



“食の都庄内”の魅力を伝えたい”そんな思いからかわら版をお届けします。

< Cheer !! ~ 「食の都庄内」を舞台に輝く人からあなたに ~ >

vol.3-日本料理わたなべ 料理長 渡部 賢

「食の都庄内」を支える若手料理人やスタッフ、生産者たちの人となりや想いを掘り下げてHPで紹介する企画。生き生きと活躍する姿を伝えることで、庄内の食に関わる多くの人たちに声援を送り、庄内の“食”に関わる仕事の魅力をお伝えします。

「Cheer」=名詞：声援、元気、ごちそう



渡部さんは、農家でもあり日本料理の板前でもあるという異色の肩書の持ち主。農業をする傍ら、農閑期の11月～3月限定で日本料理店を営業。

かわら版では庄内の食材、農業へ対する想いを抜粋して紹介いたします。



東京での修行時代

「最初の頃は、修行をして“秘密の隠し味”を知りたいと思っていました。でも修行を重ねるにつれ、“足す”のではなく“引く”、素材を活かした料理の方が結局美味しいな、と実感するようになったんです。」

日本料理ではよく使われる「たらの芽」や「こごみ」などの食材が庄内産だということを知り、庄内の食材の豊富さに気付く。

当時、アル・ケッチャーノ奥田シェフが、地元農家とコラボレーションし、その土地ならではの料理を作りだしていることが、注目されていた。それを見て、「そういえば、俺、農家だな。」と思うようになった。



岩海苔のお米サラダ

自家製、地元産にこだわった 優しい日本料理

お店の自慢は、何と言っても自らが育てたお米や野菜と、麴や味噌、醤油の実といった自家製の調味料。自家で栽培していない食材は、地元の市場や知り合いの農家や漁師から卸してもらっている。

地元産の新鮮な食材の味を活かして作られた優しい日本料理は、つつい箸が進んでしまう美味しさだ。



交流会 レポート

今年の交流会は YouTube の限定生配信で行いました！
進行は庄内に移住しながら乗務を行っている、ANA SHONAI
BLUE Ambassador の西さん、切江さんのお二人です。
テーマ：ブルーアンバサダーが行く！庄内の食の魅力を
直売所から生中継～食の都庄内交流会～
日 時：令和4年3月13日（日）



千し柿バターサンド「ほしがきさん」

クリームたっぷりにするのも
苦労があるんですよ

食の

おいしい！



郷土料理「いとこ煮」

小豆も庄内産です



土岐親善大使の「むきそば」と「孟宗汁」

そばなのに
麺じゃないんですね！



うるい・あさつき

若い人たちにも自由な発想で
山菜を楽しんでほしいです。



山菜クジラ汁



山菜の食べ方が
広がりそうです

土岐親善大使から調理方法も伝授！

LIVE 中に
コメント、メールで質問 & 感想をいただきました

いとこ煮、庄内産のあずきを使っていたとは知りませんでした。おススメのアレンジ、食べ方を教えてほしいです。

出品者の阿部さんにお聞きしたところ、
・バタートーストにはさむ
・アイスクリームに添える
というアレンジ方法を教えていただきました。
ぜひご自宅でも挑戦してみてください。

美味しいものがいっぱい、是非 そちらへ行って美味しい日本酒と共に頂戴したく思いました。

くじら汁 これ絶対うまいやつだあ～
やってみる(▽)/

などなど…



動画は左記 QR コードから
視聴いただけます！
ぜひご覧ください。



Special Thanks!!

「食の都庄内」交流会を視聴いただいた方から、終了後メールで、交流会で紹介したお料理や、アレンジ料理を教えてくださいました。皆さんもぜひ、庄内の美味しい食をお楽しみください♪

■うるいと

庄内豚の生ハムおひたし



■豆乳寒天

いとこ煮のせ



■あさつきと人参のナムル



■あさつきと

煮タコのたらこ和え



■いとこ煮

かぼちゃ添え



■うるいと塩昆布の和え物



進行を務めていただいた、ANA SHONAI BLUE Ambassador のお二人に感想をいただきました★

交流会で取り上げた食材・料理について

—会場での試食が、初めてのおきそば体験でしたが、おいしさにびっくりして、食べるのが一口で止まらなかったです。

—郷土料理を守りながらも、現代の人に向けて、味付けをアレンジしたり、洋食のようなテイストにしたり、などの工夫がとてもおもしろかったです。

—郷土料理にレトルト品が存在することに驚きました。また、加工品の製造者の方が強い思いを込めて、添加物を入れないなど、工程の大変さに驚くとともに、だからこそ美味しい状態でいただくことができるのだと納得する部分もありました。

庄内に来て印象深かった食材・加工品は？

「もって菊」

始めて食べた時に、しゃきしゃき感とすっきりした味付けに感動しました。

「地元産のぼたんえび」

豊洲では倍以上する値段のぼたんえびが安価で購入できるのに感動しました。

「青きなこ」

よくある黄色いきな粉ではない、青きな粉に驚きました！青豆の香りが際立つ青きな粉の虜になり、アレンジして楽しんでいます。



／ 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 4 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