令和８年５月 27 日発行

『食の都庄内』旬だより

【月山筍】



月山筍



月山筍の味噌汁

１　雪解けの月山で採れる筍

○ 月山筍は、根本が曲がっていることから別名ネマガリダケとも呼ばれる高山性の笹の筍です。

○ 月山のふもとの鶴岡市朝日地域や羽黒地域等では、月山筍の栽培が行われており、５月上旬頃から６月頃まで収穫されています。

○ 天然の月山筍は、月山山系の夏まで残る積雪と湿度の高い笹やぶ、長年積み重なった腐葉土という環境の中で自生しています。月山の雪解けが始まる６月上旬頃から７月頃まで採取されています。

２　サクサクの食感と豊かな風味

○ 月山筍は身が白く柔らかいことと、みずみずしさが特徴です。また、サクサクとした心地よい食感と濃厚な旨味があり、その滋味深い味わいに定評があります。

○ アクが非常に少ないため、皮をむいてそのまま、味噌汁、煮付け、天ぷらや、皮がついたまま炭火焼きにしたりして楽しまれています。

○ ５月上旬から６月頃まで、鶴岡市内の産地直売所等で月山筍を購入できます。また、一部の市内飲食店で食べられるほか、羽黒山の宿坊で出される精進料理にも利用されております。

○ 月山筍は太く白いものが上質で、さらに根元の皮がピンク色になっているものは、格別に味が良いといわれています。見つけたらぜひご賞味ください。