



“「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。

大黒様のお歳夜

12月9日は、「大黒様のお歳夜」という伝統行事が、今もなお、庄内地域の多くの家庭で行われています。

「大黒様がお嫁さんを迎える日」「大黒様が年を越す日」などのいわれがあり、豊作・商売繁盛・無病息災・子孫繁栄を祈願するものです。

黒豆ごはん、焼き豆腐の田楽、ハタハタの田楽、黒豆なます、納豆汁など**豆づくしの料理**を食べます。



大黒様には豆炒りなどの他、「**まっか大根（二股大根）**」をお供えします。

これは、「大黒様はお餅が好きで、ある時もてなしを受けた際にお腹いっぱい餅を食べたところ、腹痛をおこし、その痛みを和らげるために、農家の女性から二股に分かれた大根の片方をもらって食べた」という言い伝えからです。

この、「大黒様のお歳夜」庄内では**いつ頃から**行われていたのでしょうか？

鶴岡市郷土資料館にお聞きすると、**江戸時代後期**（文化年間・1804年～1818年）の酒井家に仕える武家の記録に、大黒様のお歳夜についての記述があり、少なくともこの頃には庄内で行われていた行事と考えられるとのこと。

昭和10年の記録には、豆腐田楽、豆なます、豆飯、塩鱈に豆腐汁、あられ等を大黒様にお供えしたとの記述があります。

ハタハタを大黒様にお供えする風習が一般的になったのは、**戦後から**ではないかと推測されるそうです。

★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！

喰居来居や
和ん (酒田市)



洋風郷土料理レストラン
巳之助 (酒田市)



CAFE & DINING
EAST (鶴岡市)



湯野浜温泉
うしお荘 (鶴岡市)



やさいの荘の家庭料理
菜あ (鶴岡市)



つるおか旬暦
彩鶴 (鶴岡市)



割烹食堂
伊豆菊 (酒田市)



アル・ケッチアーノ
(鶴岡市)



旬味
井筒 (酒田市)



和洋食割烹
紅屋 (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

～11月のSNS投稿から旬の「食」を紹介します～

11/8



原木なめこ

鶴岡市の南部、温海（あつみ）地区の山の恵み『原木なめこ』をご紹介します。

原木なめこは、山から切り出したブナやトチ、サクラなどに、なめこの菌を植え付け、森の中に伏せ込み、その後、菌がまわりやすいように天地替え等を行い、翌年の秋発生したなめこを収穫するもの。

菌を植え付ける木の種類の違いで、なめこが発生するペースが異なるそう。

今の時期は温海特産の焼畑あつみかぶの収穫も始まる時期。

季節は冬に向かっていますが、庄内はまだまだ美味しい物がたくさんありますよ！

カニはカニでも川で採れるカニ「モクスガニ（藻屑蟹）」（モズクじゃないよ♪）をご存知ですか？

このモクスガニ、中国の高級食材と知られるチュウゴクモクスガニ（通称：上海蟹）と同族異種で、日本全国の清流に生育しています。

庄内地域では、モクスガニを生きたまま解体し、ミキサーですり潰したものに、味噌で味付けしたカニ汁が酒田地域の郷土料理とされています。

令和3年10月31日に開催した、「食の都庄内」里山の食の恵み親子体験教室では、庄内地域在住の親子8組21人が参加して、モクスガニの採取体験、カニ汁作り、新米おにぎり作り等を行いました。

カニ汁は、身がふわふわと固まり、カニの出汁がたっぷり出ていて絶品！
大人も子どももお代わりしてお腹いっぱい食べました。

11/15



モクスガニ

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12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