

『食の都庄内』旬だより

【うるい】

1 庄内産促成栽培「うるい」の特徴

- ・「うるい」の収穫量全国第1位を誇る本県の中で、庄内産の「うるい」は、県全体の約3割を占め、酒田市、鶴岡市、遊佐町で栽培されています。
- ・「うるい」は在来作物の一つで、庄内地域では、農業用ハウス内で促成栽培が行われ、12月から4月まで出荷されています。
- ・葉は緑色で茎の部分が白くコントラストが鮮やかです。サクツとした歯ごたえでクセがなく、少しぬめりがあるのが特徴です。
- ・遊佐町は、庄内の中でもうるい栽培が盛んで、JA 庄内みどり遊佐園芸センター(TEL:0234-76-2415)では、毎年、うるい出荷目揃会と圃場巡回を実施し、品質向上と安定生産に取り組んでいます。

2 出荷先と購入できるところ

- ・関東・関西市場や庄内の地元市場に、100gパック等で出荷されています。
- ・県内のスーパーや庄内地域の農産物直売所で販売されています。

3 おいしい食べ方

- ・山菜特有のクセがないことから、サツとゆでてサラダ感覚で楽しめるほか、様々な料理にお使いいただけます。
- ・「食の都庄内」公式チャンネル(YouTube)では、土岐正富「食の都庄内」親善大使による「うるいと庄内豚生ハムのお浸し」を紹介しています。

4 産地強化に向けて

- ・県では、初の取組みとして、庄内産うるいの主力産地である遊佐町の生産者の協力を得て「うるい促成栽培の篤農家技術継承動画」を作成し、収量・品質のさらなる向上を図る計画です。近日中に「やまがたアグリネット(会員限定)」に掲載される予定です。



うるい 100g パック



技術継承動画の撮影(1月)