



食の都

検索

QR
コードから。

■あつという間に夏本番！今年は毎日猛暑で大変ですね。一方、子どもたちは夏休みを迎え、海に山に、海水浴やキャンプに行く方も多いのではないのでしょうか？

■今回は、夏の花から、庄内人に「夏イカ」と呼ばれ親しまれている「スルメイカ」をはじめ、庄内浜で四季を通して楽しめる「イカ」を紹介します！



夜の漁船に光る「集魚灯」



スルメイカ



酒田船凍イカ



イカ×酒田フレンチ



イカ釣り漁船、出航



庄内浜 夏イカ 物語

庄内浜の スルメイカ

庄内浜では約130種類もの魚介類が水揚げされると言われます。その中で、最も水揚げが多いのは何だと思いませんか？正解は、「スルメイカ」。(魚類でなく「頭足類」ですが…)。山形県全体の漁獲量の約3分の1を占め、近年の漁獲量は2500トン程度で推移しています。

夏イカと言われる理由

スルメイカは日本周辺からオホーツク海、東シナ海に分布。前年の秋から冬にかけて、日本海西部から東シナ海で生まれた「子イカ」が成長しながら北上し、庄内浜の沖合では5月〜8月頃に「夏イカ」として漁獲されます。漁法は、主に「一本釣り漁業」。イカ一本釣り漁業は通常、夜間に集魚灯で船の周りにイカを集め、擬似餌を使って釣り揚げる漁法です。釣り上げられたイカは真珠のような輝きを放ちます。船上で素早く選別され、大きさに合わせて氷が入った発泡スチロールの箱にきれいに並べられます。その様子はまるで黒い宝石のようです。(スーパードレスに並んでいるのも、この感じでしょうか)。

うまいイカ？夏イカ！

「夏イカ」は、身が柔らかく甘みが強いのが特徴。スルメイカ本来の味を堪能できる「刺身」がオススメです。開いて干す「一夜干し」やスルメ、いかめし、味噌汁、煮つけもおいしいです。少し手間をかけるなら、細めに切った身に塩をまぶした肝を和え、冷蔵庫で2、3日寝かせた「自家製塩辛」もいかがでしょうか？

釣ったその場で急速冷凍！ 酒田船凍(せんとう)イカ

一方、酒田港から6月に出港する、「中型イカ釣り船団」は、「スルメイカ」の群れを追って、長い航海に出ます。日本海をいったん南に降りた後、群れとともに北上。北海道沖やロシア海域まで北上し、翌年2月頃まで操業します。国内でも指折りの有名な船団です。「中型イカ釣り船」は船内凍結船です。釣ったイカをその場で急速冷凍保存し、「船凍イカ」にします。そのため、解凍しても鮮度が高く、刺身用や塩辛に、鮮度の高いイカを楽しめます。

みなさんぜひ、庄内のおいしいイカを楽しんでください！

庄内浜の 四季のイカ

夏イカの他にもあります！

「食の都庄内」協力店、鶴岡市の「株式会社 手塚商店」手塚太一社長に寄稿いただきました！

ひと言PR

【株式会社手塚商店】のこと

- 慶長8年創業。当時は鶴ヶ岡城の付近で塩物屋を営んでいたそう。明治時代に、漁業や魚の卸売りを始め、鶴岡で最初のスーパーマーケット「ヤマリン」や由良の温泉ホテル「ホテル由良」など、多角経営もしていました。
- 現在は食の都、鶴岡・庄内の台所、「鶴岡魚市場」の荷受機関をやっています。これからも鶴岡・庄内の食文化の継承に寄与していきたいと考えております。

庄内では、主にこの4種類を四季折々に楽しむことができます。イカ類の多くは、たった1年の間に生まれて、産卵し、死を迎えます。この、はかない一生をとげるイカを、今後とも食べられますことを、心より祈っております。

手塚 太一



■**女イカ(めいか)** ■ **春**
「ヤリイカ」のメスのこと。本来、子持ちのものを指すが、小型のものも総じてこの名称で呼ばれています。大根と煮たり、田楽味噌で焼いたり、ゆでて酢味噌和えにします。

■**アオリイカ** ■ **秋**
イカの中でも高級な種類。上品な甘みが旨み。ほとんど刺身として使われるが、グソを天ぷらにしてもO。一夜干しも捨てがたいおいしさ。

■**スルメイカ** ■ **夏**
この時期に庄内沖で採れ、「夏イカ」とも呼ばれます。刺身、塩辛、焼いてマヨ醤油、ジャガイモと煮る、ゆでて生姜醤油など。肝がうまいので活用できると劇的にうまくなる！

■**ヤリイカ** ■ **冬**
実は庄内で最も好まれるイカなのではないでしょうか？生で、煮て、焼いて、揚げて、ゆでて、何をしてもうまい。「ヤリイカリングフライ」は我が家で一番人気です。

手塚社長のオススメ！

イカ肝レシピ

【イカジャガの肝煮】
■「肉じゃが」ならぬ「イカじゃが」。イカの肝を溶かした汁でイカとジャガイモを煮ていきます。※味が濃くなりやすいので、薄めに味付けし、最後に調整してください。

【イカのごろ焼き】
■「ごろ」とは「肝」のこと。醤油に肝を溶かしこんで、それをイカに塗って焼きます。※お好みで酒・砂糖を入れてください。

■今月～来月に開催される、庄内の「食」にまつわるイベントなどを紹介します。遊佐町の「岩牡蠣まつり in 吹浦」と、庄内町の「日本一おいしい米コンテスト 予選審査員募集」。お隣最上地域の「最上伝統野菜フェア」も。ぜひ来場&応募ください！



[食の都庄内 イベント情報]

旬だよ！全員集合 岩牡蠣まつり in 吹浦
 いわがき 吹浦 ふうら 遊佐
 おいしい！たのしい！まんぷくら！本場、吹浦「岩牡蠣」づくしの一日！

第12回 あなたが選ぶ日本一おいしい米コンテスト 予選審査員大募集！
 町庄内
 あなたが選ぶ日本一！「コンテスト出品米」食べ比べ審査員、募集中！



今が旬、海底に湧き出る「鳥海山の伏流水」で育った、遊佐町吹浦漁港産の天然「岩牡蠣」。
 この「岩牡蠣」を、子どもから大人まで、みんなでまると楽しんでおおうというイベントです！
 漁師さんに学ぶ「おやこ食育教室」は吹浦の岩牡蠣の特徴や、岩牡蠣むき&試食体験（事前予約制）。お子様限定「牡蠣むき競争」、岩牡蠣 vs 真牡蠣「焼牡蠣食べ比べ」、「貝釣りゲーム」、バジタイムレストラン「土遊農」の山澤清氏が鳥海山と海の間を語る「特別講演」もあります！



「実際にみんなで食べて審査する」全国でも珍しく、評判の「お米のコンテスト」。
 あなたも「予選審査員」の、ひとりになってみませんか。
 農家自慢の「コンテスト出品米」5種類をお家で食べ比べ、審査してください。あなたの選んだお米が、日本一になるかもしれませんよ！

決勝大会は
12月1日(土)

【お願い】
コンテストの運営に影響するので、
応募要件は必ず守ってくださいね！

地元庄内町の
お米も多数出品中！

- ◆日時 平成30年8月5日(日) 10:00～14:00
- ◆場所 吹浦まちづくりセンター(遊佐町吹浦布倉10-1)
- ◆問い合わせ先 「岩牡蠣まつりin吹浦2018」事務局
Tel:0234-77-2503 (吹浦地区まちづくり協議会内)

入場 大人 500円
焼き岩牡蠣 1個つき

■詳しい情報は、(準備状況も) 先着 200名におつまみも！
facebook「I Love 吹浦」
@ilovefukura も見てくださいね！

「旬の岩牡蠣直送便」当日限定特別価格で提供！

- ◆「予選審査員」募集期間 平成30年8月31日(金)まで。先着 460名！
- ◆応募要件: ※20才以上の方が対象です。
- 予選審査期間内(平成30年10月25日～11月7日)にコンテスト実行委員会から送付された「コンテスト出品米」3合×5種類を炊飯し、食べ比べて「コメントを記載した審査結果」を期間内に返送すること。
- ◆応募・問い合わせ先: 庄内町役場農林課 TEL0234-42-0169
- 詳しくは、下記「庄内町」のHPへ。応募用紙ダウンロードもできます！↓
<http://www.town.shonai.lg.jp/kanko/events/2018-0629-1058-34.html>

「庄内浜文化伝道師」が教えます！ 第8回 旬味 井筒 石寺 憲和 伝道師 編

食の都庄内・庄内浜の魚と庄内産野菜の簡単レシピ

庄内浜イカと夏野菜の烏賊(いか)魚醤丼

<材料(つくりやすい量)>

- 【イカ魚醤漬け】
 刺食用イカ・・・中サイズ10枚位
 みりん、酒、醤油・・・各60cc
 アミエビ魚醤・・・180cc
- 【イカ魚醤丼】※1人前の量です。
 ご飯・・・150～200g
 大葉・・・1枚
 長芋・・・20g
 イカ魚醤漬け・・・60g
 卵黄(温泉卵/うずら卵でも)・・・1個
 海苔、糸唐辛子、刻みわさび・・・適量



作り方

【イカ魚醤漬けを仕込む】

- ①みりん60ccと酒60ccを鍋で煮切る。
- ②ボウルに①と醤油60ccを入れ、「割り下」をつくる。
- ③②の「割り下」のボウルに、アミエビ魚醤を180cc入れ、合わせて「魚醤漬けダレ」をつくる。
- ④刺食用イカを「イカそうめん」状に切り、③の「魚醤漬けダレ」に漬け込む(丸1日)。

【イカ魚醤丼をつくる】

- ⑤大葉は千切りに。長芋は包丁峰などで軽くたく(食感に残す)。
- ⑥④の「イカ魚醤漬け」と大葉、長芋と一緒に軽くさっくり混ぜておく(泡が立つ程は混ぜない)。
- ⑦熱々のご飯に海苔(もみ海苔でも切り海苔でもよし)を敷き、その上に⑥をかけて、真ん中にくぼみをつくり、卵黄と刻みわさびをのせ、糸唐辛子を飾る。

庄内浜文化伝道師 石寺 憲和 伝道師から ひとこと

■今回のレシピは、刺食用のイカを魚醤漬けにして薬味をのせた、食欲をそそる簡単メニュー。ご飯は酢飯にしても面白いですよ！また、大葉・長芋の代わりに、ミョウガやオクラなど、山形の夏の郷土料理「だし」に使う食材や、納豆、豆腐、漬物なども合いますよ。

■「旬味 井筒」は、酒田市中町にある日本料理店。「食の都庄内」協力店でもあります。庄内の郷土料理をはじめ、庄内浜の魚や素材にこだわった豊富な一品料理、締めのお食事や甘味など、多彩なメニューをご用意しております。上方文化、江戸文化の流れを汲む技法で厳選素材を生かす「井筒の味」「庄内の味」、ぜひ一度、お楽しみください。



最上伝統野菜フェア

庄内地域の隣、最上地域で各農家が先祖代々、種を守り受け継いできた「最上伝統野菜」。
 夏に旬を迎える「畑なす」、「勘次郎胡瓜」などを使って、最上地域の飲食店、旅館、菓子店、ペカリーなどで期間限定メニューを提供するフェアを開催します。豪華賞品が当たるスタンプラリーも実施。
 ぜひ、この機会に最上地域にもおいでくださいね！

■問い合わせ先:
 最上伝統野菜推進協議会事務局
 TEL:0233-29-1316
 詳細は⇒最上伝統野菜フェアHP

7/28
～
8/31

pick up!

【山形で開催された IWC2018 SAKE 部門で、庄内の酒蔵が、「トロフィー」と「年間最優秀酒蔵」、受賞しました！】

前号で紹介した、世界最大規模のワイン品評会の日本酒部門(山形県で開催)、「インターナショナル・ワイン・チャレンジ(IWC)2018 SAKE 部門」。山形県からは、9つの部門中、3つの部門で最高賞の「トロフィー」を受賞。うち2つが、庄内のお酒です！

- ◆純米吟醸トロフィー 麓井酒造株式会社 「フモト純米吟醸山田錦」(酒田市)
- ◆本醸造トロフィー 東北銘醸株式会社 「初孫 伝承生もと」(酒田市)
- ◆古酒トロフィー 加茂川酒造株式会社 「貴醸大古酒 古時計」(白鷹町)

また、7月10日にロンドンで行われた、「IWC授賞式」において、「東北銘醸株式会社」が「年間最優秀酒蔵」に、選ばれました！

「#食の都庄内」をつけて、庄内のおいしいものを、SNSに写真やコメントと一緒に、どんどん発信してください！庄内のおいしいものを、ぜひ広げてほしい！

食の都庄内 かわら版 vol. 27
 平成30年8月3日発行
 発行/「食の都庄内」ブランド戦略会議
 (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
<http://syokunomiyakoshounai.com>