

9月 1日発行

南米初の夏季オリンピック競技会は、多くの感動をもらい、閉幕しました。次回 2020 年の東京開催に向け、史上最多のメダル数を獲得した日本選手への期待は膨らむばかりです。

「和食」がユネスコ無形文化遺産に登録され、日本の「食文化や食産業」を海外に展開する絶好の機会であり、多様な地域の食や観光資源などの魅力を発信する機会とも言えます。

これからも、「食の都庄内」を合言葉に庄内の多彩な食の価値を再発見し、新たな魅力をつくっていく取組みを、皆さんと一緒に進めてまいります。

・・・庄内の食材について・・・

【くちぼそガレイ（マガレイ）】

マガレイは、体に比べて口が小さく少し尖っているため、庄内では一般的に「くちぼそガレイ」と呼ばれています。また、一番おいしい6月のものは「梅雨（つゆ）ゴンタ」と呼ばれ、庄内浜で数少ない季節を感じさせる愛称が付いた魚で、これは、昔から地域になじんだ旬の美味しい食べ物として定着してきた証です。

さて、本県の近年の漁獲量は、30 t から100 t までの間で推移しており、そのほとんどを底びき網漁業とさし網漁業で漁獲しています。さし網漁業では、主に産卵期の春に距岸6,000m以内の海域で、底びき網漁業では、産卵後の体力が回復し、丸々と太ってくる6月以降に距岸7,400m以遠の水深100m～150mの沖合にある通称「ごんた場」で漁獲します。庄内では6月の操業で年間漁獲量の20%から30%を漁獲しますが、7・8月の底びき網漁業の休漁期間を経て9月も漁獲量の多い時期です。

マガレイは、成長の遅い魚で、近年減少傾向にありますが、とても美味しく人気のある魚であるため、平成3年からは本県の資源管理型漁業の対象魚種として取り上げ、資源維持・増大の研究を進め、全長17cm以下の荷受け規制、さし網漁業の網の目合拡大、休漁日の設定など、漁業者自らが資源を大切にして漁獲を維持している魚種でもあります。

食べ方は、素焼きや唐揚げです。特にお勧めしたいのが縁側と呼ばれるヒシの内側の部分です。ヒシとその内側の細かい骨は素焼きなど熱を通すと香ばしく、また、適度な咬みごたえがあり、食感も良く、焼き上がったばかりのものに生醤油を垂らす食べ方は、庄内に住んでいる人の特権です。



『第36回全国豊かな海づくり大会～やまがた～』が開催されます

酒田市の酒田市民会館「希望ホール」、鶴岡市の鼠ヶ関港において「第36回全国豊かな海づくり大会～やまがた～」が開催されます。それに併せ、酒田市・鶴岡市・遊佐町において「豊かな海づくりフェスタ」が開催されます。酒田、鶴岡の両会場では、「食の都庄内弁当プロジェクト第2弾」として、「庄内洋風弁当」が販売されます。「食の都庄内」親善大使の太田政宏氏が監修した、庄内の洋食文化に触れられる、洋食のコースをイメージした弁当をお楽しみいただけます。

そのほかにも、各地域の特産品の販売やふるまいなどが行われ、「食の都庄内」の様々な味覚を堪能することができます。

場所・日時：

■鶴岡会場

鶴岡市由良地区 由良ふれあい広場

平成28年9月11日（日）午前11時から午後4時まで

■酒田会場

酒田港本港地区 さかた海鮮市場周辺

平成28年9月10日（土）午前10時から午後4時まで

平成28年9月11日（日）午前10時から午後4時30分まで

■遊佐会場

遊佐町漁村センター・釜磯海水浴場

平成28年9月11日（日）午前11時から午後2時まで

※詳細は[「第36回全国豊かな海づくり大会～やまがた～」](#)のホームページを御確認下さい。

『第1回庄内おぼこ鯖まつり』が開催されます

鶴岡市のJR鼠ヶ関駅前広場周辺において、「第1回庄内おぼこ鯖まつり」が開催されます。鯖料理と特産品の販売のほか、庄内の地酒が飲み放題の試飲コーナーもあります（飲み放題チケットの購入が必要です）。

日時：平成28年9月25日（日） 午前11時から午後3時30分まで

場所：JR鼠ヶ関駅前広場周辺

※詳細は[あつみ観光協会](#)のホームページを御確認下さい。

『もっけだのお土産アイデアコンテスト』が開催中です

庄内町新産業創造協議会が、庄内町をイメージしたお土産のアイデアを募集しています。原材料に庄内産の農産物や食材を使用したレシピのアイデアを応募し、入賞者には庄内町の特産品セットなどが贈られます。

応募締切：平成28年10月20日（木）

※詳細は[庄内町](#)のホームページを御確認下さい。