

食の都庄内かわらばん

vol.1



2月1日発行

【ごあいさつ】

このたび、食の都庄内の情報を多くの皆さんにお届けする「食の都庄内かわらばん」をスタートいたします。庄内地域の旬の食材情報や知って得する情報などをコンパクトにまとめ、毎月皆さんにお送りいたします。皆さんからも、こんな情報が欲しい、こんなことを紹介してはどうかなど、ご提案をいただけたら幸いです。食の都庄内、まさに食材、食文化ともに全国に誇れる財産を持つ庄内地域、皆さんと一緒に盛り上げてまいりたいと思います。どうぞ、よろしくお願いいたします。

・・・庄内の食材について・・・

【軟白ねぎ】

庄内の冬の味覚の一つに『軟白ねぎ』があります。12月から3月の寒い時期にお目見えする季節限定の商品です。春から初夏にかけてビニールハウスに植付け、秋の終わりにねぎの両側をフィルムなどで挟んで光を当てないようにして軟白部（白根）を作っています。この栽培法による軟白ねぎの特徴は、何と言っても「歯触りの良い食感」と「上品な甘さ」で、他のねぎとは異なる独特の美味しさを持っています。

この味の違いがどこからくるかということ、二つの理由があげられます。一つ目は、その栽培方法にあります。普段、私達が食しているねぎの軟白部は、緑色のねぎに太陽の光を当てないようにして作ります。そのため通常の栽培では、生育にあわせて根元に少しずつ土を寄せていく「土寄せ」という作業を行います。一方、フィルムなどを使う軟白ねぎの栽培では、土寄せをしないでねぎを生育させることから、土でねぎが圧迫されないのが軟らかく仕上がるのです。二つ目は、冬の気候にあります。気温が低下するとともに、ねぎは甘みが強く感じられるようになります。しかし、寒さが厳しすぎると、ねぎは耐えきれずに凍ってしまいます。庄内の冬は凍らすことなく収穫できる、軟白ねぎを作るのにちょうどよい寒さというわけです。



【寒ダラ】

タラ（鱒）は魚偏に雪と書くように、雪降る頃からその美味しさを増し、雪のように白い身をもちます。庄内地方ではちょうど寒の入り（1月5または6日）から節分まで



の「寒」の時期に旬を迎えるマダラを「寒ダラ」と呼び、頭から尻尾まで丸ごと食べつくします。新鮮でキシキシするほど締まった身、濃密でしっかりとした白子、庄内浜にあがる寒ダラは格別に味がよいといわれています。

マダラは北極圏を中心とした海域に生息し、庄内沖では水深 400m まで分布しています。「鱈腹」という当て字のとおり大食漢で、エビ・カニ・小魚をお腹いっぱい食べ、4 歳~5 歳でどんがら汁の材料として使える大きさとなります。1 月~2 月に、水深 200m 前後の通称「タラ場」に産卵のために集まった寒ダラを底引き網漁業で水揚げしたものが、白子も卵巣も大きく最高のものとされています。

寒ダラは、どんがら汁のほか、身は煮付け・味噌粕漬けの焼き物・昆布めのお刺身、白子はさっと湯がいた刺身・天ぷら、卵巣は新鮮な生のものを醤油漬けにしたり、糸コンニャクと一緒に子炒りにして食されます。滋味豊かでバラエティに富む寒ダラ料理は、庄内の冬の風物詩となっています。

この冬は寒さが続かない冬でしたが、やっと例年の寒さを感じられるようになり、鱈の美味しさも増してきたのではないのでしょうか。この時期だからこそ味わえる寒鱈をぜひどうぞ。

『農商工連携・6次産業化セミナー』開催のお知らせ

庄内地域における食品加工の取り組みを促進するため、セミナーを開催します。これから取り組もうとする方から、既に取り組んでいる方まで幅広い方を対象とします。是非ご参加ください。

日時 : 平成28年2月24日(水) 13:30~

場所 : 酒田市公益研修センター 1階 中研修室

内容 : ○講演 『農業界において女性農業者が活躍することの意味』
農林水産省経営局就農・女性課女性活躍推進室 千葉芳信 氏

○事例発表 庄内地域における実践者5名

○個別相談 加工技術、製品企画、販売など
(事前申込が必要です)

※申し込み先:庄内総合支庁産業経済企画課 TEL0235-66-4723

『温海旬御膳 冬のごつつおめぐり』が開催中です

鶴岡市温海地域にある旅館・民宿・飲食店において、「冬のごつつお」が提供されます。旬の魚や各店舗こだわりの食材を使った冬御膳を、是非お楽しみください。

日時 : 平成28年1月16日(土)から2月29日(月)まで

場所 : あさひや旅館、東屋旅館、あつみホテル温海荘、かしわや旅館、瀧の屋、
たちばなや、萬国屋、足湯カフェ チット・モッシュェ、寿司割烹 雅
鮎処 朝日屋、シーサイドカフェ チット・モッシュェ

料金 : 温泉旅館 3,000 円 (税込、入浴料込)

飲食店 2,500 円 (税込)

予約 : 御利用の3日前まで、各店舗に御予約ください。

※詳細は[あつみ観光協会](#)のホームページを御確認下さい。

『大山新酒・酒蔵まつり』が開催されます。

鶴岡市にある4軒の酒造、出羽商工会大山支所、いこいの村庄内などにおいて、大山の酒を楽しむことができます。各蔵で心ゆくまで新酒・名酒を試飲できる「酒蔵めぐり」、旬の郷土料理を肴に新酒を楽しむ「大山新酒を楽しむ会」などが行われます。是非御参加ください。(前売券は完売しているものもあり、当日券も数量限定となるため、詳細を[大山観光協会](#)のホームページで御確認下さい。)

日時：平成28年2月13日(土)

(参加内容により時間・場所が変わります)

場所：富士酒造、加藤嘉八郎酒造、渡會本店、羽根田酒造、出羽商工会大山支所、いこいの村庄内

内容：○酒蔵めぐり(12時から16時まで/各酒蔵で実施/当日券あり)

○大山新酒を楽しむ会(13時から15時まで/いこいの村庄内で実施/完売)

○カクテルパーティー(10時から13時まで/大山コミュニティセンターで実施/当日券あり)

など。