

食の都 庄内

食の都庄内 かわら版 Vol.28

令和3年6月1日発行
発行/「食の都庄内」ブランド戦略会議
<https://syokunomiyakoshounai.com/>
サポーター・協力店募集中！
申込みはQRコードから
食の都庄内 検索 



“食の都庄内”の魅力を伝えたい” そんな想いからかわら版をお届けします。

～5月のSNS投稿から旬の「食」を紹介します～

庄内地域のお祭りも、残念ながら、規模縮小や中止となってしまいました。

それでも、お祭りのごちそうだけでも楽しみたい！
ものです。

庄内地域で、お祭りのごちそうといえば、旬の魚であるマスに甘いあんをかけた「マスのあんかけ」を思い浮かべる人も多いのではないのでしょうか。この料理のルーツは、江戸時代に関西から伝わったあんかけ料理にあり、当時は貴重な砂糖やくず粉が使われ、お客様をもてなすごちそうでした。

マスの他にもゆで卵やうどんと一緒に食べることが多いものですが、この庄内地域でも「うどん」派と「そうめん」派に分かれるようです。



5/18

マスのあんかけ

5/13



月山筍

「月山筍」は別名ネマガリダケ、チシマザサと言
い、主に北海道や東北地方から鳥取県の日本海沿岸
の山地に分布しています。

特に月山で採れる月山筍は、その味の良さに定評が
あり珍重されています。

自生する月山筍は、月山の雪解けが始まる6月に入
ってから収穫できますが、今の時期は、月山の麓で
栽培された月山筍を味わうことができます。

皮をむき、天ぷらにしましたが、シャキシャキとし
た歯ざわりで、とてもおいしくいただきました！

他にも、お味噌や厚揚げを入れて、たけのこ汁にし
てもおいしいですよ

マガレイは、口先が細く尖っていることから、庄内では
“くちぼそ”と呼ばれています。また、浜では“ごん
た”と呼ばれることもあるそう！

3～4月頃は産卵のため味が落ちますが、入梅の頃には
回復して身がおいしくなることから、梅雨の時期に獲れ
るマガレイを“梅雨(つゆ)ごんた”と呼び珍重されて
います。

おいしい食べ方はやっぱり素焼き！
醤油をさっとかけて食べるとおいしいですよ～
から揚げにして食べるのもいいですね！
店頭でマガレイを選ぶときは、身が厚く、硬いものを選
ぶといいですよ。



5/25

マガレイ

【シリーズ投稿】 メロンがあなたに届くまで

4/28



発芽編 土の中からひょっこり
かわいい!

4/30



育苗編 寒い日は温めて
農家さんの愛情うけて
スクスク♪

5/6



定植編 広い面積で水枯れしな
い秘密って?

5/6



側枝整理編 一つの苗にこん
なに手間をかけて
いるんです。

5/10



ミツバチ編 ミツバチって
宅急便で届くん
だって!

5/12



おばな
雄花編 雌花より一足先に咲き
ます

5/14



めばな
雌花編 余分な雌花はとりぞの
いて、栄養を集中させ
ます。

5/17



メロン
成長編① 開花から1週間
で卵サイズに

5/27



メロン
成長編② うっすらとネット
がかかってきまし
た!

※タイミングをずらして種まきした苗を撮影しているため、作業間隔は異なります。

収穫は6月下旬予定!
~SNS投稿はこれからも続きます~

様々な取り組みがご覧になれます!



「食の都庄内」公式 Facebook + Instagram + Twitter

最新の情報は
公式SNSで!
フォローしてね♪

令和3年6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