

8月5日発行

夏本番を迎え、ビールがますます美味しく感じられる季節となりました。そのビールに合うおつまみとして枝豆を挙げる方が多いことは、どなたも納得するところではないでしょうか。

「食の都庄内」を代表する食材である枝豆は庄内一円で生産されており、品種がいくつかあり、莢（さや）の形や味も微妙に違い、夏から初秋にかけてその変化を楽しむことができます。

暑い中、早朝から収穫し、消費者に美味しい枝豆を届ける努力を惜しまない生産者の皆さんに感謝しながら、いただきましょう。

### ・・・庄内の食材について・・・

#### 【だだちゃ豆】

庄内の枝豆を語る上で、もっとも有名なブランドとなっている「だだちゃ豆」について紹介します。「だだちゃ豆」は旧鶴岡市を中心に江戸時代末期から生産され食べられてきた在来の枝豆です。また、かつて庄内地域では、旧暦の7月26日の「六夜待（ろくやまち）」、8月6日の「眠り流し」、8月15日の「豆名月」（当地では中秋の名月をこう呼んでいた）などの行事で枝豆が食べられてきました。



このことから、だだちゃ豆は、地域固有の生活に結びついた伝統的な食文化として存続してきたと言えます。

現在、だだちゃ豆の本場といえば、鶴岡市の白山地区です。今からおよそ110年前（1907年）に白山地区の女性、森屋 初氏が「白山だだちゃ」の元になった「藤十郎だだちゃ」を選抜したと伝えられています。また、「藤十郎だだちゃ」の元となる品種は、隣の寺田地区から持ち込まれた「娘茶豆」で、これは、鶴岡市内で最も古くから栽培されていた小真木地区の「小真木だだちゃ」の系統であったと考えられています。

また、山形大学などではこれまで、だだちゃ豆の成分に関する研究が行われてきました。例えば、だだちゃ豆が他の枝豆よりも美味しいと言われる理由を化学的に見てみると、美味しさに大きく関与する成分としては、甘みの主成分であるスクロース、旨みの主成分であるグルタミン酸とアラニンが他のえだまめの品種と比べ、非常に高いことが分かりました。また、独特の香りは、香り米と同じ成分で、えだまめの薄皮（種皮）に多く含まれています。さらに、最近の研究から機能性成分（食べることで健康増進に効果がある成分）であるオルニチンが、しじみよりも多く含まれていることが分かりました。

独特の香り、噛むほどに口に広がる強い甘みとうま味。庄内人にとっては、皿に山盛りのだだちゃ豆は夏の風物詩で、地域の人々から愛されてやまない逸品です。

・・・イベント情報・・・

『第40回月山ワインまつり』が開催されます

鶴岡市の赤川河川緑地において、「第40回月山ワインまつり」が開催されます。朝日地域の特産品である山ぶどうでつくった月山ワイン・山ぶどうジュースが飲み放題のほか、特産品の直売や抽選会などが行われます。

日時：平成28年9月4日（日） 午前11時から午後2時まで

場所：鶴岡市 赤川河川緑地

※前売券の販売は8月26日（金）までです。

当日券の販売はありません。

※詳細は[あさひむら観光協会](#)のホームページを御確認下さい。