食の都庄内 かわら版 😡 1.61

"「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。

庄食の都

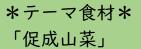
「山形から春の贈り物『食の都庄内』山菜アンバサダー」を Instagram で募集し、100 名を超える皆さんから応募いただきました。その中から 10 名の方を選定し、山菜の魅力を発信いただいています。今回は、その中から一部をご紹介いたします。



@biskes7 さん れんこんポタージュで味わうたらの芽



@sakeuchi2022 さん うるいの酢味噌添え



- ・うるい
- ・行者にんにく
- ・たらの芽
- ・こごめ



@nohara_no_daidokoro さんこごめのそばサラダ



@maruru_ch4 さん 具だくさんちらし寿司



@sdyd_eats さん 庄内の山菜パスタとサラダ

次回の テーマ食材は 「天然山菜」 乞うご期待』



@vegemiyu さん フレッシュなこごみをさっと塩ゆでして 人参ソースをかけて



@wakizaka.mayumi22 さん うるいのクミンを効かせたサラダ

祝!庄内の笹巻製造技術が国の登録無形民俗文化財へ



この度「庄内の笹巻製造技術」が、国の無形登録民俗文化財として、3月頃に登録される見込みとなったそうです! おめでとうございます!

端午の節句に「粽(ちまき)」を食べる文 化は全国各地にありますが、その多くは、 臼で挽いた米粉を材料として、蒸して製造 されることが多いそうです。

庄内の笹巻は、粒のまま笹に包んで形を 整えるのが特徴!

そして、庄内南部では、灰汁(あく)を 加えることで保存性を高めた黄色い笹巻 も作られています。

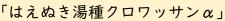


祝!米粉パンコンテストで庄内の事業者が入賞

米粉の利用拡大に向けて、「おいしい 米粉パンコンテスト in やまがた」が今年 初めて開催されました。テーマは「毎日 食べたくなる米粉パン」

コンテストには、15 都道府県 33 事業者から 84 点の応募があった中。庄内の事業者のパン 2 点が優秀賞に選ばれました!!

優秀賞 Bakery Direct (酒田市)







米粉パン専門店 なないろ PLUS (酒田市) 「食パン」

山菜ショート レシピ動画は こちらから 全農山形さんオススメの促成山菜レシピ「タラの芽のベーコン巻き」「デューギャー になっている の胡麻和え」「うるいのお浸し」のショートレシピ動画公開中☆彡公式 SNS でチェックしてね!

様々な取組みがご覧になれます!













最新の情報は 公式SNSで! フォローしてね♪ 令和6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