

「食の都庄内」逸品食財旬カレンダー

作物名	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
きゅうり												
なす												
オクラ												
トマト												
かぼちゃ												
パプリカ												
えだまめ												
軟白ねぎ												
みず菜												
ほうれんそう												
アスパラガス												
あさつき												
ブロッコリー												
モロヘイヤ												
みょうが												
小松菜												
娃娃菜												
食用菊												
大根												
赤かぶ												
藤沢かぶ												
ばれいしょ												
さといも												
さつまいも												
長いも												
ふきのとう												
うるい												
たらの芽												
みずき												
ふき												
宗笠												
月山												
わらび												
山うど												
行者にんにく												
いちご												
さくらんぼ												
庄内メロン												
ブルーベリー												
和なし												
ぶどう												
西洋梨												
山ぶどう												
庄内柿												
サクラマス												
ガサエビ												
タイ												
アワビ												
ハタハタ												
口細カレイ												
するめいか												
岩ガキ												
鮭												
寒ダラ												

●食の都庄内推進事務局編

問合せ先 庄内総合支庁産業経済企画課 TEL 0235-66-5490

「食の都庄内」ホームページ、季刊「ナンデーロ」も御覧下さい。

食の都庄内のはなし



「食の都庄内」という地があります。

「食の都庄内」親善大使

庄内の食材にこだわりを持つ3名のシェフが、「食の都庄内」親善大使となつて、庄内の食材と食文化を全国に発信しています。

はじめに

北は出羽富士と称される鳥海山、東から南に、1400年の歴史を持つ修験の心・出羽三山が連なり、西に日本海を臨み、はるかに広がる庄内平野。

最上川と赤川の流れは大地を潤し、私たちに豊かな実りを与えてくれます。

お米の産地として知られる

山形県庄内地方ですが、

山と海に抱かれたこの地では、

四季折々たくさんの食材が育まれています。

豊饒の地、庄内の多彩な魅力を

もっとたくさんのひとに

知ってもらいたい。

味わってもらいたい。

そして、訪れてもらいたい。

「庄内で暮らす人も、庄内が好きな人も幸せに」

そんな想いから生まれたのが、食の都庄内づくりです。



奥田シェフ

鶴岡市出身。
アル・ケッチャーン オーナーシェフ。
情熱大陸出演以降、一躍時の人に。
スローフード協会主催のテッラ・マードレ 2006 で世界の料理人1000人に選ばれるなど国際的評価を得ている。



太田シェフ

神奈川県出身。
レストラン榊総調理長。
酒田調理師専門学校の講師や庄内DECクラブの初代会長も勤めるなど、庄内の料理人の育成に尽力。



古庄シェフ

大分県出身。
人気番組「料理の鉄人」で道場六三郎氏と対決した。
大阪蔵屋敷ネットワークで「立行司役」として活躍中。



地魚の美味しさや食文化を伝える庄内浜文化伝道師が活躍中です。

— 召しあがれ、庄内。

気候のはなし

夏暑く冬は極寒。気温差が40℃にも達する特異な気候。夏の日照時間は、日本の中でも特に長いことで知られ、高温になります。冬は、湿った北西の季節風と雲が朝日連峰の山々にぶつかって停滞し、多量の雪を降らせます。さらに0~2,000mの大地の高低は、一つの地域の中に、同じ日に海水浴も夏スキーも楽しめる幅広い温度帯を作り出しています。

美味しいものたちを育てきた庄内の自然

海、山、広大な平野、流れる川、美味しい水、砂丘。いろいろな顔を持つ庄内の自然と気候などの環境が組み合わさって、いろいろな庄内の味を育てています。一品一品に隠された庄内の自然の秘密を味わってみてください。

山のはなし 鳥海山

鳥海山の山頂から庄内浜まで、わずかに15km。鳥海山に降る雨や雪は、溶岩性の地下にしみこみ、何十年もの時をかけ、ミネラル豊富な淡水として岩肌一体に噴き出します。海に噴き出す伏流水は、「岩ガキ」に旨みを蓄えています。

月山

豊富な降水量、夏まで残る雪、長年積み重なってきた腐葉土、これらが、乾燥を嫌い、冷たく湿った所を好む「月山筍」など山菜に最適な環境を作り上げています。



大地のはなし

最上川等が流れ込む庄内平野は、長い年月をかけて肥沃な大地を形成しました。平野の7割以上が水田という日本有数の穀倉地帯。この姿は、ひとえに山の養分を運んでくる川の恩恵ともいえます。豊富な水、四季のはっきりした気候、寒暖の差、偏西風、日照時間など、食味の良い米作りに適した環境が整っています。

海のはなし

庄内浜には、最上川等の河川により山の養分が運ばれます。また、南からは暖流が流れ込み、低層には低温で高塩分の海水がとどまっています。海深や季節による寒暖の差が、約130種類と言われる多種の魚介類が生息する豊かな漁場を作っています。



食が育つ自然環境の理想郷

変化に富んだ自然環境が多様な食材を生み出し、味濃く香り豊かに育てます。

- ・ 出羽三山、鳥海山、朝日連峰が蓄える山の養分
- ・ 車で1時間の距離の中にある海拔0m~2,000mの高低差
- ・ 最上川・赤川等の河川がもたらした肥沃な大地
- ・ 温度差が40℃にも達する四季の寒暖
- ・ 海洋性の気候・盆地性の気候・山岳性の気候
- ・ 昼夜の寒暖の差、風、等々

美味しいものを守り、伝えてきた庄内の歴史

昔々あるところは、
庄内と呼ばれる
ようになる地が
ありました。

羽黒山 開山 588年
篤い山岳信仰と農業信仰
により、全国から巡礼に訪れた人々が、
たくさんの苗や種を選び込みました。



庄内藩 誕生 1622年
酒井氏が庄内へ。藤沢周平を
はじめ、数多くの文豪に愛され、時代小説の
舞台にもなった城下町・鶴岡の面影が築かれます。

北前船 行き交う 1600年代後半～
湊町・酒田は、北前船の
交易拠点として発展しました。物資だけではなく
料理や文化も酒田に運ばれました。

赤かぶ 献上

1785年
将軍家に焼畑温海
かぶを献上。

それ行け亀の尾
by かめちゃん



井原西鶴 書く 1688年
『日本永代蔵』で酒田の豪商燈屋の繁栄が
紹介されました。

松尾芭蕉 くる 1689年
「おくのほそ道」の道中に庄内を訪れ、
「めずらしや山をいで羽の初茄子」と
詠みました。

日本最古の魚拓

作る1839年 庄内藩では、釣りを
奨励。九代藩主が鮒を釣った
最古の魚拓が、今も致道博物館に
所蔵されています。

だだちゃ豆 命名? 江戸時代
あまりの美味しさに驚き、
「どのだだちゃ(親父)の枝豆か?」と
殿様が尋ねるほど、評判になりました。

山居倉庫 完成 1893年
最上川舟運の拠点。
NHKテレビ小説「おしん」のロケ地。
米俵18万個(1俵60kg)の収容能力を誇ります。

「亀の尾」 誕生 1897年
阿部亀治が、3本の優れた稲穂を見つけ、数年改良を重ねた後、
耐冷性があり、良食味の品種であることを確認。
「亀の尾」と名付けられました。

「つや姫」 誕生 = 亀の尾から110年 =
明治時代に庄内町で阿部亀治氏が
育成した水稻品種「亀の尾」は、品種改良の交配親として
盛んに用いられ、その良食味性が「コシヒカリ」や「ササニシキ」に
引き継がれています。その亀の尾をルーツとして、
日本で一番美味しいといわれている「コシヒカリ」を凌ぐ
極良食味米として開発されたのが「つや姫」です。

近代の主な歩み

- 昭和34年 酒田市のバーテンダーが考案したカクテル「雪国」が
カクテルコンクールの全国大会でグランプリを受賞
- 昭和49年 丸谷オーのエッセイ「食通知ったかぶり」で
ル・ポットフーが「裏日本随一のフランス料理」として
紹介される
- 昭和49年 「庄内の味」(伊藤珍太郎 著) 出版
- 昭和53年 雑誌「四季の味」で「ル・ポットフー」が
「感激! 庄内のフランス料理」として紹介される
- 昭和58年 「庄内のうまいもの」(日向文吾 著) 出版
- 平成元年 洋食の研究会、庄内DECクラブが創設される
- 平成5年 岩ガキの漁獲量が100トンを超え、
夏に食べられるカキとしてブランドが定着
- 平成13年 「だだちゃ豆」がビールのCMで取り上げられ、
一躍全国区となる
- 平成13年 雑誌「サライ」で庄内浜の寒ダラが日本の魚
10大ブランドに選ばれる
- 平成16年 「食の都庄内」推進事業がスタート
- 平成17年 親善大使が太田シェフ、古庄シェフ、奥田シェフの
3人体制となる
- 平成17年 料理季刊誌「四季の味」でエッセイ「庄内ごっつお伝」
の連載開始
- 平成18年 週刊「藤沢周平の世界」に庄内の料理が連載される
- 平成18年 「赤ねぎ」が全国放送のテレビ番組で取り上げられ、
大ブームとなる
- 平成19年 庄内浜文化伝道師が誕生する
- 平成20年 庄内浜文化伝道師マイスターが誕生する
- 平成20年 「ミシュラン・グリーンガイド」に庄内に取り上げられる
- 平成21年3月 スローフード全国大会・食の都庄内フェスタ開催
- 平成21年10月 「SL うまさざっしり庄内号」発進(新潟DC)
- 平成21年10月 「スローフード国際ウィーク in 横浜」に「食の都庄内」
が参加
- 平成21年11月 スペイン「世界料理大会」に「食の都庄内」が参加

食の都庄内

もっと多くの人に伝えたい「食の都庄内」

庄内の自然・環境が
育んだ美味しいものたち



美味しいものの評判が高まると、
庄内のイメージが高まり
庄内のイメージが高まると、
美味しいものの評判が高まる。
そんな素敵なグルグルを つくりまします。



一緒に感じて
ほしいんです



庄内の良きイメージ
風景・物語・人...



「〇〇の舞台となった庄内の〇〇は、
世界に1つだけ！」
他の地域や他の地域のものとの
違いをきわだたせませす。

食の都庄内コラム

お客様の心の中にお客様の庄内を作り出す

長くお付き合いのできるお客様を得るためには、食べ物だけのお付き合いではダメなんです。それだけのお付き合いならば、庄内の次は、よその美味しいものをということになります。

春には口細カレイ、サクラマス、秋には鮭、冬にはハタハタ、寒ダラと庄内の季節季節のものを食べたいと思っていただくには、美味しいものと一緒に庄内の香、空気、受け継がれてきた文化をお届けすることが大切です。

暖かくなってきたな、庄内では天神祭の季節だな、口細カレイや孟宗汁が食べたいなと、お客様の心の中にお客様の庄内を作っていただければしめたもの。四季折々の庄内を楽しみたい。また足を運びたい。庄内の食べ物をまた食べてみたいと思うはずですよ。

by 庄内浜文化伝道師マイスター 石塚 亮さん

いいとこ庄内の
美味しいもの。
たくさんの人に
お届けしたいんです。



ココにしかないものだから。

食べてね

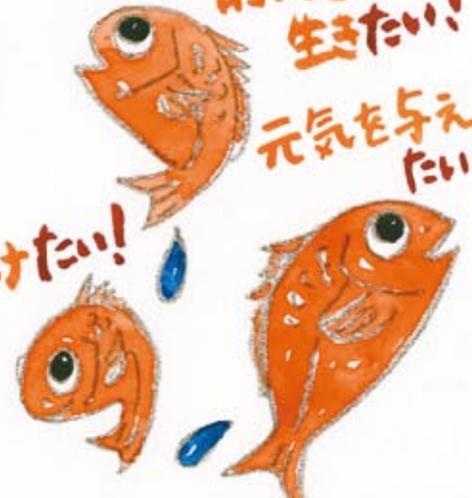
知ってね

来てね

届けたい!

前向きに
生きたい!

元気を与え
たい!



つながる×ひろがる×あつまる「食の都庄内」

美味しい庄内の“食”はみんなのもの
 “食”でつながり、ひろがり、あつまって、食の都人になろう。

個々バラバラの活動ではなく、
 業種、分野を超えて様々な人々がつながる、
 その輪を広げていく、
 そして地域の中も外も巻き込んで集まることで、
 新しい流れが生まれ、様々な可能性が...



つながる×ひろがる×あつまる

例えば、こんなことも...

- ◆女子学生のアイデアをプロの手で商品化する。
- ◆料理人のグループが、料理を開発し売出す。
- ◆女将が、温泉の名物サービスを生み出す。
- ◆地域の特産物を集めて、お土産として販売する。
- ◆四季折々の行事と食を伝えていく。郷土料理を伝えていく。
- ◆特産品で、姉妹都市との交流を深めていく。

美味しさを知りたい