



食の都庄内 かわら版 vol.72

“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.15 サスティナ鶴岡代表

庄内ざっこ料理人 齋藤 翔太さん

「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

料理人や生産者らが一緒に食育活動に取り組む団体「サスティナ鶴岡」の代表を務める齋藤翔太さん。実家の日本料理店を家族で切り盛りし、「鶴岡 No.1 次世代料理人決定戦」では初代グランプリに輝きました。料理の腕を仲間と切磋琢磨しあい、さらに子どもたちに食文化をつなげていく活動への思いをお聞きしました。



◇食文化を体験する場を作り未来へつなぐ

食の生産や調理が体験できるコミュニティ「サスティナ鶴岡」を立ち上げ、料理人、生産者、協賛企業など50以上の団体が参加している。

地引網漁でとった魚をさばくなど、子供たちが生産者と一緒に収穫し、その産物を料理人と一緒に調理、みんなでいただく。子供たちにトータルの体験を通して、食とその仕事の魅力を伝えている。

◇家族・三兄弟で日本料理店を切り盛り

両親が営む日本料理「庄内ざっこ」の移転に伴い、修行先の仙台からUターン。

最初は三兄弟それぞれ別の場所で修業してきたため料理法を合わせるのが大変だったが、今では、それぞれの得意分野を持ち寄り、分担し力を合わせてお店を切り盛りしている。

記事全文は
「食の都庄内」
HPで！



～旬の「食」を紹介します～

あさつき



庄内では「きもど(と)」と呼ばれる

ねぎの仲間で、江戸時代から種を守り育ててきた**在来作物(野菜)**です。酒田市南部の砂丘地で栽培が盛んで、**シャキシャキ**とした食感と**特有の香り**が特徴です。

茹でて酢味噌和えで食べるのが定番。イカやえごを加えれば美味しさ倍増、早春を感じる逸品！！

銀座「庄内砂丘あさつき」フェア開催します



たらのこを贅沢に使う冬のごちそう

庄内の冬の味覚を代表する「寒鱈」。そのお腹にたっぷり入った「**たらのこ**」と蒟蒻の炒り料理が「たらのこ炒り」。「たらこ炒り、こ炒り、たらの子づけ」など呼び名は様々。

各家庭で具材は異なり、人参や大根など加えれば、彩り、ボリューム、旨さもアップ！

たらのこ炒り



活動レポート

～おいしいを伝える方法～
生産者の課題解決ゼミを開催しました



1月24日、デザインを活用した商品づくりをテーマとしたセミナーを開催しました。

庄内地域のデザイナー3組を招き、事例紹介の他、庄内のデザイナーが携わった加工食品等を展示し、試食をしながら参加者と交流。

参加者からは「**商品価値の伝え方**が勉強になった」などの声が寄せられ、デザイン活用への関心を深めていました。

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7年2月3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