

食の都 庄内

食の都庄内 かわら版 Vol.33

令和3年11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



“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。

～10月のSNS投稿から旬の「食」を紹介します～

★シリーズ投稿★ グルメ巡りキャンペーン

グルメ巡りキャンペーンインスタ賞
にご応募いただいた方の投稿をご紹介します!

くつろぎ割烹
志幡 (酒田市)



イタリアンフレンチ
レコルト (鶴岡市)



庄内ざっこ (鶴岡市)



旬味鮮心 魚屋
富重 (酒田市)



魚匠ダイニング
沖海月 (鶴岡市)



ビストロ・
デ・ポン (三川町)



レストラン
モナミ (鶴岡市)

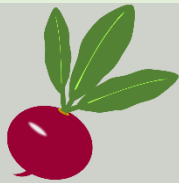


グルメ巡りキャンペーンの詳細は「食の都庄内」HPでチェック!

インスタ賞に応募すればさらに抽選で庄内のスイーツをプレゼント🍪

次号のかわら版でも参加店舗のお写真を紹介します

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。



④後継者育成編

温海かぶ生産者は、100人ほどいますが、高齢化等により、その数は年々減少しています。

そのような中、有志の住民グループにベテラン生産者が温海かぶ栽培の指導・サポートを行う事業が、昨年からは開始されました。取り組んだグループの一つが、あつみ温泉の老舗旅館「萬国屋」社員グループ「赤かぶ部」。

収穫したかぶを漬物にして年末年始蕎麦に添え宿泊客にお出しした他、バスガイドにも生のかぶを提供。自分で漬けてもらい、その実体験を観光客に話してもらって、温海かぶをPR。収穫体験の構想もあり新たな観光資源として期待です

⑤間引き編

栽培地は、一面緑！温海かぶが、所せましと生い茂っています。

今回の作業は、「間引き」と「草取り」。

「間引き」は、かぶを大きく育てるために行うもので、かぶとかぶとの間隔がこぶし1個程度になるよう、間引いていきます。

また、伝統的な焼畑栽培を行っているこの栽培地では除草剤を使っていないため、雑草の「草取り」も併せて行います。

広い栽培地なので、大変な作業量です。

温海町森林組合の栽培地の「間引き菜」の一部は、小学校の給食として使われました。温海地域の給食を作っている「あつみっこ給食センター」では地域の食材をふんだんに使った献立がたくさんあり、子どもたちの食育にも力をいれています。



飛島は山形県にある唯一の離島

あずきうどんは飛島に伝わる料理
飛島にある「しまかへ」では、アイスとウエハースをトッピングしてカフェメニューとして提供していました。

うどんが甘いスイーツに変身して、食べ応え満点のおいしさでした



あずきうどん

10/13

みなさんのご応募
ありがとうございました！

おいしさは思い出とともに ～庄内柿エピソード投稿～

小学校のとき、学校行事で庄内柿の皮をどのくらい長くむけるか挑戦する企画がありました。優勝を目指して、家でお母さんに教えてもらいながら、ぎこちない手つきで包丁を持って皮むきの練習をしたのを覚えています。その当時、私の小学校の区域では、包丁で皮をむく練習はみんな庄内柿だったはず！

その小学校も統合で閉校になりました。片道30分の通学路には、いくつもの柿の木があり、柿の色づきを眺めながら登校したものです。庄内柿をみれば、小学校の時分が思い出され、懐かしくなります。

(しょくみやれっどさん/40代/酒田市在住)

本家の庭や畑に柿の木が先祖代々、植えられてました！毎年、秋を教えて頂いた季節の果実です*(^o^)

(ゆたさん/60代/以前鶴岡市にお住まい)



実家に柿の木があり、秋になると収穫して焼酎で渋抜きをして食べるのが楽しみでした。庄内柿は、種がなくカリッとした食感が良くて、他県の柿より好きな味です。
(りんこさん/40代/以前庄内町にお住まい)

数年前、勤務地の鶴岡市に単身赴任し、市内を散策がてら、庄内柿の基となった「平種無し柿」の木を見に行きました。少し入り組んだ路地裏にその木があり、その周りには、とても沢山の猫が！この場所は、猫の集会場だったようで、強い印象として残っています。

(ゆきひめさん/50代/酒田市在住)

30年ほど前、北海道に旅行に行った時のこと。旅行先で知り合った北海道の方に、「庄内と聞いて思い浮かべることは？」と尋ねると、「庄内柿」と答えるのです。

私はてっきり「庄内米」と答えると思ったので、本当かなと疑問に思いました。

最近、庄内柿の多くが北海道で消費されていることや、北海道への出荷には100年の歴史があると知り、ようやく納得しました。

(みのりさん/50代/酒田市在住)

庄内柿は
「食の都庄内」ネット通販まとめサイトでもお買い求めいただけます。
<https://syokonumiyakoshounai.com/shop-list/netssh/>

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11月1日発行
発行/「食の都庄内」ブランド戦略会議
<https://syokonumiyakoshounai.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