



# 食の都庄内 かわら版 vol.67

“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.13 古民家カフェ わだや  
林 千歩 さん

「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

林さんは、遊佐町に移住し、「遊佐町空き家再生プロジェクト」の第一弾となる「古民家カフェわだや」を2018年5月にオープン。遊佐の食材を使った「おやき」を提供しています。今回は、林さんの起業に至るまでの経緯や、食へのつながりを深めていく中で感じていることをお聞きしました。



## ◇海外、日本各地をめぐる生まれた起業の夢

高校まで尾花沢市で過ごした林さん。大学進学後、バイト代をためて海外へ出た経験から日本を知らないことを痛感。3年ほど、旅館や農家の住み込みバイトで日本各地をめぐるなか、沖縄の旅館で働いた経験が起業という夢を生んでくれた。

東日本大震災をきっかけに山形に戻り、夢のために会社勤めも経験。

湧水めぐりで遊佐町を訪れたことがきっかけで、遊佐の自然と人の魅力に惹かれ、その後遊佐へ移住することに。

## ◇遊佐に移住し、お店を開くことに

「宿を持ちたい」「店を持ちたい」という起業願望が町の関係者の耳に入り、空き家のオーナーとして店を始めることに。飲食店での調理をメインとした経験はなかったが、祖母に教わった「あんこ」を使い、お昼ご飯にもおやつにもできるおやきのお店をオープン。

今年から農家の手伝いも始め、食材をよめんごがる(かわいがる)ようになったそう。

遊佐のお米と大豆を使った「あかり味噌」づくりのグループにも参加するなど、食や地域とのつながりを深めている。

～旬の「食」を紹介します～

きゅうり



### きゅうりのからし漬

和からし粉を使って作る「きゅうりのからし漬」。

からし粉、塩、砂糖などで漬ける、子どもも大好き、甘くてちょっぴり辛い夏のお漬物。



なす



### なすたっぷり 八杯汁

「はちへ汁」「はっぺ汁」と呼ばれ、このお汁なら八杯でも食べられると名付けられたそう。

細切りしたなすが、麺のようで、ツルツルと食べられます。



## 庄内の伝統食材「青きなこ」で作る「バナナアイス～青きなこ黒蜜がけ～」公開中！

庄内の昔から伝わる豊かな「食材」や「郷土料理・家庭料理」をベースにした簡単で映える料理を30秒のショートレシピ動画にして公開中！

今回の食材は「青きなこ」。動画はもちろん、庄内弁での説明もお聞き逃しなく！！



- 材料
- バナナ 2本 (なるべく熟したもの)
  - 牛乳 100ml
  - きび砂糖 小さじ1 (普通の砂糖でも可)
  - 青きなこ 小さじ2+お好み量
  - 黒蜜 適量

動画はこちらで公開中！

公 式  
Instagram



公 式  
YouTube



公 式  
Facebook



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9月2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