



食の都庄内 かわら版 vol.46

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。

いろいろな食べ方
発信中♪

食の都庄内公式 Instagram による
米どころ🍷「食の都庄内」アンバサダーによる投稿紹介★

テーマは
はえぬき
庄内柿
里芋
紅エビ



柿と生ハムのサラダ



庄内柿の生春巻き



はえぬき米の紅エビ丼



柿プリン



キャンプで庄内元禄

晩秋の庄内を代表する味覚といえば「庄内柿」

庄内柿は、ともに庄内で誕生した「平核無（ひらたねなし）」と「石橋早生」、奈良県で育成された「刀根（とね）早生」の総称。

種がなく、したたるような甘さが特徴です。



紅エビと庄内柿のブルスケッタ

「食の都庄内」の Instagram、Facebook で レシピをご覧いただけます

1月は、はえぬき、軟白ねぎ、寒だらを紹介予定です

彦太郎糯（ひこたろうもち）



かつて東北一円で作られながら、背丈の高さによる栽培の難しさからつくる人が少なくなった彦太郎糯というもち米があります。

遊佐町の農業者グループ数名が、15年ほど前から、途絶えかけたこのもち米の栽培を始めました。

稲刈りを見せてもらいましたが、背丈が高いため大変🍡

収穫された彦太郎糯は、丸餅にして、12月ころから道の駅「鳥海ふらっと」で販売予定。

風味豊かな香りとコクがあり、雑煮などに入れても煮崩れしにくいのが特徴です。

また、新たな取組みとして、彦太郎糯を原料とした日本酒も来年3月に販売予定。こちら楽しみですね。

(11月3日投稿)

産地見学会 レポート

「食の都庄内」産地見学会を11月9日（水）に遊佐町の食材をテーマに開催しました！参加いただいた皆様ありがとうございました。見学会の様子を一部紹介いたします。

鮭採捕場の見学@枡川鮭漁業生産組合

鮭の味噌粕漬け作り体験
@さけます増殖資源加工センター



川に上がった鮭から卵を採り、受精、孵化させ、川に放流します。4年後、また元の川に戻ってくるのは、1%未満。資源を守る大切さを感じることができました。

鮭を保存して、美味しく食べる昔からの知恵。一人ひとり作り方を体験しました。



パプリカ栽培ハウス@じろべ農園



見学した11月は、パプリカ栽培終盤とのこと、枝が長く伸び、パプリカがガーデンのよう！

華み壽喜さんで、見学した食材と、遊佐町で新たに特産化を目指している「鳥海あわび」のお料理をいただきました。



／ 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12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