



食の都庄内 かわら版 vol.65

“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

「食の都庄内」産地見学会

～ラーメン県そば王国やまがた 庄内産小麦を^{パフ}麦ツと体感！～

初夏の季語の一つに「^{ばくしゅう}麦秋」があります。

麦の穂がたわわに実り、麦畑が黄金色に染まり始めた6月17日、「庄内産小麦」と「ラーメン」をテーマに産地見学会を開催しました。

今回は、月山高原の小麦畑の見学の他、庄内産小麦を使った生中華麺の茹で方を酒田ラーメン花鳥風月 佐藤代表より、教えていただきました！



花鳥風月直伝 美味しい冷やし麺の茹で方～しっかり茹でてしっかり冷やす～



庄内産小麦の味と風味を感じるため、冷たい麺「冷やし中華」を作りました！



作り方



麺の総量×10倍の沸騰水に麺を入れ、再沸騰するまで強火で、目安の時間までしっかり茹でる。



麺をザルにあけて、流水で麺から出る白い濁りが透明になるまで、しっかり揉み洗いする。



たっぷりの氷水（水温16℃以下を保持）でしっかり冷やして水を切って、盛り付ける。

◎7月6日は、「庄内砂丘メロンの日」◎



7月6日は、「庄内砂丘メロンの日」です。収穫の最盛期が7月であり、数字の「6」がメロンの形に似ていることから、制定されました。

「やまがたフルーツ150周年」に向け、「庄内砂丘メロン」を美味しく味わうイベントが県内各地で開催されます。

詳しくはこちら→



メロンの選び方と保存方法、食べ頃の見分け方

メロンの形が整って、**お尻の部分の小さいもの**が上質です。メロンの網目は成長の過程で入るヒビのようなもの。**網目が細かく均一に入っているもの**ほど全体がしっかりと熟れており、味や香りにすぐれます。

収穫直後のメロンはかたいので、20～25℃の範囲であまり日の当たらない場所に1週間程度置きます。果実の**底の部分**を押してみても**柔らかくなった頃**が食べ頃となります。

食べ頃になったメロンを**冷蔵庫**に入れて、**2～3時間後**に美味しく食べることができます。

～旬の「食」を紹介します～

梅

～梅干し～

鶴岡市 農家民宿 知憩軒の
長南光さんから教わる

梅干しの作り方

作り方
解説!

食の都
庄内

山形県 庄内地域

庄内でも、梅干しの原料となる黄色い**完熟梅の季節**になりました！

鶴岡市の農家民宿「知憩軒」の長南さんに、ごはんやおにぎりに合う**昔ながらの梅干しの作り方**を教えてくださいました。

「食の都庄内」YouTubeで紹介しています。

詳しくはこちら→



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7月1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