



# 食の都庄内 かわら版 vol.64

“「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。

「山形から春の贈り物『食の都庄内』山菜アンバサダー」から、「促成山菜」に続き、天然を中心とした山菜の魅力を発信いただいています。今回は、その中から、一部をご紹介します。



@biskes7 さん  
月山筍の合わせごはん



@wakabayasimasako さん  
ジョンナと青こごみで蕎麦に



@sdyd\_eats さん  
青みず・赤こごみの山菜パスタ



@nohara\_no\_daidokoro さん  
こごめと月山筍の押し寿司



@sakeuchi2022 さん  
赤みずの塩昆布和え



@hico\_summit さん  
ジョンナのマヨネーズ和え



@wakizaka.mayumi22 さん  
山菜のお浸しと月山筍のグリル焼き



@vegemyu さん  
みずのきんぴら、みずの玄米寿司、こごみの胡麻和え

## 🍒 6月6日は、「山形さくらんぼの日」 🍒



6月6日は、「山形さくらんぼの日」です。  
数字の「6」がさくらんぼのシルエットに見えること、さらに6月がさくらんぼの収穫時期であることから、制定されました。

また、さくらんぼの栽培が県内で始まってから来年で150年を迎える「やまがたフルーツ150周年」タイアップイベントも県内あちこちでスタートします。

### 庄内で味わうさくらんぼ 主な品種と時期



- 紅さやか 6月上旬～6月15日頃
- 紅ゆたか 6月15日～6月20日頃
- 佐藤錦 6月中旬～7月1日頃
- やまがた紅王 6月下旬～7月初旬頃
- 紅秀峰 6月下旬～7月5日頃

※収穫時期は、天候等により多少時期が前後します。

庄内の観光さくらんぼ園情報

詳しくは HP から！ →



## ～旬の「食」を紹介します～

### 飛島 あらめ



「あらめ」とは、「荒布」と書く海藻です。  
酒田の飛島沖で5～6月に採集され、細かく刻んで天日干ししたものが昔から流通しています。表面に凹凸があり、独特の歯ごたえと美味しさを生み出します。

乾物を戻して炒め煮に  
していただくのが定番の  
食べ方です。



様々な取組みがご覧になれます！



「食の都庄内」公式 Facebook + Instagram + X

最新の情報は  
公式SNSで！  
フォローしてね♪

令和6年6月3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