



■あけましておめでとうございます。  
1月の庄内地域は、地吹雪や強風など、荒れた天気の日が多く、外に出るのもひと苦労の日が続きます。

■そんな時期、時化（シケ）の合間に漁に出て、庄内浜では「寒鱈（かんだら）」漁が行われます。今回は、庄内人のソウルフード「寒鱈汁」をはじめ、庄内の冬の「食」に欠かせない「寒鱈」を紹介します！

庄内だからその味覚、寒鱈汁。



写真提供：庄内浜文化伝道師協会



「寒鱈」と、「寒」をつけて呼ぶのは庄内だけ。



庄内浜文化  
寒鱈漁行  
化紀行

■今回の特集は、公益財団法人 山形県水産振興協会 栽培漁業課長 余語滋氏(庄内浜文化伝道師)に寄稿していただきました。

グルメ時代の現在では、旬の季節を頭につけ、「寒ブリ」「寒サバ」「寒ヒラメ」そして「寒鱈」なんて、全国的にも呼んでいます。が、ひと昔前までは、「寒鱈」と呼ぶのは、全国でもここ庄内だけ、つて知ってましたか？

全国的に「タラ」は、白身魚として切り身にされた「身」の部分だけを利用

## 寒鱈の呼び名 発祥の地 庄内

冬が旬の理由  
「マダラ」は通常、大陸棚斜面の底近くに生息し、低い水温を好みます。しかし、産卵期を迎える冬場には浅場へ移動。卵巣や白子も大きくなり、肝臓も脂を蓄えて、おいしい旬を迎えるのです。

寒鱈 季節到来！  
（かんだら）  
これからの季節、庄内地域の鮮魚店やスーパーの鮮魚コーナーでは、「寒鱈（かんだら）」が主役！この、「寒鱈」と呼ばれているタラは、標準和名で「マダラ」とのこと。日本海北部に広く分布し、漁獲量も多い魚です。

鮮度が命！  
寒鱈  
白身魚のタラですが、実は鮮度落ちが魚類の中でも特に早い魚です。これは、低い水温に生息していることと、大食漢で餌となる魚介類を早く消化してしまう魚であることが挙げられます。その鮮度落ちの早さゆえに

特別扱いする庄内  
「どんがら汁」「寒鱈汁」と呼び、肝臓や内臓とアラを中心とした、タラまるごと全部を味わう食文化の地！昔から旬の時期である、「寒」の文字を頭につけてこだわり、タラを特別扱いして呼んでいたのです。

タラをまるごと食べ  
とっているのが一般的。そのため、タラに対しては取り立てて旬の時期の文字を付けることはあまりありませんでした。タラが大量に漁獲される青森県や岩手県沿岸地域ですら、大根やニンジンなど野菜とタラの身を具にした「じやつぱ汁」を食べているのです。

（たらふく）  
鱈腹「寒鱈料理」を味わって、心も体も温まるのがイイデスネ！

庄内浜の寒鱈料理  
今では鮮度保持の技術が発達。隣県からも新鮮なタラが流通し、全国的にも「新鮮なタラ」の美味しさが知られるようになりました。それでも、やはりこの季節、吹雪の合間、穏やかな日和の翌日は、本場庄内浜の、鮮度抜群の「寒鱈」が店頭に並ぶ可

寒鱈を生んだ  
庄内浜の漁事情  
鮮度落ちの早いタラですが、ここ庄内浜では、時化（シケ）の合間を縫って出漁できる近場の漁場から、短時間でタラを漁獲して帰港し、その日のうちには市場から食卓へと新鮮なタラが流通する特異的な地域であるがゆえ、タラのすべてを食べつくす「寒鱈」文化が出来上がったのです。



材料《4人分》

- 寒鱈白子.....適量
- 寒鱈刺身(サク身)・150g
- 万能ねぎ.....2本
- 昆布茶.....小さじ2
- 柚子.....1/4個
- 塩.....適量
- ポン酢醤油(市販).....大さじ4

### 【新鮮さが命！寒鱈料理】「寒鱈白子のポン酢あえ」

- 1 白子は食べやすい大きさに切り、塩水で洗う。熱湯にサッと通して冷水にとり、水分を切る。
- 2 サク身は軽く振り塩をして10分くらい置く。ペーパーで水分をふき取り、さいの目に切って昆布茶をまぶす。
- 3 万能ねぎは小口切り。柚子の皮はみじん切りにする。
- 4 器に白子とさいの目に切った身を盛り、万能ねぎを散らし柚子をのせる。ポン酢醤油をかけて食べる。

庄内浜文化伝道師  
マイスター  
渡部孝太郎さん  
直伝！  
★昆布茶を使ってお手軽にどうぞ！

■今月に開催される、庄内の「食」にまつわるイベントを紹介しします。今回は、庄内地域のあちこちで開催される、「寒鰯まつり」特集編。いつもよりイベント多めに紹介しします。どれもそれぞれ魅力的。ぜひ、足を運んでみてくださいね！

# 食の都 庄内

## [食の都庄内 イベント情報]

### 「寒鰯まつり」特集編！

地元、鼠ヶ関港で水揚げされた旬の「寒鰯」を使用！

1 / 14(日)

鶴岡市 (温海地域)

### 第23回 ゆざ町 鰯ふくまつり

遊佐町

1 / 21(日)



日本海の「寒鰯」と「草ふぐ」入り鰯ふく汁。他では味わえないおいしさ！

- ◆日時 平成30年1月21日(日)11:00~
  - ◆場所 マルチドーム めれんどりい (遊佐町吹浦字西浜2-72)
  - ◆チケット・料金等
    - ・前売セット券1,200円 (鰯ふく汁・たこめし・抽選券・お買物券300円分)
    - ・当日券500円(鰯ふく汁のみ)
  - ◆問合せ先・チケット販売 遊佐島海観光協会 TEL:0234-72-5666
- <https://www.yuzachokai.jp/event/1285.html>

しゃりん寒鰯まつり

### しゃりん寒鰯まつり

日時: 1月14日(日)10時~ 限定500杯 ぐひしりどい終了

場所: しゃりん屋外バザール周辺 内容: 寒鰯汁 一杯 600円

生寒鰯、天然岩ノリのおむすび、寒鰯の惣菜... などの販売



鼠ヶ関の鰯汁、1杯600円、500食限定。地元鮮魚店の直売や温海地域の特産もありますよ！

- ◆日時 平成30年1月14日(日) 10:00~
- ◆場所/問い合わせ先 道の駅「あつみ」しゃりん TEL:0235-44-3211 (鶴岡市早田字戸ノ浦606)

■詳細は下の庄内観光コンベンション協会のHPで！ <http://www.mokkedano.net/event/140>



日本海寒鰯まつり ぎんざ冬まつり 鶴岡市

1 / 21(日)

鶴岡・銀座通りを会場に、12店舗の「寒鰯汁」店とその他総数25張のテントが出店！

食べくらべ、家族や仲間と、シェアしてね！

- ◆日時 平成30年1月21日(日)10:30~
- ◆場所 鶴岡市本町1丁目(銀座通り)
- ◆料金 寒鰯汁 1杯 600円(予定)
- ◆問合せ先 鶴岡銀座商店街振興組合 TEL:0235-22-2202

■鶴岡市役所前から無料シャトルバス運行します！ <https://www.tsuruokakanko.com/season/fuyu/kandara.html>

「酒の酒田の酒まつり」も同時開催。1杯100円にて酒田・遊佐・秋田のお酒、飲み比べ！

### 第31回 酒田日本海寒鰯まつり



1 / 27・28 (土・日)

酒田市

雪がちらつく街で熱々の寒鰯汁と、酒田・遊佐・秋田のお酒で温まろう！

- ◆日時 平成30年1月27日、28日(土・日) 10:30~15:30(寒鰯汁は14:00頃まで)
- ◆場所 ・中通り商店街 ・さかた海鮮市場 ・JR酒田駅前・中央公園
- ◆チケット・料金等
  - ・前売券700円(寒鰯汁・抽選券・お買物券100円分)
  - ・当日 寒鰯汁1杯600円
- ◆問合せ先・チケット販売 第31回酒田日本海寒鰯まつり実行委員会 (事務局:酒田商工会議所) TEL:0234-22-9311 <http://www.sakata-kankou.com/event/102>



### 前回大好評！ 第2回寒鰯まつり

1 / 28(日)

山形市 in山形

- ◆日時 平成30年1月28日(日)11:00~
- ◆場所 霞城セントラル1階(JR山形駅西口)
- ◆内容 庄内浜文化伝道師の「寒鰯解体ショー」、特製「寒鰯汁」販売、庄内浜の魚販売など
- ◆問合せ先 庄内浜の魚消費拡大総合プロジェクト推進本部 (事務局:山形県水産振興課) Tel:023-630-3071

おめでとうございます！ 「大漁満足！魚釣りの朝に親子で楽しむお魚フンプレート」～アジのたたきサンド/アジのピッツァ～ 第18回「シーフード料理コンクール」 「お魚料理チャレンジ部門」 農林水産大臣賞 受賞

### 冬之三寒四温 観光キャンペーン 冬の味覚の競演 協賛

- ◆天然とらふぐキャンペーン 12/7 ~ 2/28 庄内浜の天然トラフグを使った料理。地元のお店23店舗で提供します！
- ◆鶴岡旬御膳「冬のごっつおめぐり」 1/13 ~ 2/28 温海・湯田川・湯野浜・由良。鶴岡の4つの温泉地等の17店舗で、共通食材「蟹」を使った料理を、期間限定にて提供するキャンペーンです！
- ◆庄内DECクラブ「庄内産冬三味」 1/1 ~ 2/28 冬の庄内産のいろいろな食材を使った「庄内風西洋料理」。洋食料理人による研究会「庄内DECクラブ」の協賛店18店で提供しています！

キャンペーン問い合わせ先: 庄内観光コンベンション協会 TEL:0235-68-2511 ◆キャンペーンに参加した方に、「応募お返し」をお渡しします。応募した方の中から、抽選で、ステキなプレゼントが当たります。くわしくは庄内観光コンベンション協会のHPをご覧くださいね！ <http://www.mokkedano.net/information/show/337>

「食の都庄内」をつけて、庄内のおいしいものを、SNSに写真やコメントと一緒に、どんどん発信してください！庄内のおいしいものの情報を、ぜひ広げてくださいね！ 食の都庄内 かわら版 vol. 23 平成30年1月10日発行 発行/「食の都庄内」ブランド戦略会議 (事務局:山形県庄内総合支庁地域産業経済課) Tel: 0235-66-5490 / FAX: 0235-66-4728 <http://sykunomiyakoshounai.com>