなく、みずみずしいのが特徴で、食感はコリコリ、サクサクとして、独特の風味と甘みがあり、その味の良さに定評があり、煮付け、天ぷら、粕仕立ての味噌汁などで楽しまれています。
- ・食の都庄内では、『山形からの春のおくりもの「食の都庄内」山菜アンバサダー』を全国から募集、10名を任命し、庄内の山菜を使った料理を Instagram に投稿していただいております。新たな視点での月山筍を使った料理、魅力を発信しております。



月山筍のグリル

ヴィーガン卵※のタルタルで  
@vegemiyu さん

※卵を使わず、豆腐をベースに調味料等  
を入れた植物性の食材のみで代用



山菜のお浸しと  
月山筍のグリル焼き  
@wakizaka.mayumi22 さん



こごめと月山筍の押し寿司  
@nohara\_no\_daidokoro さん



月山筍のまぜ合わせごはん  
@biskes7 さん



「食の都庄内」公式  
Instagram