

食の都 庄内

食の都庄内 かわら版 Vol.30

令和3年8月2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



“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。

～7月のSNS投稿から旬の「食」を紹介します～

庄内浜で ばい貝 といえば、様々な食用貝の総称。

西ばい (エゾボラモドキ、チヂミエゾボラ)
つばい (ツバイ)
白ばい (エッチュウバイ、カガバイ)
大ばい (オオエッチュウバイ)
黒ばい (バイ)

など様々なばい貝が夏に旬を迎えます
黒ばいは、煮つけがオススメ。お酒のつまみに最適😊



6/29

ばい貝

7/6



香りメロン

「香りメロン」を知っていますか？
特徴は芳醇な香りと、この見た目！

生育途中は緑色なのだそうですが、収穫期になると黄色に変化してきます。
オレンジ色がさらに濃くなると食べ頃。
果肉は白くて、洋梨のような食感とか。試食してみると、さっぱりとした上品な甘み！

7月上旬から中旬の期間限定栽培です。
食べられる期間が短いことや、生産者が大変少ないため、一般のスーパーなどでは販売されていません。JA鶴岡のメロン直売所などで購入できるようです。

庄内で筍と言えば、春に収穫できる「孟宗」が有名ですが、鶴岡市温海地域では「唐竹（からたけ）」が収穫されています。

特に、鈴（すず）集落では良質の唐竹が収穫され、「鈴の唐竹」と呼ばれています。

唐竹は孟宗と比べて細長いのが特徴。
味噌汁や煮物、混ぜご飯などにして食べます。
あく抜きせずに、そのまま調理でき、シャキシャキとした食感がとてもおいしかったです。

7/13



唐竹

7/21



ミニトマト

梅雨が明けて連日暑い日が続きますが、夏バテ気味の体には、真っ赤に色づいたミニトマトが嬉しいですね！

実は、庄内地域は県内における主力産地なのです。

主な栽培品種は糖度が高い「千果（ちか）」、収穫量と日持ち性に優れる「サンチェリーピュアプラス」、皮が薄く食べやすい「ピンキー」、果実の形がハート型の「トマトベリー」、細長い果実の形でゼリー部分が少ない「アンジェレ」等が生産されています。

夏本番を迎え、庄内地域の豆腐店では「南禅寺（なんぜんじ）豆腐」づくりが盛んです。南禅寺豆腐は、なめらかな舌触りと柔らかで口当たりがよい食感、お椀のような半球状の形が特徴で、庄内の夏には欠かせない逸品です。

鶴岡市の松浦豆腐店さんで、作っているところを見せていただきました。

豆乳ににがりを入れて作った寄せ豆腐を、直径9cmの型枠に入れ、重しをのせて固めます。その後、鮮度を保つためすぐに冷水に入れていきます。型枠から形を崩さずに冷水に移すのは熟練の技です。

松浦豆腐店さんでは、今年は9月10日頃まで南禅寺豆腐を作られる予定とのこと。



南禅寺豆腐

7/22

食の都庄内公式 Instagram による

庄内砂丘メロンアンバサダーによる投稿紹介★

「庄内砂丘メロン」をPRしていただく「庄内砂丘メロンアンバサダー」の方を6名選定いたしました！

ショートケーキ



pekotchen



eri_home0818

ショートケーキ



pekotchen

パンケーキ&アイスクリーム

続きは次号で♪

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8月2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