



# 食の都庄内 かわら版 vol.69

“「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。



Cheer!! 「食の都庄内」を舞台に  
輝く人からあなたに

vol.14 はらぺこファーム

高橋 紀子 さん

「食の都庄内」を支える若手料理人やスタッフ、生産者たちの人となりや想いを掘り下げてHPで紹介する企画。

生き生きと活躍する姿を伝えることで、庄内の食に関わる多くの人たちに声援を送り、庄内の“食”に関わる仕事の魅力をお伝えします。「Cheer」=名詞：声援、元気、ごちそう

庄内町でジャムやソースなどの加工を手掛ける「はらぺこファーム」の代表の高橋さん。江戸時代から続く農家の長女として家業を継ぎ、ラズベリー栽培・加工という新しいことにチャレンジしてきた経緯や農家として地域で生きることへの思いをお聞きしました。



記事全文は  
「食の都庄内」  
HPで！



## ◇農業は、自分が根を下ろす土地を知ることから始まる

農家を継ぐことだけは決まっていた大学時代、何がしたいのか、先が見えない中、実習先の畑で雑草として捨て置かれていたラズベリー。国内では産地が形成されておらずチャンスと捉え、卒業後、長野県のラズベリー農家やジャム屋、埼玉県の観光農園などで実習し、農業は、自分が根をおろす土地の有利・不利を知り、手を打つことだと気づいたそうです。

## ◇ラズベリーの観光農園とジャム加工で弱点を乗り越える

ラズベリーは収穫から半日で鮮度が落ちるので、市場出荷が難しく、不利を克服する方法が観光農園とジャム加工であり、「はらぺこファーム」としてのスタートとなりました。

さらに、加工所を建てたことで、地域の農家からの「台風で落ちた実をなんとかならねが」と相談を受け、受託加工も開始。いまでは、オリジナルジャムの収入よりも受託加工品の方が上回っています。

～旬の「食」を紹介します～

庄内柿



今年は特に大玉です！

「庄内柿」の代表品種は、「平核無（ひらたねなし）」で、四角形で種が無く、甘味、風味ともに優れた柿です。

今年の「庄内柿」は特に大玉傾向とのこと。10～11月の旬の時期にぜひご賞味ください。



収穫したては別格

「挽きたて」「打ちたて」「茹でたて」がうまいそばの条件です。

さらに収穫時期の10～11月は、色・味・香り・風味が別格の「収穫したて」の「四たて」が味わえる新そばの季節です。

そば



庄内の伝統食材「<sup>あぶらげ</sup>油揚げ」でつくる「ドーンと！ネギ味噌チーズ焼き」公開中！

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2弾の食材は「あぶらげ」。今回も庄内弁での説明をお聞き逃しなく！！



- 材料
- 油揚げ（厚揚げ）1枚（300～350g）
  - 小ネギ（小口切り）10g～20g
  - ピザ用チーズ 30g程度
  - ★味噌 大さじ1.5
  - ★みりん 大さじ1.5
  - ★きび砂糖 小さじ1

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6年11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