


食の都 庄内

食の都庄内 かわら版 Vol.32

令和3年10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 

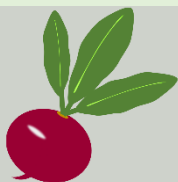


“食の都庄内”の魅力を伝えたい” そんな想いからかわら版をお届けします。

～9月のSNS投稿から旬の「食」を紹介します～

温海かぶが

あなたに届くまで



「温海かぶ」は鶴岡市温海（あつみ）地域で栽培される伝統野菜です。きめ細かくパリッとした歯触りが特徴で、温海かぶで作ったかぶ漬けは、地域内外に広く人気があります。

長い歴史をもつ温海かぶの栽培の様子や生産者の想いについて、シリーズでお伝えしていきます。

9/10



①焼畑編

温海かぶは、伝統的に、杉の伐採跡地を焼いた場所に種をまく「焼畑農法」で栽培されてきました。

焼畑農法により、病害虫や雑草が抑えられ、残った灰は天然の肥料となって、農薬や化学肥料を使わずに、かぶを生産できるようになります。

温海町森林組合が行った焼畑の様子を取材させていただきました。

焼畑を行うのは、今年、杉の伐採を行った山の斜面。下準備として、火をつけるための杉の枝葉が敷き広げられています。

火入れは、斜面の上の方から、徐々に下に降りるようになっていきます。

この場所がかぶを収穫した後は、杉の植栽が行われます。

温海町森林組合では、栽培したかぶの収益を再生林に活用しており、「焼畑あつみかぶ」の栽培が、森林の循環につながっています。

②種まき編

種まきが行われたのは、焼畑から4日後。

火が収まった数時間後に種をまくやり方もありますが、温海町森林組合では、焼え残った木の枝などを取り除いたり、発芽の支障になるほど灰が厚くなったところを掻き広げるなどの下準備を行ってから種をまきます。

種まきは、背中に担いだ動力噴霧器を使って行われました。

直径1ミリほどの、ゴマ粒のように小さい温海かぶの種を、その10倍の量の川砂と混ぜ合わせ、風に散らすように噴霧していきます。

手で種をまくと、一部分にたくさんの芽が出たり、まき方にムラが生じやすいですが、このやり方だとちょうどいい密度で、均等に種をまくことができるそうです。



9/13



発芽編は
次号で紹介♪

9/2



和梨

例年8月下旬から10月上旬までは庄内で和梨が味わうことができる時期。(今年は収穫量が少なく、早めに販売終了しているお店も多いようです)

地区にもよりますが、この頃は小学校の運動会シーズンです。
私の思い出は、母が作ってくれた運動会のお弁当に必ず和梨が入っていたこと。

今年は、コロナ禍で例年通りの運動会が行われない学校が多いようです。
せめて、思い出のお弁当だけでもと思い再現してみました。

秋を代表する食材のひとつの「栗」。
店頭でもみかけるようになり、秋の訪れを感じます。
茹でてそのまま食べても美味しいですし、栗ご飯や渋皮煮にしても美味しいですよ。
庄内地域では、鶴岡市にある道の駅「月山」・月山あさひ博物村に観光くり園があります。
秋は、栗だけでなく、梨やぶどう、さつまいも等、美味しいものがたくさん！！
米の収穫も本格的にはじまり、新米が出回るのももうすぐ。
食欲の秋、到来です！！

9/16



栗

9/29



庄内の芋煮

庄内の芋煮は、豚肉味噌味という点で共通していても、家庭によって材料や作り方に違いがあるのでは？

例えば我が家では、豚肉はコマ切れではなくバラ肉で、隠し味にお酒を多めに入れます。

人参を入れる家庭もあるようですが、我が家はいれない派。きのこはシイタケのことが多いですがシメジやマイタケのご家庭もありますよね。

ネギはシャッキリ感を残したい派ですが、クタクタに煮て甘みを出したい派など、こだわりは様々ではないでしょうか。

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10月1日発行
発行/「食の都庄内」ブランド戦略会議
<https://syokunomiyokoshounai.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