



■8月、本格的な夏到来。こんな暑い夏には、キーンと冷えたビールに、焼肉、バーベキュー！！

■今回は、そんな時にオススメの庄内産「やまがた地鶏(じどり)」、そして「羽黒緬羊(はぐろめんよう)」について紹介します。

■「ビール」×「やまがた地鶏の焼鳥」、「羽黒緬羊でバーベキュー」など、今年の夏はひと味違う「庄内産のお肉」を楽しんでみませんか？

■裏面では、今回からの新連載スタート。「庄内浜文化伝道師」が教える「庄内浜の魚」×「庄内産野菜」の簡単レシピ、こちらもぜひ、ごらんください！

YAMAGATA Chicken and HAGURO Mutton

「やまがた地鶏」は、健康的で、歯ごたえやコクのある、美味しい鶏肉を求める消費者の声に応じ誕生した地鶏です。



平成12年度から、山形県農業総合研究センター畜産試験場が開発に取り組み、遊佐町の愛好家が飼育していた「赤笹軍鶏(しやも)」の雄と、「名古屋種」の雌を掛け合わせた交雑種の雄と、肉質・肉量に優れた「横斑プリスマロック種」の雌を交配した三元交雑種として誕生しました。

どんな味？

平飼により、広く、のびのびとした環境で飼育されたやまがた地鶏は、赤笹軍鶏が持つ旨さを継承。コクと歯ごたえがあり、クセやしつこさのない上品な味わいとなっています。また、「うまみ成分」がブロイラーよりも多いことが分かっています。

やまがた地鶏

「やまがた地鶏」は、健康的で、歯ごたえやコクのある、美味しい鶏肉を求める消費者の声に応じ誕生した地鶏です。

平成12年度から、山形県農業総合研究センター畜産試験場が開発に取り組み、遊佐町の愛好家が飼育していた「赤笹軍鶏(しやも)」の雄と、「名古屋種」の雌を掛け合わせた交雑種の雄と、肉質・肉量に優れた「横斑プリスマロック種」の雌を交配した三元交雑種として誕生しました。

「やまがた地鶏」は、健康的で、歯ごたえやコクのある、美味しい鶏肉を求める消費者の声に応じ誕生した地鶏です。

平成12年度から、山形県農業総合研究センター畜産試験場が開発に取り組み、遊佐町の愛好家が飼育していた「赤笹軍鶏(しやも)」の雄と、「名古屋種」の雌を掛け合わせた交雑種の雄と、肉質・肉量に優れた「横斑プリスマロック種」の雌を交配した三元交雑種として誕生しました。

どんな羊？

「やまがた地鶏」は、健康的で、歯ごたえやコクのある、美味しい鶏肉を求める消費者の声に応じ誕生した地鶏です。

平成12年度から、山形県農業総合研究センター畜産試験場が開発に取り組み、遊佐町の愛好家が飼育していた「赤笹軍鶏(しやも)」の雄と、「名古屋種」の雌を掛け合わせた交雑種の雄と、肉質・肉量に優れた「横斑プリスマロック種」の雌を交配した三元交雑種として誕生しました。

やまがた地鶏・羽黒緬羊の取扱店



やまがた地鶏が食べられるお店は山形畜産協会のホームページの「畜産市場」のページに記載されています。
<http://yamagata.lin.gr.jp/yzidori/yzidori.html>

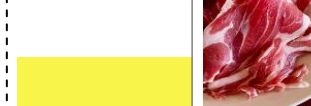


「やまがた地鶏」は、健康的で、歯ごたえやコクのある、美味しい鶏肉を求める消費者の声に応じ誕生した地鶏です。

ただちや豆を食べた羊！

「羽黒緬羊」は、一般的な牧草等の飼料の他に、あの鶴岡産の枝豆「ただちや豆」のさやを食べて育ちます。ただちや豆のさやは栄養バランスも良くうつつけの飼料で、羽黒緬羊の肉の美味しさの理由のひとつです。出荷は、月齢15か月前後のフオゲット(ラムとマトンの中間)と呼ばれる段階で、特有のクセが無く柔らかい肉質が特長です。ちなみに、丸山さんオススメの食べ方は、炭火の網焼きで、味付けは塩コショウのみとのこと！

「やまがた地鶏」は、健康的で、歯ごたえやコクのある、美味しい鶏肉を求める消費者の声に応じ誕生した地鶏です。



羽黒緬羊のお肉は鶴岡市の精肉店「クックミートマルヤマ」で購入することができます。また、鶴岡市の奥田シェフのお店「アル・ケッチャーノ」や鶴岡駅前「FOODEVER」内の「肉バル」、鶴岡市羽黒地区の月山高原にある、「月山ふれあいハウス」でも、羽黒緬羊の料理を食べることができますよ。

【ひつじ豆情報】

羊は季節性繁殖で、毎年春になるとベビーラッシュ。かわいい子ヒツジがたくさん生まれます。羽黒緬羊は鶴岡市羽黒地区の月山高原牧場にも放牧されているので、子ヒツジを見ることができますよ。ちなみに山形県は、北海道、長野県に次ぐ、全国第3位の羊の生産県です。

「食の都庄内 イベント情報」

SHOWNAIGHT (ショウナイト) 2017

月山山麓、立谷沢の大自然の中で、アウトドア体験と食と音楽を楽しもう！



庄内の食材を使ったアウトドア料理のワークショップ、庄内の様々なジャンルの飲食店の出店、夜からの bar、一日中くりひろげられる音楽ライブ。月山山麓、立谷沢の大自然の中、アウトドアと音楽、庄内の恵みを楽しむ野外フェスです。

- ◆日時 平成29年8月26日(土) 11:00 ~ 23:00
- ◆場所 庄内町立立谷沢南部山村広場
- ◆参加費【チケット制】
日帰り①(～17:00まで): 前売1,000円(当日1,500円)
日帰り②(17:00～23:00): 前売2,000円(当日2,500円)
日帰り通しチケット又は宿泊チケット: 前売3,000円(当日3,500円)
- ◆問合せ先
SHOWNAIGHT 実行委員会 TEL 0234-22-6848(担当: 押切)

■詳細は「SHOWNAIGHT」HP <http://shownaight.net>
または「SHOWNAIGHT」のfacebook をご確認ください！

酒田港みなとオアシスカフェ「うごかへ」

夏の期間、酒田港に期間限定で飛島から移動式カフェがオープン！



山形県唯一の離島、「飛島」からやってきた「移動式カフェ」が酒田港に期間限定で開店。オープンは7月から10月末までの金・土・日曜日の夜です。港に沈む夕日や夜景を眺めつつ、船の汽笛や音楽を聴きながら、トビウオやイカ、ゴドイモなどの飛島の食材を使ったピザやワイン、ビールをお楽しみください！

※この事業は、「みなとオアシス連絡会議」による、酒田港の魅力を生かした新たなにぎわい創出を目的とした社会実験として行います。

- ◆オープン期間 平成29年7月14日～10月29日の
金・土・日の夜 18:00～22:00(L.O.21:00)
- ◆場所 山形県 酒田海洋センター隣 緑地公園駐車場
(酒田市船場町2丁目5-10)
- ◆問合せ先 合同会社とびしま TEL 0234-96-3800

■詳細は「合同会社とびしま」<http://llc.tobi-shima.com/>
または「山形県港湾事務所」のfacebook をご確認ください！

「庄内浜文化伝道師」が教えます！ 第1回

食の都庄内。庄内浜の魚と庄内産野菜の簡単レシピ
庄内浜産スルメイカとだだちゃ豆のペペロンチーノ

材料 (2人分)
パスタ……2束(200g)
するめいか……1杯
だだちゃ豆(枝豆)……適量
オリーブオイル……大さじ2
にんにく……1かけ
*スペイン産モルドにんにくがおすすめ
鷹の爪……適量
塩・こしょう……適量



作り方

- 1 パスタは、少し固めにゆでておく。
パスタのゆで汁を、お玉1杯分、とっておく。
- 2 だだちゃ豆(枝豆)もゆでて、さやから外しておく。
ニンニクはスライスして、鷹の爪もタネをとっておく。
- 3 するめいかは下処理して、食べやすい大きさに切る。
- 4 フライパンにオリーブオイルとスライスしたニンニクを入れ、弱火で香りがするまで炒める。
- 5 ニンニクの香りがしてきたら、するめいかと鷹の爪、塩コショウを加えて中火で炒める。
- 6 パスタのゆで汁を、お玉1杯分に加え、ゆであがったパスタとだだちゃ豆を混ぜ合わせる。
- 7 フライパンを傾けたとき、気持ちパスタから汁気が落ちるくらいで火を止める。コショウ・塩で味を調え、完成！

- 【イカの下処理】
- ①イカの胴から、下足ごと、はらわたを引き抜く。
 - ②下足とはらわたを切り離す。
 - ③下足の付根にある「カラス口」をとる。
 - ④下足の吸盤の中の固い輪をとる。
 - ⑤イカの胴の「筒の中」を洗い流し、残っている内臓と軟骨をとる。

庄内浜文化伝道師 佐藤善友伝道師から ひとこと

- 獲れたてのスルメイカは透明で、時間がたつとこげ茶色になり、最後に白っぽくなります。鮮度を見分ける目安にしてくださいね。
- 「トー屋」は酒田市内各地に店舗のある、地元密着型のスーパー。「食の都庄内」協力店でもあります。トー屋各店で、庄内浜産「するめいか」と庄内の誇る枝豆「だだちゃ豆」はもちろん、世界中の一流シェフも使う、マイルドな風味でオリーブオイルとの相性が抜群の「スペイン産モルドにんにく」も、まとめて手に入ります！ぜひ、作ってみてください！

庄内地域の施設や飲食店で特典が受けられる



「庄内とくとくマップ」配布中！

庄内地域の飲食店など47店を掲載した「庄内とくとくマップ」。管内の観光施設などで無料配布中です。

掲載のお店や施設でこのマップを提示すると、それぞれお得な特典が受けられます。ぜひ、ご利用ください！なお、「食の都庄内」協力店も多数掲載。ロゴマークのついているお店をチェックしてみてくださいね！

有効期限

平成29年11月30日まで

発行：庄内観光コンベンション協会
Tel 0235-68-2511 <http://www.mokkedano.net/>

「#(ハッシュタグ)食の都庄内」をつけて、庄内のおいしいものの情報を、フェイスブックやインスタグラム、ツイッターなどのSNSに写真やコメントを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共有し、みんなの手で、「食の都庄内」を広げていきましょう！