



食の都庄内 かわら版 vol.74

食の都
庄内

「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.16 SHONAI HOTEL

SUIDEN TERRASSE スイデンテラス

ききさけし
唎酒師 佐藤寛己さん

「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

日本酒の魅力をレストランサービスという飲食の場で伝えている佐藤さん。自動車メーカーの元エンジニアという畑違いの分野から食の世界に飛び込み、個人でもインスタグラムの投稿や日本酒イベントのお手伝いなど、その知識を活かした活動を繰り広げています。



記事全文は
「食の都庄内」HPで!



◇32歳でUターン

唎酒師として飲食サービスの世界へ転身

高校卒業後は首都圏の自動車メーカーへ就職。先端技術を使った試作品の開発プロジェクトチームの技術支援という仕事にやりがいを感じていたが、2017年に山形市で開かれた「山形三十路式」をきっかけに「地元に戻る」選択肢を思い描くように。

積極的に庄内の情報を集めて人と交流する中で、好きなお酒、日本酒への思いが募り、唎酒師の資格を取得。32歳でUターン、知識を活かし飲食サービスの世界へ転身した。

◇レストランサービスという生産者の思いを伝える仕事の大切さ

2023年秋からは、スイデンテラス内のレストランで飲食サービス業務を担っている。

「農作物を育ててきた農家さんの思い。食材や郷土料理を培ってきた地域風土。庄内で積み重ねられてきたストーリーをお客様に伝えて、新しい発見や驚きを感じてもらえることがやりがい。庄内の魅力を伝える役割を担っていただけら」とこれからの目標を語ってくれた。

また、コロナ禍で始めたインスタグラム「酒瓶×風景フォト」の投稿も話題となっている。

～旬の「食」を紹介します～

うるい



クセなく、軽いぬめりも魅力

「うるい」は、オオバキボウシと言われる山菜です。庄内地域では、農業用ハウス内で促成栽培が行われ、4月まで出荷されています。

山菜特有のクセがなく、サッとゆでてサラダ感覚で楽しめます。

特有の甘みがある菜の花

他の「菜の花」と比べ、色が濃く特有の甘みがある品種の「キラリボシ」。「菜の花」が町の花の三川町の生産者が生産しています。

4月下旬まで、町内の農産物直売所等で販売されています。

キラリボシ



活動レポート

「食の都庄内」交流会

～Cheer!!「食の都庄内」を舞台に輝く人からあなたに～

加工品の紹介♪

みなさまのおかげで、「食の都庄内」づくりの取り組みが20周年を迎え、次代の「食の都庄内」を担う関係者の交流と、生き生きと活躍する姿を情報発信することを目的に、3月10日交流会を開催しました。

「食の都庄内」親善大使の講演、次代を担う若手料理人・生産者によるトークセッション、庄内産の食材で作った料理・加工品を試食しながらの交流を実施。

「庄内が食材の宝庫だと改めて再認識した」「食文化を引き継いでさらに子供たちにつなげていきたい」などの感想をいただきました。



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7年4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