



食の都庄内 かわら版 vol.66

“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。

この度の大雨により被害に遭われた皆様へ心よりお見舞い申し上げます。

活動 レポート

庄内空港でメロンのおいしさをPR！ ～2024 夏の味覚まつり～

7月6日（庄内砂丘メロンの日）と翌日7月7日に、庄内空港でメロンのPRを行いました。飛行機を利用する方へのメロンのふるまいや、メロンの加工品（メロンの焼菓子、メロンサイダー等）の販売を行いました。

これは、飛行機を利用する方にメロンの美味しさを知ってもらおうと、庄内空港利用振興協議会とともに企画したものです。試食を行って、早速、おみやげ用のメロンを買い求める方もいらっしゃいました。

来年の「やまがたフルーツ 150周年」に向けて、こうしたフルーツイベントが、県内各地で計画されています。詳細が決まったらお知らせしますので、ご期待ください！



↑特設サイトは
こちら

「外内島きゅうり オリジナルメニュー試食会」 に参加しました！

活動 レポート

7月22日に、外内島（とのじま）きゅうり生産者の阿部正一さんとグランドエル・サンによる共同企画「在来野菜 外内島きゅうりオリジナルメニュー試食会」に参加し、総料理長の片倉シェフ考案「外内島きゅうり御膳」をいただきました。

外内島きゅうり独特の苦みや甘さ、食感を生かしながら多彩な味わいを生み出されていて、見た目も美しく、とても贅沢な食事でした。

8月25日にエル・サン主催のツアーでこのきゅうり御膳が提供されるそうですよ。この機会にぜひ外内島きゅうりを味わってみてくださいね。



～旬の「食」を紹介します～

あまだい 甘鯛

写真提供：ゆらまちっく戦略会議



庄内浜では夏が旬！

甘鯛は、実は「鯛」でなく「スズキ」の仲間。おめでたい「鯛」に似ていることで名付けられた「あやかり鯛」のひとつです。

姿のまま「塩振り焼き」にして食べるのが一般的ですが、鶴岡の和食料理屋「庄内ざっこ」さんでは、鱗が付いた身に上から高温の油をかけて揚げ焼きにした「甘鯛の松笠焼き」を提供しています。鱗がパリパリ、身がふっくらとしていて絶品です。

写真提供：ゆらまちっく戦略会議



一般的な塩振り焼き



「庄内ざっこ」さんの「甘鯛の松笠焼き」(夜コースのみ)

しょうゆ の実



野菜に付けてもご飯にのせてもおいしい！

「しょうゆの実」は、庄内地域では既に江戸時代から食べられていたとされる郷土料理。

これからの時期、南禅寺豆腐(丸いおわん型の冷ややっこ)にのせたり、生野菜に合わせて浅漬けにもなる万能調味料です。

市販品もありますが、実は簡単に手作りできるんですよ！

地元直売所等で売っている「しょうゆの実糎」に、醤油、焼酎(または日本酒)を混ぜ合わせ、1～2週間、日当たりの良い場所に置くだけ。是非お試しください！

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8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