

食の都庄内 かわら版 vol.52

食の都
庄内

“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。

庄内生まれ 庄内育ち 「おとめ心」



庄内の海側、砂丘地では、比較的積雪が少なく、水はけが良いことから、古くから“春いちご”の栽培が盛んに行われてきました。

「地域に適した品種を開発してほしい」生産者の強い要望から、砂丘地農業試験場（現在の庄内総合支庁農業技術普及課産地研究室）で育成され、平成18年に品種登録されました。

「おとめ心」の特徴

- * 光沢が強く
- * きれいな円錐形で外見がよい
- * 香りが強く
- * 甘みと酸味のバランスが良い

主な出荷時期は

4月中旬から6月中旬頃までです



いちごの次の旬のフルーツは・・・ さくらんぼ

「紅さやか」 6月10日～6月20日頃

「紅ゆたか」 6月15日～6月20日頃

「佐藤錦」 6月20日～7月5日頃

「紅秀峰」 6月末～7月10日頃

※記載の収穫時期は平年値です。今年は1週間程度早まる予想が出ていますのでご注意ください。



山形県産酒 金賞獲得数日本一になりました!～庄内から9銘柄!～



新酒の出来栄を競う「全国新酒鑑評会」において、山形県内の酒蔵の20銘柄が特に優秀な酒に贈られる金賞を獲得し、都道府県別の金賞獲得数で9年ぶりに日本一に輝きました。

鑑評会に出品した酒蔵の多くが酒米「山田錦」を使う中、県産金賞獲得銘柄の約半数は、県が独自開発した酒米「雪女神」を使っていたのも特徴的。酒蔵はもちろんのこと、県内の酒米農家の努力あっての日本一ですね。

《庄内地域の金賞獲得銘柄》

白露垂珠（竹の露/鶴岡市） 大山（加藤嘉八郎酒造/鶴岡市） 栄光富士（富士酒造/鶴岡市）
 上喜元（酒田酒造/酒田市） 初孫（東北銘醸/酒田市） 松嶺の富士（松山酒造/酒田市）
 倭櫻（佐藤佐治右衛門/庄内町） 杉勇（杉勇蔵岡酒造場/遊佐町） 三十六人衆飛天（菊勇/酒田市）

庄内 まつりのごっつお

5月19日～21日は酒田まつり、5月25日は鶴岡天神祭が行われました。天気にも恵まれ、多くの人出で賑わいました。庄内のまつりのごっつおをご紹介します☆

酒田 まつり



うどんに、ゆで卵、塩蒸したサクラマス、甘いみたらしあんがたっぷりとかかっています。写真提供：酒田市健康課

鶴岡 天神祭



鶴岡では、そうめんが添えてあることが多いよう。甘いみたらしあんをかけるのは同じです。

写真提供：鶴岡市食文化創造都市推進協議会

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5年6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