



食の都庄内 かわら版 vol.73

“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。

活動 レポート

～留学生が母国語で庄内の食文化を発信～ 「雛菓子づくり体験イベント」を初開催！



2月16日、庄内地域の大学の留学生を対象に、日本の食文化への理解を深めてもらおうと、庄内の食文化である「雛菓子づくり」を体験してもらい、感じた魅力を母国語によりSNSで発信してもらおうイベントを初めて開催しました。

参加者からは、「雛菓子づくりは難しかったけど楽しかった」「日本文化の新しい一面を知ることが出来て良かった」などの感想をいただきました。



#hinagashi
#shonai
を付けて投稿!

～桃の節句を彩る「雛菓子」を紹介します～

庄内地域では、3月3日もしくは月遅れの4月3日にひな祭りを行います。

鶴岡市や酒田市松山地域を中心に、練切で作られた色鮮やかな雛菓子が飾られます。また、酒田市内の菓子店では、上方文化にルーツをもつ観賞用の飾り菓子が作られています。



全国的にも珍しい、野菜や果物、魚などをモチーフにした色鮮やかな練切



北前船でもたらされた上方の菓子技術をルーツにもつ飾り菓子

～旬の「食」を紹介します～

アスパラ
ガス



シャキッと瑞々しい！

北庄内を中心に、ハウスで栽培され、
県内でも最も早い2月下旬から出荷が始
まります。

寒暖差のある気候と豊富な雪解けの水
が、太く、甘く、やわらかく、瑞々しい
アスパラガスを育てています。

小さいヤリイカ「めいか」

3～5月は子持ちの小型のメスが捕れる
時期。卵に栄養が取られてしまうため、体
が大きくなりませんが、卵がぎっしり
詰まっためいかを甘辛く煮詰めれば、柔ら
か、モチモチ、旨味が詰まった食感・味が
絶品です。

めいか
の煮付



庄内の伝統食材「庄内の干し柿」でつくる

「混ぜてのせるだけ! 干し柿とクリームチーズのオープンサンド」公開中!



Vol. 4
干し柿 編

混ぜて
のせるだけ!!

庄内の伝統食材でつくる

食の都
庄内

干し柿とクリームチーズの
オープンサンド

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!

第4弾の食材は「庄内の干し柿」。これまでで最も簡単・
おしゃれレシピになっています! もちろん、今回も庄内弁
での説明をお聞き逃しなく!!



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7年3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