

食の都 庄内

食の都庄内 かわら版 Vol.37

令和4年3月1日発行
発行/「食の都庄内」ブランド戦略会議
<https://syokunomiyakoshounai.com/>
サポーター・協力店募集中！
申込みはQRコードから
食の都庄内



“食の都庄内”の魅力を伝えたい”そんな想いからかわら版をお届けします。

庄内の早春の食材「あさつき」

あさつきを食べると、「もうすぐ春がくるな～」と感じます。最もポピュラーな食べ方は「酢味噌和え」もちろんそれもおいしいですが、もっといろんな食べ方で楽しみたいと思い、SNSや、前回のかかわら版送付時に、みなさんのおススメの食べ方をお聞きしました！

★=事務局で作ってみました！



旬の寒鱈の鱈子醤油漬けをあさつきにかけて
由良温泉ホテル八乙女様

旬の食材の組み合わせ！



あさつきのチヂミ
Naoko.hori.998様



子どもも食べやすい！

あさつきの天ぷら
Rika_nouen様
Shounai Kouiki様



甘くておいしい！

あさつきのカレー炒め
食の都庄内サポーター様



カレー味もおいしいそう！

あさつきとレバー炒め
齋藤竜様



スタミナつきそう！



岩海苔と大根おろしをたっぷり

あさつきのパスタ
ShounaiKouiki様



冷凍パイシートを使うと簡単！

あさつきとブルーチーズのタルト
KatsushiTsukeyama様

17名の皆様から教えていただきました♪
みなさんありがとうございます☆

おまけ
あさつきのことを、庄内北部では「きもと、きもと」庄内南部では「ひろこ、ひろ、ひろっこ」と呼ぶことが多いよう。(事務局調べ) 同じ庄内なのに呼び方が全然違うんですね！

～2月のSNS投稿から旬の「食」を紹介します～

2月27日、遊佐町の杵川鮭漁業生産組合の孵化場でサケの放流体験がありました。

稚魚は、北上しベーリング海へ。北の海を回遊したあと、4年後に自分の生まれた遊佐町の川に帰ってきます。その移動距離は1万kmにも及びます！

ちなみに、普段の稚魚放流の様子も見学。ここ杵川鮭漁業生産組合の孵化場では、1年間で1千万匹ほどの稚魚が放流されています。また、今年はサケの採捕数が少なかった岩手県や宮城県などに卵を分けたりもしたそうです。

こうした孵化事業に支えられて、私たちはおいしい鮭が食べられるんですね😊

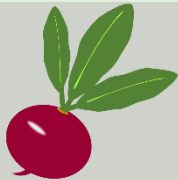
サケの稚魚放流

2/28



最終回

温海かぶが
あなたに届くまで



「温海かぶ」は鶴岡市温海（あつみ）地域で栽培される伝統野菜です。きめ細かくパリッとした歯触りが特徴で、温海かぶで作ったかぶ漬けは、地域内外に広く人気があります。

長い歴史をもつ温海かぶの栽培の様子や生産者の想いについて、シリーズでお伝えしていきます。



⑦ 再造林編（取材日：12月下旬）

伝統的な焼畑農法で栽培している温海町森林組合では、その年のかぶのほ場には、杉を植栽して再造林を行います。杉の枝葉や刈り払った草などを焼いて肥料とするため、同じほ場で連続して栽培することはありません。

次にこの場所がかぶを栽培するのは、杉の苗木が成長して木材として切り出される50年後。その壮大な時間を思うと、感慨深いものがあります。

このほ場で生産されたかぶの売上げの一部は、植栽される苗木の費用やその後の保育作業（下草刈りや間伐）に充てられます。伐採 ⇒ 焼畑 ⇒ 再造林のサイクルで作られる焼畑あつみかぶが、森林の若返りにひと役買っていると思うと、かぶ漬けも一段味わい深く感じられるような気がします。

肉質が緻密（ちみつ）で、パリッとした歯ごたえがたまらない温海かぶ。庄内の冬には欠かせない逸品です。

／ 様々な取り組みがご覧になれます！ ／



「食の都庄内」公式 Facebook + Instagram + Twitter

最新の情報は
公式SNSで！
フォローしてね♪

令和4年3月1日発行
発行/「食の都庄内」ブランド戦略会議
<https://syokunomiyakoshounai.com/>
（事務局：山形県庄内総合支庁地域産業経済課内）
TEL：0235-66-5490 FAX：0235-66-4728